









MENU





Entrées



16\$ Soupe à l'oignon  
Bière Boréale noire, sirop d'érable,
cheddar de l'Île-aux-Grues



18\$ Tataki de thon 
Huile d'oignon vert, sel d'algues,
wafu au soya, sésame

19\$ Ceviche de pétoncles   
Pétoncles des Îles-De-La-Madelaine,
lait de cajou, échalote, poivre rose




Plats

21\$ Guédille de homard   
Effiloché de homard de Gaspésie,
rémoulade de céleri rave
Extra chips et salade 6\$ 




36\$ Risotto de pétoncles  
Pétoncles des Îles-de-la-Madelaine,
fumet de fruits de mer, grana padano

29\$ Tartare de saumon  
Tomates séchées, pois chiches
concassés, mayo sriracha,
ciboulette. Servi avec
croûtons+salade

28\$ Salade thaï au canard (laap)
Canard du lac Brome, lime
kaffir, citronnelle, piment
oiseau. Servi avec riz+feuilles
de chou

59\$ Queues de homard   
2 bonnes queues de homard de
Gaspésie, beurre clarifié à l'ail,
servies avec riz et salade

Desserts

10\$ Crumble de tarte au sucre   
Beaucoup de sucre, pacanes,
crumble de "toast cannelle"
maison, crème glacée

12\$ Costarde à la camerise   
Crème de biscuits Graham et
poudre de biscuit pimentée

Un
shooter
avec la
cuisine 10 \$
Un pour vous et
un pour chaque
employé en
cuisine!

Pour enfants

6\$ Macaroni sauce
à la viande ou
au beurre


Extras

5\$ Demi-baguette
Huile infusée au romarin,
fleur de sel


3\$ Croûtons

 Gluten

 Lait

 Fruits de mer

 Noix

 Oeufs

Cocktails signature

- 12\$ Canadian Lemonade
Whisky canadien, limonade maison
- 14\$ Pointe Rouge
Gin, hibiscus, camerise, lime
- 14\$ Té Twisté
Thé noir, liqueur de pêche, vodka, lime kaffir, citron

- 14\$ P'tite Soeur
Rhum agricole, argousier, miel, citron, bière d'épinette
- 13\$ Québec Mule
Gin, lime, bière d'épinette
- 13\$ Canada Mule
Rye canadien, lime, bière de gingembre

Cocktails classiques

- 12\$ Old Fashioned
Whisky canadien, sirop de zeste d'orange, angostura
- 12\$ Amermelade Spritz
Amermelade, mousseux, soda
- 12\$ Limoncello Spritz
Limoncello, mousseux, soda

- 12\$ P'tit Punch
Rhum agricole, sirop d'orgeat, lime
- 12\$ Negroni
Amer, vermouth et gin québécois
- 16\$ Last Word
Chartreuse verte, gin, maraschino

Bière

- 9\$ 7\$ Lager
- 9\$ 7\$ Rousse
- 9\$ 7\$ Blanche
- 9\$ 7\$ Noire

- 12\$ 9\$ IPA du Nord-Est
- 10\$ 8\$ Pilsner italienne
- 10\$ 8\$ Cidre McKeown Route 1

Sans Alcool

- ### Cocktails
- 9\$ Passion limonade
Limonade maison, fruit de la passion
 - 11\$ Pointe Rouge sans alcool
 - 11\$ Té Twisté sans alcool
 - 9\$ Kombuch Bientôt disponible! fruit de la passion
 - 9\$ Mojito sans alcool
(servi en canette)
 - 9\$ Margarita sans alcool
(servi en canette)
 - 9\$ Amaretto sour sans alcool
(servi en canette)

Bières

- 9\$ Boréale Hors-Sentier :
Blonde, Rousse, IPA, Sûre aux framboises

Breuvages

- 5\$ Boissons gazeuses
(Coca-Cola, Sprite, Crème soda, thé glacé, Sprite)
- 4\$ Jus (orange, pomme, ananas)
- 8\$ Red Bull
- 8\$ San Pellegrino (750 ml)