



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

\$7

\$25

\$17/27

\$10

\$18

\$13

\$15

\$8

\$8

1.5\$



Macaroni sauce bolognaise

\$18



Boeuf bourguignon & purée

\$23



Mac and cheese

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

\$19

Burger du jour

Servi avec frites et salade du chef

\$20



Fish and Chips maison

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

\$24

Guédille du jour

Servi avec frites et salade du chef

\$18

Poutine

Sauce régulière

\$17

Tartare de saumon

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

\$22

Tartare de boeuf

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

\$22

Salade césar au poulet

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

\$22



Spécialités du chef





M E N U

PLATS PRINCIPAUX

(à partir de 14h)

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

€ Côtés levées BBQ / **Style Texan** \$29/39

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

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 (Boucherie Godin)

€ **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), mozza, champignons et oignons sautés à l'érable, sauce bourbon, bacon, servi avec frites et salade de chou

Burger Vegan \$24

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

Poutine \$17

Sauce régulière

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

€ **Médallions 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

Salade césar au poulet \$22

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

€ **Magret de canard** \$32

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

Mac and Cheese \$19

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

€ **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



NOS BIÈRES

		12 OZ	16/19 OZ
1	 Axe du Nord, Blonde Ale, 5% <i>Effervescente et extrêmement rafraîchissante. Une excellente option pour les amateurs de bières classiques.</i>	\$6.5	\$8.5
2	 Ontaritzzi, NEIPA, 5.5% <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	 Recrû, Blanche au yuzu, 5% <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	Double du Transcon, DIPa, 7.5% <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	Bermudas, Sure aux melons d'eau, 4.5% <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	Nocturnité, Stout, 6% <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	Flammen, Rousse allemande, 6.7% <i>Sticke Alt barriquée en fût de Calvados ayant contenu du whisky - Caramel - Boisé</i>	\$7	9
8	Le Défi du Préfet, Session IPA, 4% <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	Gaula, NEIPA, 6.5% <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	Prémices, Gose framboises et ananas, 4.5% <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 éteindre la soif.</i>	\$7	\$9





CARTE DES VINS

BLANCS

CANADA

Prémices, Québec \$38
Cayuga, Frontenac Blanc, 2020

Sandbanks, Ontario \$40
Pinot Grigio

FRANCE

La Sablette \$26
Sauvignon Blanc, 2023

Clos de la chaise Dieu \$62
Chardonnay, 2023

La Chablisienne Chablie \$67
Chardonnay, 2023

ITALIE

Villadoria Argo \$34
Arneis, Chardonnay, 2023

Casal Di Serra, Umani Ronchi \$40
Verdicchio, 2023

ROUGES

CANADA

Tailwind Reserve, Ontario \$40
Cabernet franc, 2023

Jackson-Triggs, Ontario \$41
Merlot

ITALIE

Medoro, Umani Ronchi \$24
Sangiovese, 2023

Villadoria Argo Langhe \$34
Nebbiolo, 2022

G.D. Vajra \$49
Dolcetto, Nebbiolo, 2023

Carpineto Farnito \$69
Cabernet Sauvignon, 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

