

## ENTRÉES

<b>POTAGE DU MOMENT</b>	5
<b>SALADE CÉSAR BBQ</b> Cœur de romaine cuit sur le grill, bacon, croûtons, fromage Guinness et vinaigrette César maison	9
<b>SALADE DE BETTERAVES</b> Graines de citrouille torréfiées, pistaches, pomme Granny Smith, demi brie fondant, vinaigrette à l'érable	9
<b>AVOCAT FARCI AUX CREVETTES</b> Demi-avocat, salade de crevettes d'Argentine, relevée avec notre mayo épicée	10
<b>TATAKI DE BOEUF</b> Servi avec moutarde maison, caramel de stout et oignons marinés	12
<b>CALMARS FRITS CAJUN</b> Calmars panés avec une sauce érable et sri racha	12
<b>TATAKI DE THON</b> Servi avec suprême d'orange, sauce wafu et coriandre	14
<b>SHRIMP N'GRITS</b> Crevettes grillées (3) et panées (3) servies sur grits au bacon et salade de choux cajun	15
<b>LE GENTILHOMME</b> Tataki de bœuf, 10 ailes de poulet, saucisses du moment, cheddar fort	32
<b>LA MADEMOISELLE</b> Salade de quinoa, salade de betteraves, tartare de saumons au choix, hummus servi avec croûtons et croustilles maison	34
<b>POKE BOWL</b> <i>Tous servis avec edamames marinés, kimchi, laitue, riz à sushi, concombres, pousses, salade d'algues, avocat, tempura et mayonnaise japonaise</i>	
<b>VÉGÉ AVEC TOFU GRILLÉ</b>	21
<b>SAUMON AUX CHOIX</b>	26
<b>BOEUF AUX CHOIX</b>	26
<b>THON</b>	28

## TARTARES

*Le format "Repas" est accompagné d'un choix de frites maison ou salade locale*

<b>BOEUF CLASSIQUE</b> Recette traditionnelle française avec câpres, cornichons, échalotes françaises et moutarde avec choix de tortilla (style nachos) ou croûtons	<i>Entrée: 14   Repas: 24</i>
<b>BOEUF &amp; POMMES CONFITES</b> Moutarde à l'ancienne, ciboulette, balsamique et huile d'olive, servi avec choix de tortilla (style nachos) ou croûtons	<i>Entrée: 14   Repas: 24</i>
<b>SAUMON AUX POMMES &amp; FINES HERBES</b> Pommes et fines herbes servit avec choix de tortilla (style nachos) ou croûtons	<i>Entrée: 14   Repas: 24</i>
<b>SAUMON AUX PISTACHES</b> Oignons, olives vertes, basilic, balsamique blanc et huile d'olive servi avec choix de tortilla (style nachos) ou croûtons	<i>Entrée: 15   Repas: 25</i>
<b>THON MANGUE</b> Thon, salsa à la mangue, poivrons, oignons, coriandre, gingembre et purée d'avocats avec choix de tortilla (style nachos) ou croûtons	<i>Entrée: 15   Repas: 25</i>
<b>TRIO DE TARTARES</b> Créez votre planche avec trois choix de tartares à votre goût *Portion entrée*	35

## SALADES

---

### SALADE CÉSAR BBQ 15

Cœur de romaine cuit sur le grill, bacon, croûtons, fromage Guinness et vinaigrette César maison

Avec poulet: 20\$

Avec 6 crevettes sautées à l'ail: 24\$

### SALADE DE BETTERAVES 16

Graines de citrouilles torréfiées, pistaches, pomme Granny Smith, demi brie fondant, vinaigrette à l'érable

### SALADE DE QUINOA 16

Tofu, pommes rouge, pacanes, kale et hummus de betteraves

### SALADE THAÏ AU POULET 19

Morceaux de poulet, mandarines, avocat, edamames, concombres, poivrons, arachides, nouilles frites asiatiques, vinaigrette thaï

## GRILLADES ET AUTRES

---

Choix de sauce: Champignons & Jack Daniel's ou champignons & foie gras ou poivres verts

### FISH N'CHIPS 17

Morue frite dans une panure à la bière et graines de fenouil, servi avec sauce tartare, salade de choux et frites maison

### CÔTES LEVÉES DE NOTRE FUMOIR Demi: 21 | Complète: 28

Fumées 5 heures avec un rub cajun, servies avec notre fameuse sauce Maudite, frites maison et salade de choux rouge

### PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ 25

Servi sur riz sauvage, hummus de betteraves avec salade de concombre et fenouil

### BAVETTE AU JACK 8oz 28

Choix de sauce, légumes de saison et choix de riz, frites maison, dauphinoises frites ou salade locale

### JOUE DE BOEUF BRAISÉE 28

Servie avec purée de courge butternut à l'ail noir, légumes fumés, pacanes, raisins et caramel de bière Guinness

### TOMAHAWK DE VEAU FUMÉ 38

Servi avec légume de saison, frites et sauce chocolat curry

### FILET MIGNON AAA 6oz 38

Servi avec compotée d'oignons gratinée au cheddar Guinness, légumes de saison à la moutarde, dauphinoises frites et choix de sauce

### CONTREFILET DE BOEUF AAA 12oz 42

Servi avec frites maison et beurre aux herbes, choix de sauce

## PÂTES

---

### SPAGHETTI BOLOGNAISE 15

Sauce à la viande de porc et bœuf maison, tomates italiennes et herbes fraîches

### PAD THAÏ AU POULET 19

Vermicelles de riz, fèves germées, poivrons, échalotes, arachides, le tout sauté dans une sauce sucrée/salée

### RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT 23

Canneberges, graines de citrouille et parmesan

### RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS ET CANARD CONFIT 24

Servis avec sauce crémeuse aux champignons et ail noir, salade de roquette et parmesan

EXTRA gratiné: 3.50\$  
EXTRA pain à l'ail gratiné: 3.50\$

# BURGERS & SANDWICHES

## LE HOMEMADE

Bœuf 6oz, laitue, tomate, cornichons tranchés, sauce maison

14

## VEGGIE BURGER

Galette de pois chiches épicée, fromage gouda, tomate, salade, rondelle d'oignon et mayonnaise maison

15

## GRILLED CHEESE BU

Double brie, fromage à la crème, cheddar, poire, pacanes sur pain de pommes et raisins servis avec frites maison

15

## LE MAUDIT

Effiloché de porc 6oz, cheddar, pommes confites, sauce à la bière "Maudite"

16

## SANDWICH AU SMOKED MEAT DE DINDE

Dinde fumée de notre fumoir, moutarde maison, salade de choux servit sur une baguette ciabatta avec frites maison

18

## BURGER CHICKEN N'WAFFLE

Haut de cuisses frits, bacon, salade de choux rouge, mayo fumée servi dans une gaufre liégeoise avec frites maison

19

EXTRA fromage suisse ou cheddar: 1.50\$

EXTRA bacon: 2\$

EXTRA fromage Guinness: 3\$

## POUTINES

### LA CLASSIQUE

Sauce poutine à la bière "Maudite" infusée au romarin

13

### L'ITALIENNE

Sauce à la viande maison et fromage St-Guillaume

15

### LE HACHOIR

Bœuf haché, oignons caramélisés, sauce aux poivres et fromage St-Guillaume

16

### LA PULLED PORK

Effiloché de porc, sauce maison pommes et bière "Maudite" et fromage St-Guillaume

16

### LA MAUDITE

Côtes levées, sauce maison pommes et bière "Maudite" et fromage St-Guillaume

20

## MENU ENFANT

Menu pour enfant de 12 ans et moins

Ajoutez 1\$ pour obtenir un breuvage et un dessert inclus

### TRIO MINI POGO MAISON

Saucisses allemande panées en croûte de maïs à la bière

6

### POUTINE CLASSIQUE

7

### SPAGHETTI BOLOGNAISE

7

### FISH N'CHIPS

Servi avec riz ou frites maison, légumes de saison et salade de fenouil

8

### BROCHETTE DE POULET

Servie avec riz ou frites maison et légumes de saison

8

### LES PETITS MAUDIT

2 mini burgers de porc éfilochés servis avec frites maison et légumes de saison

9

## EXTRAS DIVERS

Beurre à l'ail confit: 2.50\$

Frites de pomme de terre douce: 2.50\$

Champignons sautés: 2.50\$

Remplacer frites en poutine: 5\$

Salade César BBQ: 6\$

Hummus: 6\$

Crevettes à l'ail (5): 8\$

# SNACKS

---

<b>PANIER DE FRITES MAISON</b>	<b>4</b>
<b>PANIER DE FRITES DE PATATES DOUCES</b>	<b>5</b>
<b>POGOS MAISON</b> (3) Saucisses allemande panées en croûte de maïs à la bière	<b>6</b>
<b>CHIPS DE TORTILLA AVEC SALSA</b>	<b>6</b>
<b>DEMI POUTINE</b> Sauce poutine à la bière "Maudite" infusée au romarin	<b>8</b>
<b>RONDELLES D'OIGNONS</b> Servies avec sauce aux poivrons doux et érable (1/2 lbs)	<b>8</b>
<b>JALAPENOS</b> (5) Servis avec crème sure	<b>9</b>
<b>BÂTONNETS DE FROMAGE</b> (5) Servis avec sauce tomatée buffalo	<b>9</b>

## NACHOS

---

*Olives noires, piments forts, poivrons, oignons verts, mozzarella, salsa, crème sure*

<b>DEMI</b>	<b>12</b>
<b>RÉGULIER</b>	<b>17</b>
<b>EFFILOCHÉ DE PORC</b>	<b>21</b>

EXTRA crème sure (4oz): 1.50\$

EXTRA salsa (4oz): 1.50\$

EXTRA guacamole: 3\$

## AILES DE POULET

---

*Servies avec choix de sauce Buffalo bleu, aigre douce piquante ou miel & Jack Daniel's*

<b>FUMÉE ou NON FUMÉE (10)</b>	<b>15</b>
<b>FUMÉE ou NON FUMÉE (18)</b>	<b>20</b>

---

<b>PLATEAU GRIGNOTINES</b> Jalapeños (2), ailes de poulet (4), bâtonnets de fromage (2), rondelles d'oignons (4oz), frites maison	<b>20</b>
--	-----------

<b>PLATEAU CHARCUTERIES</b> Chorizo, filet de porc fumé, saucisson à l'ail, fromage gouda, fromage cheddar fort St-guillaume et fromage St-Paulin	<b>21</b>
--	-----------