

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- 23

Kale, pommes, canneberges, fromage en grains, concombres et pacanes,
vinaigrette de cidre de pomme et canneberges, tartare de thon.

SANDWICH DU MOMENT- 23

Ciabatta pepperoni et poivrons rôtis, mayo à la roquette, tomates, poivrons rôtis, laitue.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

TARTARE DE SAUMON - 27

Cubes de saumon frais et fumé, salsa de mangue, guacamole, pommes paille et vinaigrette aux jalapeños.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

PRISE DU MOMENT - 27

Truite glacée au miel, chili et lime, patates douces rôties, haricots, chou-fleurs et pois chiches sautés, yogourt
au poivre et citron, coriandre et chips de patates douces.

MAC N CHEESE - 24

Notre Mac n' Cheese maison avec sauce crémeuse au cajun,
queso, chorizo, oignons, piments et panko.

GRILLADE DU MOMENT - 28

Brochette de porc style souvlaki, poivrons et halloumi. Couscous israélien, carottes, chou-fleurs,
oignons marinés, cheddar fort et roquette, le tout nappé d'une crème dijonnaise.

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, échalote 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 frites.
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.