

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.

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.

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.

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.

GNOCCHIS CAPICHE - 17

Gnocchis maison préparés par notre restaurant frère, le Capiche, puis servis dans une riche sauce au bœuf.

Le tout est nappé d'un jus de viande monté au beurre et complété par une gremolata fraîche.

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.

CARPACCIO DE RIBEYE - 24\$

Fines tranches de ribeye accompagnées d'une salsa fraîche à la mangue, jalapeños marinés, citron, laitue croquante et mayo maison à l'ail confit et à la bière noire.

TARTARE DE SAUMON - 19 *

Tartare de saumon frais d'inspiration asiatique, relevé d'échalote, de sésame, de coriandre et d'arachides croquantes.

Possibilité de transformer la portion en repas complet et d'ajouter un accompagnement pour +9 \$.

TARTARE DE BOEUF - 19 *

Tartare de bœuf classique et savoureux, préparé avec des cornichons, du bacon, du cheddar fort et une sauce à l'aneth.

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 banane frits.

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

POUTINE RÉGULIÈRE - 17 *

Frites dorées, fromage en grains et sauce classique. Créer la vôtre : italienne Capiche (+5 \$), poulet buffalo croustillant (+5 \$),

Choucroute, saucisse Oktoberfest et Dijon (+5\$), bavette et champignons (+12 \$).

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

SOUS-MARIN AUBIER - 20

Pain sous-marin brioché, peperonata, suisse, mayo BBQ, chorizo, laitue. Changer l'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

SALADE DU MOMENT - 22

Vermicelle de riz, carotte marinée, kimchi, oignon rouge, concombre, poulet frit sauce BBQ coréenne, kale.

MOULES AU CHOIX - 25

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

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

TOFU À L'ORIENTALE - 25

Tofu grillé d'inspiration orientale, servi sur un pain naan moelleux, garni de tzatziki onctueux, de tomates fraîches, d'oignons marinés, de navets croquants et de salade verte. Un plat qui plaira bien au-delà des végétariens.

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, salade ou frites et salade (+3 \$), ou 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-piri légèrement relevée. Servi avec frites dorées et une salade fraîche.

CÔTES LEVÉES - 30

Un demi-rack de côtes levées de porc fumées et préparées maison, lentement cuites pour une viande tendre qui se détache de l'os, puis grillées sur notre grill argentin. Servies avec frites et une salade de chou crémeuse.

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'arrivage 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.

BAVETTE DE BOEUF - 42

Bavette de bœuf AAA saisie sur notre grill argentin. Servie avec une purée de courge butternut, des pommes de terre rattes et des tomates confites à la bière. Le tout nappé d'une sauce bordelaise.