



M E N U

ENTRÉES

Tartare de saumon

\$19

Shiitake confit à l'huile de sésame, échalotes frites et mayonnaise hoisin, servi avec salade

☰ Tartare de boeuf

\$19

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

☰ Burrata du moment

\$25

Inspiration du moment (sans gluten)

Ailes de poulet (8 ou 16)

\$17/27

Choix de sauce BBQ, Buffalo ou Ranch

Cornichons frits

\$10

Avec mayonnaise épicée maison

Calmars frits

\$18

Roquette, citron et mayonnaise épicée maison

Oignons français

\$13

Bâtonnets de fromage (6)

\$15

Avec salsa

Frites maison

\$8

Avec mayonnaise épicée maison

Chips maison

\$8

Avec mayonnaise épicée maison

Mini-chips maison pour take-out

\$1.5

SOUPES

Potage du moment

\$7

Inspiration du moment (Sans gluten)

☰ Soupe à l'oignon gratinée

\$13

À la bière stout et au fromage

MENU ENFANTS

Servi avec jus

Croquettes de poulet

\$9

Servies avec frites

Mac and cheese

\$9

Sauce au fromage maison

Poutine

\$9

Sauce à poutine maison

Pâtes bolognaise

\$10

Sauce maison

☰ Spécialités du chef





M E N U

PLATS PRINCIPAUX

(à partir de 14h)

Transformez votre plat en table d'hôte pour \$11

€ Côtes levées BBQ / Style Texan \$29/39

Sauce maison à la bière, servies avec frites et salade.
(Boucherie Godin) Texan : Rub d'épices maison, fumées sur place, servies avec frites et salade.

Tartare de saumon \$33

Shiitake confit à l'huile de sésame, échalotes frites et mayonnaise hoisin, servi avec frites et salades

€ Tartare de boeuf \$33

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

Nachos \$25

Choix de poulet, boeuf braisé ou boeuf haché

€ Burger Classique (5.5 oz) \$23

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

€ Burger Bourbon (5.5 oz) \$24

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

Burger Vegan

Roquette, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce au basilic, servi avec frites \$17

Poutine

Sauce BBQ maison

Poutine signature au bœuf braisé \$25

Boeuf braisé, sauce à poutine maison, oignons verts

Poulet général Tao \$23

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

€ Médaillons de wapiti \$34

Purée de patate douce, beurre maître d'hôtel et légumes de saison grillés

€ Joue de boeuf braisée \$34

Purée de patate douce, sauce aux poivres et légumes de saison grillés \$22

Salade césar au poulet

Poitrine de poulet grillée, croutons maison, câpres frites, bacon \$32

€ Magret de canard

Purée de patate douce, miel de camerise et légumes de saison laqués au miel \$19

Mac and Cheese

Sauce au fromage monterey jack, chorizo et gratiné de panko torréfié au saucisson \$24

€ Fish and Chips maison \$24

Chapelure maison à la bière Axe du Nord, servi avec frites et salade de chou

Sandwich au smoked Meat \$23

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

DESSERTS

Gâteau au fromage du moment \$9.5

Style New-Yorkais

Gâteau double chocolat \$8.5

Ça c'est sucré !

Tarte au sucre \$8.5

Informez-vous sur nos nouveautés !

€ Spécialités du chef

