

# ENTRÉES & PLANCHES

## CALMARS FRITS

Aux poivres citronné et sauce tartare maison

19 \$

## SOUPE À L'OIGNON ET À LA BIÈRE

Gratinée

17 \$

## SALADE CÉSAR

laitue romaine, vinaigrette, bacon, croûtons, parmesan, câpres et citron

19 \$

## TATAKI DE THON AIGRE-DOUX

servi avec une salade verte

22 \$



## FONDUE DU TERROIR

sur confit de pommes

19 \$



## COCOTTE DE BRIE FONDANT

sirop d'érable, fruits confit, pacanes et croûtons

23 \$

## PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON

oignons rouges, câpres, citron, huile d'olives et poivres concassé

24 \$

## PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

terrine de gibier, chorizo bio de Charlevoix, fromage brie et noyan, jambon au romarin, calabrese, confit, dragées, canneberges et abricots séchés, servi avec croûtons

27 \$

## AILES DE POULET FUMÉES

7 ailes

13 \$

14 ailes

23 \$

## POTAGE DU JOUR

8 \$

## POÊLÉE DE PÉTONCLES

servi sur une salade chaude de maïs légèrement épicée

26 \$

## ENTRÉE DE TARTARE DE BOEUF OLD SCHOOL

boeuf, échalotes grises, persil, dijon, sriracha, paprika fumé, citron et câpres, servi avec croûtons

20 \$

## ENTRÉE DE TARTARE DE SAUMON FAÇON CRÈME BRULÉE

saumon frais, mayonnaise au sésame, wontons frits, oignons verts, caramélisé à la torche et servi avec croûtons

20 \$



CHOIX VÉGÉTARIEN

# ENTRÉES À PARTAGER

POUR 3 À 4 PERSONNES

## MEET AND GREET

53 \$

calmars frits, baluchons de crabe, ailes de poulet, fondue parmesan et rondelles d'oignons

## DURS À CUIRE

53 \$

terrine de gibier, chorizo bio de Charlevoix, fromage brie et noyan, jambon au romarin, calabrese, confit, pacanes, canneberges et abricots séchés, tartare de saumon et tartare de boeuf, servi avec pain et croûtons.

# CÔTÉ JARDIN

## SALADE CÉSAR AU POULET

26 \$

laitue romaine, vinaigrette, bacon, croûtons, parmesan, câpres et citron, surmontée d'une poitrine de poulet grillée

# SUR LE POUCE



## NACHOS GARNIS

26 \$

croûtilles de maïs, mozzarella, tomates concassées, oignons rouges, poivrons, olives noires, piments forts, guacamole, salsa et crème sure  
**suggestion d'ajout protéine : porc effiloché bbq +7\$ / smoked meat +7\$**

## CHEESEBURGER

26 \$

bacon, laitue, tomates, oignons rouges, fromage cheddar vieilli, cornichons et mayonnaise fumée, servi avec frites

## BURGER CÉCILE ET RAMONE BBQ

26 \$

porc braisé et effiloché, sauce bbq, oignons croustillants, fromage cheddar fort et mayonnaise fumée, servi avec frites

## SANDWICH PASTRAMI

26 \$

pastrami fumé et cuit sur place, pain ciabatta, fromage cheddar fort, moutarde jaune et cornichons, servi avec salade de chou et frites

## POUTINE STRAIGHT PIPE

19 \$

sauce gravy fumée, frites et fromages en grain

**suggestion d'ajout protéine : poitrine de poulet grillée +7\$ / côte de boeuf +7\$**

## FISH AND CHIPS

28 \$

morue en pâte à frire à la bière rousse, servie avec sauce tartare maison, frites et wakame



### AUTRES EXTRAS

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Poutine                  | 7 \$ |
| Rondelles d'oignons      | 7 \$ |
| Frites de patates douces | 7 \$ |



CHOIX VÉGÉTARIEN

# TARTARES

POUR 3 À 4 PERSONNES

## TARTARE DE BOEUF OLD SCHOOL

36 \$

boeuf, échalotes grises, persil, dijon, sriracha, paprika fumé, citron et câpres. servi avec croûtons, verdurette et frites

## TARTARE DE SAUMON FAÇON CRÈME BRÛLÉE

36 \$

saumon frais, mayonnaise au sésame, wontons frits, oignons verts, caramélisé à la torche. servi avec croûtons, verdurette et frites

## DUO DE TARTARES

36 \$

tartare de boeuf et tartare de saumon, servis avec croûtons, verdurette et frites

# PÂTES

## RAVIOLIS CARBONARA

30 \$

raviolis à la courge, servis avec pancetta, crème, ail, échalotes, oignons rouges et parmesan

suggestion d'ajout protéine : poitrine de poulet grillée +7\$ / brochette de crevettes marinées +10\$

## CANNELLONIS DE VEAU

32 \$

cannellonis farcis de veau (3), sauce tomates aux légumes grillés et gratinés à la mozzarella



## ORGETTO AUX CHAMPIGNONS

32 \$

orgetto, vin blanc, crème, parmesan, échalotes, ail, shiitakes, portobello et pleurotes, tofu grillé et noix de pins

## LINGUINE AUX FRUITS DE MER

35 \$

moules, crevettes d'Argentine et pétoncles, sauce crémeuse, tomates, oignons rouges, ail, câpres

# PLATS PRINCIPAUX

## PAVÉ DE SAUMON FUMÉ

34 \$

saumon fumé à chaud sur mousse, sauce hollandaise citronnée, riz et légumes du moment

## LONGE DE FLÉTAN POÊLÉE

35 \$

flétan du Québec, salsa d'ananas et mangues au rhum, sur légumes et riz

## STEAK DE THON

35 \$

pavé de thon rouge mariné, gingembre et sauce hoisin, en croûte de sésame, servi mi-cuit sur riz et poêlé de légumes



CHOIX VÉGÉTARIEN

# PLATS PRINCIPAUX

## TOMAHAWK DE PORC

32 \$

côtelette de porc marinée sur os grillée et servie avec légumes, pommes de terre ratte et sauce au choix

## CÔTE LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC

fumé maison, avec épices de C&R, sauce bbq maison, oignons frits, servis avec frites et salade de choux

demi côte 28 \$  
côte complète 39 \$

# GRILLADES

toutes nos grillades sont servies avec des pommes de terre ratte et un choix parmi nos délicieuses sauces maisons: Gravy fumé, poivres vert et brandy, champignons et porto ainsi que BBQ maison

## CÔTE DE BŒUF AU JUS FUMÉE AU BOIS D'ÉRABLE

lentement cuite et fumée, en croûte de moutarde, servie avec pommes de terre ratte et jus de cuisson

|       |        |
|-------|--------|
| 10 oz | 38 \$  |
| 14 oz | 45 \$  |
| 18 oz | 53 \$  |
| 42 oz | 115 \$ |

## FILET MIGNON

58 \$

7 oz de viande persillée et fondante

## STEAK NEW YORK

45 \$

contre-filet 10 oz vieilli à point, un classique pour l'amateur de boeuf

## BAVETTE DE BŒUF GARNIE

36 \$

bavette grillée à votre goût et agrémentée de bruschetta, de brie fondant, de champignons au beurre et de balsamique crémeux

## SURF AND TURF

64 \$

notre filet mignon de 7 oz ,accompagné de crevettes avec beurre à l'ail maison

### AUTRES EXTRAS

Pomme de terre au four garnie - 7 \$  
Fromage brie - 7 \$  
Poutine - 7 \$  
Rondelles d'oignons - 7 \$  
Frites de patates douces - 7 \$



CHOIX VÉGÉTARIEN