

Menu Cantine

Disponible tous les jours de 11h à 23h



Jumbo bretzel 9

Un classique allemand servi avec moutarde au miel et crème sure fumée.

Frites tempura à la bière blanche 12

Servies avec une mayonnaise à la stout et ail noir

Étagé de betteraves 13

Betteraves fumées avec fromage de chèvre, olives kalamata et pistaches.

Croquettes Aubier (4 mcx) 15

Viande fumée, fromage en grains, sauce mille-iles et cornichons maison

Ailes de poulet (8 mcx) 16

Choix de sauce : asiatique, buffalo ou dry-rub bbq

Tartare de saumon 17

Coeur crémeux de patates douces, sirop d'érable, chorizo et sauce épicée.
Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.

Tartare de boeuf 17

Oignons confits, bacon fumé, sauce crémeuse maison et pomme-paille.
Changez la portion en repas et ajoutez un accompagnement pour +9\$.

Poutine régulière 17

extra sauce italienne CAPICHE +5\$
extra poulet buffalo croustillant +5\$
extra viande fumée avec moutarde +5\$

Sandwich Smoked meat 18

Un sandwich de viande fumée gratiné avec une sauce mornay. Le tout est accompagné de chips nature. *Changer pour frites +3\$ ou poutine +8\$.*

Nachos classique 21

Chips de maïs gratinées au cheddar, oignons marinés, olives noires et piments bananes frites. Servi avec crème sure et salsa.

extra guacamole +3\$
extra poulet ranch-kimchi +5\$

Bol buddha 24

Quinoa, concombres marinés à la citronnelle, tomates cerises, kimchi, et flanc de porc de style bbq corréen.

L'envie de créer un menu où bières artisanales et bonne bouffe se rencontrent nous a guidée lors de nos rencontres de créations du menu. Un endroit chaleureux avec des bières uniques et une cuisine travaillée. Ce concept a d'avantage 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 y 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.

Nous voulons remercier nos fournisseurs qui nous permettent de vous offrir des produits de qualité :



Les Entrées

Disponible de 17h à 22h

Bouchées volcano 14

Pomme de terre, piment jalapeno, fromage fumé, cornichon, bacon, crème sure et ciboulette. Une explosion de saveur à chaque bouchée.

Tataki de boeuf 15

Filet mignon saisi et servi en fines tranches, caviar d'aubergines et huile de menthe. Servi avec des croûtons aux tomates séchées.

Gravlax de truite 18

Gin Rosemon aux bleuets, laitue frisée, vinaigrette au balsamique, bleuets, fromage à la crème parfumé au romarin et oignons frits.

Brie à partager 20

Fromage champayeur de la fromagerie du presbytère, figes au balsamique blanc, miel et noix de grenoble. Servi avec pain grillé.

Plats Signatures

Disponible de 17h à 22h

Moules au choix 22

1. Sauce crémeuse au Ricard avec bacon
2. Sauce marinière
3. Sauce au fromage bleu

Choix d'accompagnement :

Frites / Salade / Frites et salade +2\$ / Frites à la bière +3\$ / Poutine +8\$

Tofu grillé 24

Tofu au cari et érablé avec du fromage grillé. Le tout servi avec un mélange de légumes marinés et d'un hummus maison aux poivrons rouges.

Ramen au porc 25

Nouilles ramen dans un bouillon classique avec flanc de porc, oeuf mollet mariné, daikon, coriandre, feuille de nori et kimchi maison.

Burger Aubier 25

Boeuf haché sur le grill dans un pain brioché avec laitue, cornichons, oignons, fromage, tomates et sauce burger. Choix d'accompagnement :

Frites / Salade / Frites et salade +2\$ / Frites à la bière +3\$ / Poutine +8\$

Prise du jour 28

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 28

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 35

Viande AAA marinée à la bière Porter et grillée sur le feu. Servie avec poireaux aux beurres, patates rattes confites et sauce bordelaise.

Short ribs 39

Short ribs de boeuf braisé servi avec une purée de p-d-t style Robuchon et d'une sauce aux échalotes et vin rouge. Réconfortant !

Viande en vedette PM

Pour les amateurs de grillades, nous vous offrons une viande à la sélection du boucher et selon les disponibilités. Quantité limitée.

Menu Enfants

