



MENU ENTRÉE

Tartare de saumon \$19

Tartare de boeuf \$19

Burrata du moment \$29

Inspiration du moment (sans gluten)

Ailes de poulet (8 ou 16) \$18/32

Choix de sauce BBQ, Buffalo ou Ranch

Cornichons frits \$13

Avec mayonnaise épicée maison

Calmars frits \$21

Roquette, citron et mayonnaise épicée maison

Oignons français \$13

Bâtonnets de fromage (6) \$16

Avec salsa

Frites maison \$8

Avec mayonnaise épicée maison

Chips maison \$8

Avec mayonnaise épicée maison

Hummus du moment \$13

Hummus maison servi avec pain pinsa et olives.

Carpaccio de boeuf \$18

Carpaccio de bœuf fumé, pickles d'oignon rouge, mayonnaise à l'ail noir, copeaux de parmesan et noix de Grenoble.

SOUPES

Potage/soupe du moment \$7

Inspiration du moment

Soupe à l'oignon gratinée \$13

À la bière stout et au fromage

MENU ENFANTS

Servi avec un jus

Croquettes de poulet \$9

Servies avec frites

Mac and cheese \$9

Sauce au fromage maison

Poutine \$9

Sauce à poutine maison

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

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 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.

Poutine signature au bœuf braisé \$25

Boeuf braisé, sauce à poutine maison, oignons verts

Nachos \$26

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

Sandwich au smoked Meat \$25

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 \$24

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 vrai Faux-Filet +++ \$58

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

Tartare de boeuf \$35

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 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.

Fish and Chips \$24

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

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

Affogato 46° Nord \$9.5

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