

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.*

SAUMON EN CROUTE - 27

Filet de saumon en croûte de quinoa à l'érable, purée de betteraves, salade de betteraves, fenouil, épinards et pommes, vinaigrette Aubier, accompagné de fromage de chèvre fouetté aux herbes.

BALLOTINE DE PORC - 26

Ballotine de porc farcie aux tomates séchées et aux épinards, servie avec orzo avec sauce crémeuse au citron et parmesan. Tomates séchées, tomates cerises, chiffonnade d'épinards, oignons croustillants et pesto de roquette.

TARTARE DE BOEUF - 27

Garni d'une bruschetta de champignons, huile de truffe, moutarde de Dijon, réduction de Xérès et fromage en grains.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

SALADE DU MOMENT- 22

Salade de tomates marinées à l'origan, fromage cottage aux herbes, chiffonnade de basilic, croûtons à l'ail, amandes grillées, réduction de vinaigre de Xérès et tofu croustillant en sauce épicée.

MAC N CHEESE - 23

Notre Mac n' Cheese maison avec sauce queso, garnis de pico de gallo, oignons rouges marinés, olives et mélange Tex-Mex.

HOT-DOG EUROPÉEN- 24

Saucisse Oktoberfest, pain brioché, choucroute, oignons rouges, moutarde Dijon au miel et sauce Aubier.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

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 concombre, 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 \$

BURGER AUBIER - 26

Boulette maison grillée, servie dans un pain brioché avec laitue, cornichon, oignon, fromage, tomate et notre sauce burger.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

NACHOS CLASSIQUE - 16 / 24

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

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.

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