



ENTRÉES & PLANCHES



CALMARS FRITS 19\$

AUX POIVRES CITRONNÉ ET SAUCE TARTARE MAISON

SOUPE À L'OIGNON ET À LA BIÈRE 17\$

GRATINÉE

SALADE CÉSAR 19\$

LAITUE ROMAINE, VINAIGRETTE, BACON, CROÛTONS, PARMESAN, CÂPRES ET CITRON

TATAKI DE THON AIGRE-DOUX 22\$

SERVI AVEC UNE SALADE VERTE

FONDUE DU TERROIR 19\$

SUR CONFIT DE POMMES

COCOTTE DE BRIE FONDANT 23\$

SIROP D'ÉRABLE, FRUITS CONFIT, PACANES ET CROÛTONS

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON 24\$

OIGNONS ROUGES, CÂPRES, CITRON, HUILE D'OLIVES ET POIVRES CONCASSÉ

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 27\$

TERRINE DE GIBIER, CHORIZO BIO DE CHARLEVOIX, FROMAGE BRIE ET NOYAN, JAMBON AU ROMARIN, CALABRESE, CONFIT, DRAGÉES, CANNEBERGES ET ABRICOTS SÉCHÉS, SERVI AVEC CROÛTONS

AILES DE POULET FUMÉES

7 AILES 13\$

14 AILES 23\$



Carte des vins



CHOIX VÉGÉTARIEN





ENTRÉES & PLANCHES



POTAGE DU JOUR 8\$

POÊLÉE DE PÉTONCLES 26\$

SERVI SUR UNE SALADE CHAUDE DE MAÏS LÉGÈREMENT ÉPICÉE

ENTRÉE DE TARTARE DE BOEUF OLD SCHOOL 20\$

BOEUF ÉCHALOTES GRISES, PERSIL, DIJON, SRIRACHA, PAPRIKA FUMÉ,
CITRON ET CÂPRES, SERVI AVEC CROÛTONS

ENTRÉE DE TARTARE DE SAUMON FAÇON CRÈME BRULÉE 20\$

SAUMON FRAIS, MAYONNAISE AU SÉSAME, WONTONS FRITS, OIGNONS VERTS,
CARAMÉLISÉ À LA TORCHE ET SERVI AVEC CROÛTONS

ENTRÉES À PARTAGER

POUR 3 - 4 PERSONNES

MEET AND GREET 53\$

CALMARS FRITS, BEIGNETS DE CRABE FRITS, 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





SUR LE POUCE



NACHOS GARNIS

26\$

CROUSTILLES DE MAÏS, MOZZARELLA, TOMATES CONCASSÉES, OIGNONS ROUGES, POIVRONS, OLIVES NOIRES, PIMENTS FORTS, GUACAMOLE, SALSA ET CRÈME SÛRE



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 AU JACK DANIEL'S, OIGNONS CROUSTILLANTS, FROMAGE CHEDDAR FORT ET MAYONNAISE FUMÉE, SERVI AVEC FRITES

SANDWICH PASTRAMI

26\$

PASTRAMI, FUMÉE ET CUIT SUR PLACE, PAIN CIABATTA, FROMAGE CHEDDAR FORT, MOUTARDE JAUNE ET CORNICHONS, SERVI AVEC SALADE DE CHOUX ET FRITES

POUTINE STRAIGHT PIPE

19\$

SAUCE GRAVY FUMÉ, FRITES ET FROMAGES EN GRAIN



SUGGESTION D'AJOUT DE 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 SALADE



AUTRES EXTRAS

POUTINE 7\$

RONDELLES D'OIGNONS 7\$

FRITES DE PATATES DOUCES 7\$



CHOIX VÉGÉTARIEN





TARTARES



TARTARE DE BOEUF OLD SCHOOL

36\$

BOEUF, ÉCHALOTES GRISES, PERSIL, DIJON, SHRIRACHA, 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 TARTARE

36\$

TARTARE DE BOEUF ET TARTARE DE SAUMON
SERVIS AVEC CROÛTONS, VERDURETTE ET FRITES

CÔTÉ JARDIN

SALADE CÉSAR AU POULET

26\$

LAITUE ROMAINE, VINAIGRETTE, BACON, CROÛTONS, PARMESAN, CÂPRES ET CITRON, SURMONTÉE D'UNE POITRINE DE POULET GRILÉE

PÂTES

RAVIOLIS CARBONARA

30\$

RAVIOLIS À LA COURGE, LARDON DE PANCETTA, CRÈME, AIL, ÉCHALOTES, OIGNONS ROUGE ET PARMESAN



SUGGESTION D'AJOUT D'UNE PROTÉINE: POITRINE DE POULET GRILLÉE

7\$

BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES

10\$

CANNELLONIS DE VEAU

32\$

CANNELLONIS FARCI DE VEAU(3), SAUCE TOMATES AUX LÉGUMES GRILLÉES ET GRATINÉS À LA MOZZARELLA

ORGETTO AUX CHAMPIGNONS



32\$

RISOTTO D'ORGE, VIN BLANC, CRÈME, PARMESAN, ÉCHALOTES, AIL, SHITAKES, PORTOBELLOS, PLEUROTÉS, TOFU GRILLÉ ET NOIX DE PINS

LINGUINE AUX FRUITS DE MER

35\$

AIL, ÉCHALOTES, VIN BLANC, CRÈME, TOMATES, CÂPRES, OIGNONS ROUGES, MOULES, CREVETTES D'ARGENTINE ET PÉTONCLES



CHOIX VÉGÉTARIEN





PLATS PRINCIPAUX



PAVÉ DE SAUMON FUMÉ

34\$

SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR, 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 BASMATI ET POÊLÉ DE LÉGUMES DU JOUR

TOMAHAWK DE PORC

32\$

CÔTELETTE DE PORC NAGANO SUR OS GRILLÉE ET SERVIE AVEC LÉGUMES,
POMMES DE TERRE RATTE ET SAUCE AU CHOIX

CÔTE LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC

FUMÉES MAISON, MÉLANGE D'ÉPICES DU CÉCILE, SAUCE BBQ AU JACK DANIEL'S, OIGNONS FRITS,
SERVIES AVEC FRITES ET SALADE DE CHOUX

DEMI CÔTE 28\$

COMPLÈTE 39\$



EXTRAS

POUTINE 7\$

RONDELLES D'OIGNONS 7\$

FRITES DE PATATES DOUCES 7\$





PLATS PRINCIPAUX



TOUTES NOS GRILLADES SONT SERVIES AVEC DES POMMES DE TERRES RATTE ET UN CHOIX PARMIS NOS DÉLICIEUSES SAUCE MAISON: GRAVY FUMÉ, POIVRES VERT ET BRANDY, CHAMPIGNONS ET PORTO ET BBQ JACK DANIEL'S

CÔTE DE BOEUF AU JUS FUMÉE AU BOIS D'ÉRABLE

LONGUEMENT CUITE ET FUMÉE ENTIÈRE EN CROÛTE DE MOUTARDE SERVI AVEC POMME DE TERRE RATTE ET JUS DE CUISSON

10 OZ	38\$
14 OZ	45\$
18 OZ	53\$
42 OZ	115\$

FILET MIGNON

58\$

7 ONCES DE VIANDE PERSILLÉE ET FONDANTE
AGRÉMENTÉ AVEC UN FROMAGE BLEU 7\$

STEAK NEW YORK

45\$

CONTRE-FILET DE 10 ONCES VIEILLI À POINT, UNE COUPE CLASSIQUE POUR L'AMATEUR DE BOEUF

BAVETTE DE BOEUF GARNIE

36\$

BAVETTE GRILLÉE À VOTRE GOÛT ET AGRÉMENTÉE DE BRUSHETTA, DE BRIE FONDANT, DE CHAMPIGNONS AU BEURRE ET DE BALSAMIQUE CRÉMEUX

SURF AND TURF

64\$

NOTRE FILET MIGNON DE 7 ONCES ACCOMPAGNÉ DE CREVETTES AVEC BEURRE À L'AIL MAISON



EXTRAS



POMME DE TERRE AU FOUR GARNIE 7\$

FROMAGE BRIE 7\$