



M E N U

ENTRÉES

Tartare de saumon	\$19
<i>Saumon fumé maison, échalote française, concombre frais et concombre mariné, yogurt grec aux agrumes, servi avec frites et salade.</i>	
Tartare de boeuf	\$19
<i>Cheddar vieilli, bacon, balsamique, mayonnaise maison, servi avec salade (sans gluten)</i>	
Burrata du moment	\$29
<i>Inspiration du moment (sans gluten)</i>	
Ailes de poulet (8 ou 16)	\$18/32
<i>Choix de sauce BBQ, Buffalo ou Ranch</i>	
Cornichons frits	\$13
<i>Avec mayonnaise épicée maison</i>	
Calmars frits	\$21
<i>Roquette, citron et mayonnaise épicée maison</i>	
Oignons français	\$13
Bâtonnets de fromage (6)	\$16
<i>Avec salsa</i>	
Frites maison	\$8
<i>Avec mayonnaise épicée maison</i>	
Chips maison	\$8
<i>Avec mayonnaise épicée maison</i>	

NOUVEAUTÉS

Hummus du moment	\$13
<i>Hummus maison servi avec pain pinsa et olives.</i>	
Carpaccio de boeuf	\$18
<i>Carpaccio de bœuf fumé, pickles d'oignon rouge, mayonnaise à l'ail noir, copeaux de parmesan et noix de Grenoble.</i>	

SOUPES

Potage du moment	\$7
<i>Inspiration du moment (sans gluten)</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	\$13
<i>À la bière stout et au fromage</i>	

MENU ENFANTS

Servi avec un jus

Croquettes de poulet	\$9
<i>Servies avec frites</i>	
Mac and cheese	\$9
<i>Sauce au fromage maison</i>	
Poutine	\$9
<i>Sauce à poutine maison</i>	

46° N€RD

PLATS PRINCIPAUX

Burger Classique (5.5 oz) \$25

Boeuf haché (Boucherie Godin), cheddar, sauce maison, bacon, salade, tomates, oignons français, servi avec frites et salade de chou.

Burger Bourbon (5.5 oz) \$25

Boeuf haché (Boucherie Godin), cheddar, champignons et oignons sautés à l'érable, sauce bourbon, bacon, servi avec frites et salade de chou.

Burger Poulet & Pesto \$26

Poitrine de poulet garnie de pesto aux tomates séchées et parmesan, bacon, cheddar vieilli, caramel balsamique et roquette acidulée. Servi avec frites et salade.

Burger Le Crispy \$26

Poitrine de poulet frite maison, pickles d'oignon et de concombre épicés, mayonnaise coriandre-lime et salade de chou

Burger Vegan \$24

Roquette, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce au basilic, accompagné de frites.

Fish and Chips maison \$24

Poisson pané à la bière Axe du Nord, servi avec frites et salade de chou.

Poutine signature au bœuf braisé \$25

Boeuf braisé, sauce à poutine maison, oignons verts

Poulet général Tao \$25

Sauce tao maison légèrement épicée, servi avec légumes croquants et riz au mirin

Nachos \$26

Au choix : poulet, bœuf braisé ou bœuf haché (Boucherie Godin)

Sandwich au smoked Meat \$23

Viande fumée, pain de seigle, moutarde sucrée, servi avec frites et salade de chou

Mac and Cheese brie & flanc de porc \$25

Sauce au brie et au cheddar fort, accompagnée de flanc de porc laqué à la sauce BBQ et à l'érable.

Poutine \$18

Sauce BBQ maison

Salade césar au poulet \$23

Poitrine de poulet grillée, croutons maison, câpres frites, bacon

Côtes levées BBQ \$29/39

Sauce maison à la bière, servies avec frites et salade. (Boucherie Godin)

SIGNATURES

Le burger 46 deluxe (5.5 oz) \$31

Boulette de bœuf (Boucherie Godin), torchon de foie gras, demi-glace de veau maison, échalotes frites, fromage Louis d'Or et roquette. Servi avec des frites au parmesan et au zeste de citron.

La cuisse & son risotto \$36

Cuisse de canard confite servie avec un risotto aux champignons sauvages, pois verts et mascarpone.

Le jarret bien braisé \$36

Jarret d'agneau braisé au porto, servi avec taboulé, pain pinsa, yogourt à la menthe fraîche et oignons croustillants.

Le vrai Faux-Filet +++ \$55

Faux-filet de bœuf certifié Angus, vieilli 45 jours au beurre, accompagné de fagots d'haricots, de chimichurri crémeux et d'un écrasé de pommes de terre Gabrielle.

Tartare de saumon \$34

Saumon fumé maison, échalote française, concombre frais et concombre mariné, yogourt grec aux agrumes. Servi avec frites et salade.

Tartare de boeuf \$35

Cheddar vieilli, bacon, balsamique, mayonnaise maison, servi avec frites et salade (sans gluten)

DESSERTS

Gâteau au fromage du moment \$9.5

Style New-Yorkais

Gâteau au chocolat \$8.5

Ça c'est sucré !

Tarte au sucre \$8.5

Transformez votre plat en table d'hôte pour \$12