

Menu Cantine

Disponible tous les jours de 11h à 23h

Jumbo bretzel	10
Un classique allemand servi avec moutarde au miel et crème sure fumée.	
Saucisses en pâte	15
Choucroute, moutarde au miel, bacon BBQ et ciboulette.	
Wontons frits au BBQ	16
Wontons au porc, servis avec yogourt aux herbes et sauce queso.	
Croquettes Aubier (4 mcx)	16
Viande fumée, fromage en grains, sauce Mille-Îles et cornichons maison	
Ailes de poulet (8 mcx)	17
Choix de sauce : asiatique, Buffalo ou dry-rub BBQ	
Poutine régulière	17
extra sauce italienne CAPICHE +5\$ extra poulet Buffalo croustillant +5\$ extra viande fumée avec moutarde +6\$ extra poulet et sauce piri-piri +9\$ extra bavette émincée et champignons +12\$	
Sandwich Smoked meat	19
Un sandwich de viande fumée gratiné avec une sauce Mornay. Le tout est accompagné de chips nature. <i>Changer pour frites +3\$ ou poutine+9\$.</i>	
Tartare de saumon	20
Gravlax de saumon légèrement fumé, salsa de fenouil, ciboulette et sauce tzatziki. <i>Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.</i>	
Tartare de boeuf	20
Échalotes, oignons verts, amandes, raifort, concombres, sauce classique. <i>Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.</i>	
Salade Cobb	22
Tomates, concombres, oeuf mollet, bacon, guacamole, Bleu d'Élisabeth, oignons marinés, sauce ranch et poulet frit.	
Nachos classique	24
Chips de maïs gratinées au cheddar, oignons marinés, olives noires et piments bananes frits.	
extra guacamole +3\$ extra poulet ranch-kimchi +5\$	



L'envie de créer un menu où bières artisanales et bonne bouffe se rencontrent nous a guidés lors de nos rencontres de créations du menu. Un endroit chaleureux avec des bières uniques et une cuisine travaillée. Ce concept a davantage pris forme lorsque l'idée nous est venue d'intégrer un grill argentin au centre de notre cuisine. Ce feu de bois est alors devenu le coeur de notre cuisine. Nous créons toutes nos recettes autour de ce grill.

Nous croyons que le succès d'un restaurant réside dans les forces individuelles de chaque personne. C'est dans cet esprit que nos recettes sont le fruit d'un travail d'équipe où tous les employés peuvent participer. Ensemble, nous assurons l'excellence de chaque plat et le bon fonctionnement du restaurant, célébrant ainsi l'union de nos talents afin de vous offrir un moment agréable à chaque visite.



Les Entrées

Disponible de 17h à 22h

Lettuce wrap	14
Crevettes nordiques, sauce cocktail et raifort.	
Zucchini croustillants épicés	16
Zucchini légèrement panés et frits. Servis avec une sauce tzatziki maison, miel épicé et de la laitue grillée.	
Calmars farcis	16
Farce de chou nappa, chorizo, poivrons, oeuf, peperonata, pesto de zucchini.	
Gnocchis	17
Gnocchis maison du Capiche servis dans une sauce au boeuf barbacoa, jus de viande monté au beurre et gremolata.	
Gravlax de saumon	18
Sauce maison soya-miel, betteraves fumées, sauce Yakumi, cubes de betterave fumée et wontons frits.	
Fromage Grillou mariné à la bière	18
Servi avec une compotée de tomates et une petite salade d'herbes fraîches avec vinaigrette Herbalicious.	
Pieuvre grillée	18
Yogourt aux herbes et fenouil, concombres grillés, purée de tomates séchées et poivrons et citron grillé.	

Plats Signatures

Disponible de 17h à 22h

Moules au choix	25
1. Sauce crémeuse au Ricard avec bacon 2. Vin blanc, tomates, épinards 3. Sauce au fromage Bleu	
Choix d'accompagnement : Frites / Salade / Frites et salade +3\$ / Poutine +9\$	
Tofu grillé	25
Tacos au tofu grillé, salsa d'ananas, maïs, piments ancho, crème sure, coriandre et lime grillée.	
Ramen au poulet	26
Nouilles ramen sautées au beurre, poulet au miel et BBQ, kimchi, carottes et oeuf marinés.	
Burger Aubier	26
Boulette maison sur le grill dans un pain brioché avec laitue, cornichons, oignons, fromage, tomate et sauce burger. Choix d'accompagnement : Frites / Salade / Frites et salade +3\$ / Poutine +9\$	
Côtes Levées	30
Un demi rack de côtes levées de porc fumé maison. Elles sont servies avec frites et salade de chou crémeuse.	
Demi Poulet Portugais	30
Demi poulet mariné à la portugaise, cuit sur le grill, sauce BBQ piri-piri, frites et salade.	
Prise du jour	32
Poisson grillé ou fruits de mer selon les disponibilités. Le tout sera servi selon l'inspiration de notre chef. Informez-vous pour plus de détails.	
Grillade du jour	32
Viande ou volaille saisie sur notre grill argentin et présentée avec le savoir-faire de nos cuisiniers. Informez-vous pour plus de détails.	
Bavette de boeuf	42
Viande marinée à la bière Porter et grillée sur le feu. Pdt ciboulette, king eringi, courgette et sauce échalote aux poivres.	

Menu
Enfants

