Midi – Table d'hôte

La table d'hôte du midi vous propose, pour commencer, le choix entre :
notre soupe du jour servie avec un petit pain ou une salade verte fraîche.
Un café filtre ou un thé au choix est également inclus pour bien compléter le tout.

SALADE DU MOMENT - 22
Salade de pâtes au pesto, tomates séchées, poivrons rôtis, olives vertes, feta,
oignons marinés et joues de porc fumées.

MAC N CHEESE - 24
Notre Mac n' Cheese maison avec sauce crémeuse au fromage, garni de parmesan,
d'oignons verts et de joues de porc fumées.

SANDWICH DU MOMENT- 25
Hot-dog Michigan saucisse grillée Oktoberfest garnie d'une sauce tomate à la viande et d'oignons.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 $) / poutine (+9 $).

TARTARE DE THON - 27
Tartare de thon suprêmes d'orange, échalotes, sauce crémeuse chipotle, oignons verts et pommes paille.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 $) / poutine (+9 $).

PRISE DU MOMENT - 27
Filet de sole en croûte d'amandes, tombée d'épinards, oignons, tomates cerises et olives Kalamata.
Servi avec riz et sauce crémeuse au vin blanc.

GRILLADE DU MOMENT - 28
Boulettes d'agneau savoureuses, servies sur un couscous parfumé, accompagnées de canneberges,
d'oignons marinés et de mesclun.

Ajoutez la pinte du brasseur ou le verre du sommelier +7$

Des allergies ou restrictions alimentaires?
N'hésitez pas à en informer nos serveurs, ils se feront un plaisir de vous guider.

Midi – À la carte

CROQUETTES AUBIER - 16
Nos classiques croquettes Aubier : un mélange décadent de viande fumée savoureuse
et de fromage en grains fondant, relevé d'une sauce Mille-Îles maison et de cornichons préparés sur place.

AILES DE POULET - 17
Huit ailes de poulet d'abord salées, puis confites à basse température afin d'assurer une cuisson uniforme
et une chair parfaitement tendre. Offertes avec votre choix de sauce : (1) Asiatique (2) Buffalo (3) Dry-rub BBQ.

POUTINE RÉGULIÈRE - 17
Frites dorées, fromage en grains et sauce classique. Créer la vôtre : sauce italienne Capiche (+5 $) /
poulet buffalo croustillant (+5 $) / choucroute, saucisse Oktoberfest et miel Dijon (+5$).

TARTARE DE SAUMON - 20
Vinaigrette à la bière blanche, érable et Dijon, garni de concombres, aneth frais, oignons marinés, échalotes et pommes pailles.
Possibilité de transformer la portion en repas complet et d'ajouter un accompagnement pour +9 $.

TARTARE DE BOEUF - 20
Smoked meat croustillant, cornichons, fromage en grains, échalotes, moutarde au miel et choucroute.
Possibilité de transformer la portion en repas complet et d'ajouter un accompagnement pour +9 $

NACHOS CLASSIQUE - 16 / 24
Format demi ou complet : Gratinées au cheddar, garnies d'oignons marinés, d'olives noires et de piments bananes frits.
Servis avec crème sure et salsa. *Possibilité d'extra Guacamole +3$ / extra Poulet ranch-kimchi +5$*

BURGER AUBIER - 26
Boulette maison grillée servie medium dans un pain brioché avec laitue, cornichon, oignon, fromage, tomate et la sauce Aubier.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 $) / poutine (+9 $).

Des allergies ou restrictions alimentaires?
N'hésitez pas à en informer nos serveurs, ils se feront un plaisir de vous guider.