



## MENU MIDI

(Lundi au vendredi jusqu'à 14h)

### ENTRÉES

#### Soupe à l'oignon gratinée

À la bière stout et au fromage local

#### Potage du moment

Inspiration du moment (Sans gluten)

#### Burrata du moment

Inspiration du moment (sans gluten)

#### Ailes de poulet (8 ou 16)

Choix de sauce BBQ, Buffalo ou Ranch

#### Cornichons frits

Avec mayonnaise épicée maison

#### Calmars frits

Roquette, citron et mayonnaise épicée maison

#### Oignons français

Choix de miel ou miel épicé

#### Bâtonnets de fromage (6)

Avec sauce Marinara

#### Frites maison

Avec mayonnaise épicée maison

#### Chips maison

Avec mayonnaise épicée maison

#### Mini-chips maison pour take-out

\$13



#### Macaroni sauce bolognaise

\$18

\$7



#### Boeuf bourguignon & purée

\$23

\$25



#### Mac and cheese

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

\$17/27

#### Burger du jour

Servi avec frites et salade du chef

\$10



#### Fish and Chips maison

\$24

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

\$18

#### Guédille du jour

Servi avec frites et salade du chef

\$13

#### Poutine

Sauce régulière

\$15

#### Tartare de saumon

\$22

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

\$8

#### Tartare de boeuf

\$22

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

1.5\$

#### Salade césar au poulet

\$22

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



### Spécialités du chef





## M E N U

### PLATS PRINCIPAUX

(à partir de 14h)

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

<p><b>Côtes levées BBQ / Style Texan</b> \$29/39</p> <p><i>Sauce maison à la bière, servies avec frites et salade. (Boucherie Godin)</i> <i>Rub d'épices maison, fumées sur place, servies avec frites et salade.</i></p> <p><b>Tartare de saumon</b> \$33</p> <p><i>Shiitake confit à l'huile de sésame, échalotes frites et mayonnaise hoisin, servi avec frites et salades</i></p> <p><b>Tartare de boeuf</b> \$33</p> <p><i>Cheddar vieilli, bacon, balsamique, mayonnaise maison, servi avec frites et salade (sans gluten)</i></p> <p><b>Nachos</b> \$25</p> <p><i>Choix de poulet, boeuf braisé ou boeuf haché (Boucherie Godin)</i></p> <p><b>Burger Classique (5.5 oz)</b> \$23</p> <p><i>Boeuf haché (Boucherie Godin), cheddar, sauce maison, bacon, salade, tomates, oignons français, servi avec frites et salade de chou</i></p> <p><b>Burger Bourbon (5.5 oz)</b> \$24</p> <p><i>Boeuf haché (Boucherie Godin), mozza, champignons et oignons sautés à l'érable, sauce bourbon, bacon, servi avec frites et salade de chou</i></p> <p><b>Burger Vegan</b> \$24</p> <p><i>Roquette, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce au basilic, servi avec frites</i></p> <p><b>Poutine</b> \$17</p> <p><i>Sauce régulière</i></p> <p><b>Poutine signature au bœuf braisé</b> \$25</p> <p><i>Boeuf braisé, sauce à poutine maison, oignons verts</i></p> <p><b>Poulet général Tao</b> \$23</p> <p><i>Sauce tao maison légèrement épicée, servi avec légumes croquants et riz au mirin</i></p>	<p><b>Médaillons de wapiti</b> \$34</p> <p><i>Purée de patate douce, beurre maître d'hôtel et légumes de saison grillés</i></p> <p><b>Joue de boeuf braisée</b> \$34</p> <p><i>Purée de patate douce, sauce aux poivres et légumes de saison grillés</i></p> <p><b>Salade césar au poulet</b> \$22</p> <p><i>Poitrine de poulet grillée, croutons maison, câpres frites, bacon</i></p> <p><b>Magret de canard</b> \$32</p> <p><i>Purée de patate douce, miel de caméris et légumes de saison laqués au miel</i></p> <p><b>Mac and Cheese</b> \$19</p> <p><i>Sauce au fromage monterey jack, chorizo et gratiné de panko torréfié au saucisson</i></p> <p><b>Fish and Chips maison</b> \$24</p> <p><i>Chapelure maison à la bière Axe du Nord, servi avec frites et salade de chou</i></p> <p><b>Sandwich au smoked Meat</b> \$23</p> <p><i>Viande fumée, pain seigle, moutarde sucrée, servi avec frites et salade de chou</i></p>
--	--

### D E S S E R T S

<p><b>Gâteau au fromage du moment</b> \$9.5</p> <p><i>Style New-Yorkais</i></p> <p><b>Gâteau double chocolat</b> \$8.5</p> <p><i>Ça c'est sucré !</i></p> <p><b>Tarte au sucre</b> \$8.5</p>
--

**Informez-vous sur nos nouveautés !**

≡ Spécialités du chef





## NOS BIÈRES

		12 OZ	16/19 OZ
1	<b>Axe du Nord, Blonde Ale, 5%</b> <i>Effervescente et extrêmement rafraîchissante. Une excellente option pour les amateurs de bières classiques.</i>	\$6.5	\$8.5
2	<b>Ontaritzi, NEIPA, 5.5%</b> <i>IPA douce, juteuse, soyeuse, trouble et accessible. Arômes de fruits tropicaux comme la mangue et un petit côté de raisin blanc.</i>	\$7	\$9
3	<b>Recrû, Blanche au yuzu, 5%</b> <i>Une blanche au blé douce et légèrement voilée, mais avec un caractère vif provenant du yuzu. Désaltérante, fruitée et tout en finesse avec une légère touche exotique.</i>	\$6.5	\$9
4	<b>Double du Transcon, DIPA, 7.5%</b> <i>Ronde, fruitée et un peu amère, cette bière voilée est très aromatique. Truffée des houblons Mosaic, Citra et un soupçon de Sabro, elle possède des arômes intenses de fruits tropicaux.</i>	\$7.5	\$10
5	<b>Bermudas, Sure aux melons d'eau, 4.5%</b> <i>Une bière sure aromatisée avec du vrai jus de melon d'eau. Acidulée et très désaltérante, l'équilibre entre le fruit et l'acidité la rend très accessible.</i>	\$7	\$9
6	<b>Nocturnité, Stout, 6%</b> <i>Une bière noire dans laquelle on infuse du café biologique Bivouac et de la vanille de Madagascar. Riche et douce, elle a une finale légèrement sucrée et veloutée.</i>	\$7	\$9
7	<b>Flammen, Rousse allemande, 6.7%</b> <i>Sticke Alt barriquée en fût de Calvados ayant contenu du whisky - Caramel - Boisé</i>	\$7	9
8	<b>Le Défi du Préfet, Session IPA, 4%</b> <i>Une session IPA très légère et juteuse. Offerte pour un temps limité, pour chaque bière vendue, 1\$ sera remis à l'organisme Laura Lémerveil venant en aide aux enfants polyhandicapés.</i>	\$7	\$9
9	<b>Gaula, NEIPA, 6.5%</b> <i>NEIPA à la levure kveik, bien juteuse mais plus sèche que la plupart des NEIPAs, avec une belle buvabilité. Houblons Citra, Mosaic et Nelson Sauvin : on y retrouve des arômes de baies et d'ananas mûr.</i>	\$7	\$9
10	<b>Prémices, Gose framboises et ananas, 4.5%</b> <i>Bière acidulée et désaltérante qui marie la fraîcheur de la framboise à l'exotisme de l'ananas, avec une touche saline qui la rend parfaite pour étancher la soif.</i>	\$7	\$9





## CARTE DES VINS

### BLANCS

#### CANADA

Prémices, Québec \$38

*Cayuga, Frontenac Blanc, 2020*

Sandbanks, Ontario \$40

*Pinot Grigio*

### ROUGES

#### CANADA

Tailwind Reserve, Ontario \$40

*Cabernet franc, 2023*

Jackson-Triggs, Ontario \$41

*Merlot*

#### FRANCE

La Sablette \$26

*Sauvignon Blanc, 2023*

Clos de la chaise Dieu \$62

*Chardonnay, 2023*

La Chablisiennne Chablie \$67

*Chardonnay, 2023*

#### ITALIE

Medoro, Umani Ronchi \$24

*Sangiovese, 2023*

Villadoria Argo Langhe \$34

*Nebbiolo, 2022*

G.D. Vajra \$49

*Dolcetto, Nebbiolo, 2023*

Carpinetto Farnito \$69

*Cabernet Sauvignon, 2023*

#### ITALIE

Villadoria Argo \$34

*Arneis, Chardonnay, 2023*

Casal Di Serra, Umani Ronchi \$40

*Verdicchio, 2023*

#### ESPAGNE

Juan Gil \$38

*Jumila*

### ROSÉ

#### QUÉBEC

L'Orpailleur \$38

*Seyval Noir, Vidal, 2023*

#### BLANCS AU VERRE

Cliff 79 \$9

Brumont

Villa di Ponticello (Pinot Grigio)

#### ROUGES AU VERRE

Cliff 79 \$9

Trapiche

