

Menu Cantine

Disponible tous les jours de 11h à 23h



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 d'avantage 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 coeur 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

Jumbo bretzel 9

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

Trempepette Queso 12

Trempepette au fromage gratinée avec chips de maïs à la lime

Betteraves sur braise 13

Fromage de chèvre aux herbes, miel et pain naan

Croquettes Aubier (4 mcx) 15

Viande fumée, fromage en grains, sauce mille-îles et cornichons maison

Ailes de poulet (8 mcx) 16

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

Calmars Frits 16

Citron grillé, mayonnaise épicée, crème sure et mélange d'épices nori

Tartare de saumon 17

Bonbons jalapeno, fromage à la bière, sauce classique et ciboulette.
Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.

Tartare de boeuf 17

Émulsion aux tomates séchées, fromage feta grillé, basilic et câpres.
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 +5\$

Sandwich création 18

Un sandwich savoureux qui change selon les goûts du chef. Le tout est accompagné de chips nature. *Changer pour frites +3\$ ou poutine +8\$.*

Nachos classique 21

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

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

Bol buddha du moment 24

Garniture selon les goûts du chef avec un accompagnement de quinoa, concombres, carottes et sauce wafu.

Bouchées volcano 14

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

Crevettes à la parrilla 15

Brochettes de crevettes marinées et grillées sur le feu. Servies avec une salade d'orzo enrobée de pesto maison et d'un maïs grillé.

Tataki de thon 15

Thon rouge saisi rapidement afin de le garder cru. Servi avec des chips de wonton, feuille de nori, mayonnaise épicée, sauce wafu et crème sûre.

Pieuvre Argentina 17

Sauce chimichurri, hummus aux tomates séchées, poivrons, oignons, et courgettes grillés. Servie avec une salade de quinoa tiède.

Os à la moelle 18

Demi os de boeuf coupé sur la longueur et grillé sur le feu. Servi avec des portobellos marinés et du pain de miché grillé.

Brie fumé à partager 20

Petit fromage brie fumé et servi fondant. Vous aurez du pain brioché grillé pour déguster le tout en plus d'une compotée d'oignons et bacon.

Plats Signatures

Disponible de 17h à 22h

Moules Ricard 22

Moules enrobées de sauce crémeuse au Ricard avec bacon et oignons sautés. Choix d'accompagnement :

Frites / Salade / Frites et salade +2\$ / Frites à la bière +3\$ / Poutine +8\$

Steak de chou-fleur 24

Chou-fleur laqué et grillé sur notre grill argentin avec un mélange de légumes sautés et une sauce coréenne. Servi sur lit de nouilles ramen.

Ramen au porc 25

Nouilles ramen dans un bouillon classique avec flanc de porc, oeuf mollet, coriandre, carottes, feuille de nori, maïs en grain et kimchi maison.

Burger Aubier 25

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

Frites / Salade / Frites et salade +2\$ / Frites à la bière +3\$ / Poutine +8\$

«Burnt ends» de porc 26

Flanc de porc braisé et saisi sur le grill. Servi avec des petits pains de maïs maison, de la salade de chou et des croquettes de mac n chesse.

Prise du jour 28

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

Grillade du jour 28

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

Bavette de boeuf 35

Viande AAA marinée et grillée à la perfection. Servie avec des asperges grillées, un gratin dauphinois et une sauce champignons-miso.

Carré d'agneau 38

Agneau en croûte d'herbes et de moutarde dijon. Servi avec des asperges, des champignons au beurre, une purée de p-d-t et une sauce demi-glace.

Viande en vedette PM

Pour les amateurs de grillade, nous vous offrons la sélection du boucher selon les disponibilités. Celle-ci sera en quantité limitée.