

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.

Cornichons tempura 15

Cornichons maison frits servis avec un yogourt épicé.

Wontons frits au BBQ 16

Wontons au porc, servis avec yogourt aux herbes et sauce queso.

Croquettes Aubier (4 mcx) 16

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

Ailes de poulet (8 mcx) 17

Choix de sauce : asiatique, Buffalo ou dry-rub BBQ

Poutine régulière 17

extra sauce italienne CAPICHE +5\$
extra poulet Buffalo croustillant +5\$
extra viande fumée avec moutarde +6\$
extra poulet et sauce Piri-piri +9\$
extra bavette émincée et champignons +12\$

Sandwich Smoked meat 19

Un sandwich de viande fumée gratiné avec une sauce Mornay. Le tout est accompagné de chips nature. *Changez pour frites +3\$ ou poutine+9\$.*

Tartare de saumon 20

Style asiatique, échalotes, sésame, coriandre et arachides. *Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.*

Tartare de boeuf 20

Cornichons, bacon, cheddar fort et sauce à l'aneth. *Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.*

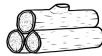
Salade Cobb 22

Tomates, concombre, œuf mollet, bacon, guacamole, Bleu d'Élisabeth, oignons marinés, sauce ranch et poulet frit.

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\$



L'envie de créer un menu où bières artisanales et bonne bouffe se rencontrent nous a guidés 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 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

Soupe du Jour 7

Soupe inspirée du moment.

Choux de Bruxelles Frits 15

Choux de Bruxelles frits, bacon, oignons rouges garnis de notre sauce ranch maison.

Calmars Farcis 16

Farce de chou nappa, chorizo, poivrons, œuf, peperonata, pesto de zucchini.

Gnocchis 17

Gnocchis maison du Capiche servis dans une sauce au bœuf barbacos, jus de viande monté au beurre et gremolata.

Betterave et Chèvre 16

Betteraves fumées, fromage de chèvre et épinards servis avec notre pain naan.

Poêlée de Champignons 18

Poêlée de champignons et escargots, œuf mollet frit au panko et fromage Fritz.

Pieuvre Grillée 18

Yogourt aux herbes et fenouil, concombre grillé, purée de tomates séchées, poivrons et citron grillé.

Plats
Signatures

Disponible de 17h à 22h

Moules au Choix 25

1. Sauce crémeuse au Ricard avec bacon
2. Vin blanc, tomates, épinards
3. Sauce au fromage Bleu

Choix d'accompagnement :

Frites / Salade / Frites et salade +3\$ / Poutine +9\$

Tofu Grillé 25

Tofu style orientale servi sur pain naan garni de tzatziki, tomates, oignons marinés, navet et salade.

Ramen au Poulet Sauté 26

Nouilles ramen sautées au beurre, poulet au miel et BBQ, kimchi, carottes et oeuf mariné.

Burger Aubier 26

Boulette maison sur le grill dans un pain brioché avec laitue, cornichons, oignons, fromage, tomate et sauce burger. Choix d'accompagnement :

Frites / Salade / Frites et salade +3\$ / Poutine +9\$

Côtes Levées 30

Un demi rack de côtes levées de porc fumées maison. Elles sont servies avec frites et salade de chou crémeuse.

Demi Poulet Portugais 30

Demi poulet mariné à la portugaise, cuit sur le grill, sauce BBQ piri-iri, frites et salade.

Prise du jour 32

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 32

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 42

Purée de courge butternut, pommes de terre rattes, échalotes confites et tomates confites à la bière nappée de sauce Bordelaise .

Menu
Enfants

