

CHOUX DE BRUXELLES - 15

Choux de Bruxelles frits jusqu'à être bien croustillants, accompagnés de bacon savoureux et d'oignon rouge, puis généreusement garnis de notre sauce ranch maison onctueuse.

BETTERAVES FUMÉES - 16

Betteraves lentement fumées, accompagnées de fromage de chèvre crémeux et une tombé d'épinards, le tout servi avec un pain naan chaud et moelleux. Une entrée équilibrée et parfaite à partager.

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.

GNOCCHIS CAPICHE - 17

Gnocchis maison nappés d'une onctueuse sauce aux épinards et aux artichauts, accompagnés de tomates cerises et d'échalotes.

POUTINE RÉGULIÈRE - 17 *

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

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE - 17

Soupe à l'oignon mijotée au bouillon de bœuf et à la bière, gratinée au cheddar à la bière sur un croûton de pain doré.

GAUFRE AU BLEU - 19\$*

Gaufre dorée garnie de poulet frit croustillant, nappée d'une sauce ranch au fromage bleu et servie avec un sirop d'érable légèrement épicé.

TARTARE DE SAUMON - 20 *

Tartare de saumon accompagné d'une vinaigrette à la bière blanche, érable et Dijon, garni de concombres, aneth, 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.

Servi avec crème sure et salsa. *Possibilité d'extra Guacamole +3\$ ou extra poulet Buffalo ranch-kimchi +5\$*

Les items identifiés d'un * sont disponibles en tout temps, jusqu'à la fermeture.

SALADE DU MOMENT - 22

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

BURGER DE TOFU - 23

Tofu mariné à la sauce BBQ, mayonnaise BBQ, salade de chou, carottes marinées et oignons frits. servi avec choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

SANDWICH DU MOMENT- 25

Hot-dog Michigan saucisse grillée Oktoberfest garnie d'une sauce tomate à la viande et d'oignons.

Servi avec choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

MOULES AU CHOIX - 25

Moules fraîches servi avec choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

Choix de sauce : (1) Fromage bleu (2) Ricard et bacon (3) Sauce tomate aux épinards.

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 \$).

RAMEN SAUTÉ - 26

Nouilles ramen sautées au beurre, accompagnées de poulet au miel et BBQ, de kimchi légèrement relevé, de carottes croquantes et d'un œuf mariné. Un plat riche, réconfortant et parfaitement équilibré.

POULET PORTUGAIS - 30

Demi-poulet mariné à la portugaise, grillé lentement pour une chair juteuse et savoureuse, nappé de notre sauce BBQ piri-iri légèrement relevée. Servi avec frites dorées et une salade fraîche.

BURNT ENDS DE PORC - 30

Flanc de porc braisé et caramélisé nappé de notre sauce BBQ, boule de Mac & Cheese frit, sauce au fromage, salade de chou crémeuse et pain de maïs grillé.

GRILLADE DU JOUR - PM

Viande ou volaille du jour, soigneusement sélectionnée et saisie sur notre grill argentin, puis préparée avec tout le savoir-faire de nos cuisiniers. Informez-vous auprès de notre équipe pour connaître la coupe et l'accompagnement du jour.

PRISE DU JOUR - PM

Poisson ou fruits de mer du moment, choisis selon l'arrivée et préparés avec soin. Chaque assiette est pensée selon l'inspiration du chef. Informez-vous auprès de notre équipe pour découvrir la création du jour.

ONGLET DE BŒUF — 51\$

Onglet de bœuf grillé servi avec une sauce chimichurri, papillote de légumes de la Cache Verte et frites maison.