

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.

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 - 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 \$

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\$).

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

HOT-DOG EUROPÉEN- 24

Saucisse Oktoberfest, pain brioché, choucroute, oignons rouges marinés, moutarde Dijon au miel et sauce Aubier. Servi avec 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.

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 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 \$).

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.

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.

ONGLET DE BŒUF — 51\$

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