

Menu Cantine

Disponible tous les jours de 11h à 23h

Jumbo bretzel 10

Un classique allemand servi avec moutarde au miel et crème sure fumée.

Frites tempura à la bière blanche 12

Servies avec une mayonnaise à la stout et ail noir

Étagé de betteraves 15

Betteraves fumées avec fromage de chèvre, olives kalamata et pistaches.

Croquettes Aubier (4 mcx) 16

Viande fumée, fromage en grains, sauce Mille-iles et cornichons maison

Ailes de poulet (8 mcx) 17

Choix de sauce : asiatique, buffalo ou dry-rub bbq

Tartare de saumon 19

Coeur crémeux de patates douces, sirop d'érable, chorizo et sauce épicée.
Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.

Tartare de boeuf 19

Oignons confits, bacon fumé, sauce crémeuse maison et pommes paille.
Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.

Poutine régulière 17

extra sauce italienne CAPICHE +5\$
extra poulet Buffalo croustillant +5\$
extra viande fumée avec moutarde +6\$

Sandwich Smoked meat 19

Un sandwich de viande fumée gratiné avec une sauce Mornay. Le tout est accompagné de chips nature. *Changer pour frites +3\$ ou poutine*

Nachos classique 24

Chips de maïs gratinées au cheddar, oignons marinés, olives noires et piments bananes frits. Servi avec crème sure et salsa.

extra guacamole +3\$
extra poulet ranch-kimchi +5\$

Bol buddha 25

Quinoa, concombres marinés à la citronnelle, tomates cerises, kimchi, et flanc de porc de style bbq coréen.



L'envie de créer un menu où bières artisanales et bonne bouffe se rencontrent nous a guidée lors de nos rencontres de créations du menu. Un endroit chaleureux avec des bières uniques et une cuisine travaillée. Ce concept a davantage pris forme lorsque l'idée nous est venue d'intégrer un grill argentin au centre de notre cuisine. Ce feu de bois est alors devenu le cœur de notre cuisine. Nous créons toutes nos recettes autour de ce grill.

Nous croyons que le succès d'un restaurant réside dans les forces individuelles de chaque personne. C'est dans cet esprit que nos recettes sont le fruit d'un travail d'équipe où tous les employés peuvent y participer. Ensemble, nous assurons l'excellence de chaque plat et le bon fonctionnement du restaurant, célébrant ainsi l'union de nos talents afin de vous offrir un moment agréable à chaque visite.



Les Entrées

Disponible de 17h à 22h

Bouchées volcano 16

Pomme de terre, piment jalapeno, fromage fumé, cornichon, bacon, crème sure et ciboulette. Une explosion de saveur à chaque bouchée.

Gnocchis crémeux 18

Célèbre gnocchis du Capiche dans une sauce crémeuse aux oignons à la bière, fromage en grains, flanc de porc frit et fromage gruyère vieilli.

Carpaccio de boeuf 18

Rib eye tranché mince avec poudre de popcorn, fèves germées, bok choy, concombres marinés et roquette. Vinaigrette soya, miso et sriracha.

Ceviche de pétoncles 18

Mélange d'agrumes, laitue frisée, vinaigrette au balsamique, fromage à la crème parfumé au romarin et oignons frits.

Brie à partager 21

Fromage Champayeur de la Fromagerie du Presbytère, oignons sautés, bacon et sirop d'érable. Servi avec pain grillé.

Huîtres sur le feu (5) 22

Style Rockerfeller : crème aux épinards, bacon et fromage gratiné.

L'entrami 68

Une entrée à partager entre amis : étagé de betteraves, mini nachos, 4 croquettes de smoked meat, 4 ailes de poulet et 4 huîtres.

Plats Signatures

Disponible de 17h à 22h

Moules au choix 24

1. Sauce crémeuse au Ricard avec bacon
2. Sauce marinère
3. Sauce au fromage Bleu

Choix d'accompagnement :

Frites / Salade / Frites et salade +3\$ / Frites à la bière +3\$ / Poutine +9\$

Tofu grillé 24

Tofu au cari et érable avec du fromage grillé. Le tout servi avec un mélange de légumes marinés et d'un hummus maison aux poivrons rouges.

Ramen au porc 25

Nouilles ramen dans un bouillon classique avec flanc de porc, oeuf mollet mariné, daikon, coriandre, feuille de nori et kimchi maison.

Burger Aubier 26

Boeuf haché sur le grill dans un pain brioché avec laitue, cornichons, oignons, fromage, tomates et sauce burger. Choix d'accompagnement :

Frites / Salade / Frites et salade +3\$ / Frites à la bière +3\$ / Poutine +9\$

Prise du jour 30

Poisson grillé ou fruits de mer selon les disponibilités. Le tout sera servi selon l'inspiration de notre chef. Informez-vous pour plus de

Grillade du jour 30

Viande ou volaille saisie sur notre grill argentin et présentée avec le savoir-faire de nos cuisiniers. Informez-vous pour plus de détails.

Bavette de boeuf 38

Viande AAA marinée à la bière Porter et grillée sur le feu. Servie avec poireaux au beurre, patates rattes confites et sauce bordelaise.

Short ribs 42

Short ribs de boeuf braisé servi avec une purée de p-d-t style Robuchon et d'une sauce aux échalotes et vin rouge. Réconfortant !

Tomahawk 160

Pour les amateurs de grillades, notre tomahawk de boeuf cuit sous-vide et saisi sur le grill vous charmera. Servi medium-saignant et accompagné de frites, salade, sauce Bordelaise et beurre maître d'hôtel.

Menu
Enfants

