

ENTRÉES ET PLATS À PARTAGER

AILES DE POULET



Poivre et sel marin
Buffalo
9-1-1

8 ailes - 11⁵⁰
16 ailes - 19⁷⁵
24 ailes - 27⁵⁰

MINI BLOC D'OIGNON



Servi avec mayonnaise chipotle

5⁵⁰

POUTINES

Sauce à poutine, frites, fromage en grains
Poulet Buffalo - 12²⁵
Classique - 7⁷⁵

Aussi offertes en format repas

TACOS AU HOMARD

Laitue iceberg, aioli, ciboulette fraîche, citron

6²⁵ l'unité

TARTARES

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Servi avec crème montée et croûtons
15⁵⁰ (Entrée)

Servi avec frites et salade verte
28⁰⁰ (Plat principal)

TARTARE DE THON

Servi avec feuilles de riz frites

16⁵⁰

SALADES

COBB

Poitrine de poulet marinée à la lime et au sirop d'érable, effiloché de jambon, mélange printanier, tomate, avocat, mélange de fromages râpés, oeuf poché, vinaigrette ranch et ciboulette

16⁷⁵

QUINOA ET POULET GRILLÉ

Fromage de chèvre, patates douces, pacanes caramélisées, oignon rouge grillé, vinaigrette à la lime coriandre et ciboulette fraîche

18⁰⁰

NACHOS GRAND CHELEM



Poitrine de poulet marinée à la lime et au sirop d'érable, cheddar, mozzarella, olives noires, oignons verts, jalapeños, bacon, crème sure épicée, sauce signature au bourbon Jim Beam

22⁵⁰

CHOU-FLEUR & PROSCIUTTO RÔTIS



Fromage asiago, quinoa frit et vinaigrette au citron

8⁵⁰

BOL DU MARAÎCHER



Légumes du marché avec houmous maison

12⁰⁰

TACOS DE POISSON

Filet de morue, panure à la bière, aioli, coriandre fraîche

4⁵⁰ l'unité

TARTARE DE SAUMON



Saumon de l'Atlantique, servi avec croûtons
15⁵⁰ (Entrée)

Servi avec frites et salade verte
28⁰⁰ (Plat principal)

CŒUR DE ROMAINE CÉSAR AU POULET

Poitrine de poulet rôti, bacon, copeaux de parmesan, câpres frites

18⁷⁵

NACHOS CLASSIQUES



Salsa de tomates fraîches et crème sure

17⁵⁰

TOUS POUR UN !

Pelures de pommes de terre gratinées (4), filets de poulet maison (4), ailes de poulet Buffalo (4) et saucisses en pâte (4)

22⁵⁰

PAIN PLAT MARGHERITA



Tomates rôties, fromage fior di latte, sauce tomate et basilic frais

17⁰⁰

TARTARE LÉGUMES FRAIS ET FETA



Tomates, concombre, fromage feta, chapelure panko, échalote française, basilic frais, vinaigrette grecque, ail, ciboulette fraîche, houmous maison, avocat, servi avec croûtons

16⁰⁰

THON GRILLÉ



Steak de thon grillé, laitue Boston, chou rouge, nouilles ramen frites, carotte, graines de tournesol, graines de sésame grillées, oignons frits, vinaigrette à la mangue

19²⁵

BOLS & POISSONS

CREVETTES BANG BANG



Crevettes panées à la bière, panko, mélange printanier, sauce bang bang, edamames, concombre, radis, poivron, carottes, riz basmati

15⁵⁰

BOLS POKÉ

Mélange printanier, edamames, avocat, nori, panko, riz basmati, graines de sésame grillées, vinaigrette style Wafu
Saumon - 16²⁵
Thon - 16⁰⁰
Tofu - 15⁰⁰

BURGERS

POULET GRILLÉ & SALSA



Poitrine de poulet marinée à la lime et au sirop d'érable, salsa de maïs et de mangues, sauce tartare, laitue Boston

18⁰⁰

BLITZ & OEUF



Galette de boeuf 100 % canadien ou galette Beyond Meat®, oeuf poché, cheddar, bacon, tomate, laitue romaine, oignon rouge, sauce maison

19²⁵

BUFFALO



Filets de poulet maison nappés de sauce Buffalo, tomate, laitue Iceberg, sauce au fromage bleu et au fromage à la crème

17⁰⁰

Ajouter un oeuf poché - 1⁵⁰

SANDWICHES

REMPLACEZ VOS FRITES



Poutine : 3⁰⁰
Frites de patates douces : 3⁰⁰
Rondelles d'oignon : 4⁰⁰

CLUB AU HOMARD

Focaccia au romarin, tomate, laitue Boston, mayonnaise, bacon

26⁰⁰

VIANDES & VOLAILLE

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Sauce maison au boeuf et à la chair de saucisse

15⁷⁵

FILETS DE POULET MAISON

Panés avec un mélange d'épices maison, servis avec frites

16⁰⁰

GAUFRE & POULET FRIT



Gaufre belge, filets de poulet maison, cornichon, sauce sirop d'érable et épices sumac, servis avec frites

17⁰⁰

FILET DE SAUMON RÔTI



Sauce vierge, purée de pommes de terre et raquette

26⁵⁰

BEYOND MEAT



Galette Beyond Meat®, tomate, laitue romaine, oignon rouge, sauce maison

17⁵⁰

BRIE ET CHAMPIGNONS

Galette de boeuf 100 % canadien ou galette Beyond Meat®, épinards, brie, champignons rôtis à l'ail, mayonnaise chipotle

19²⁵

Ajouter un oeuf poché - 1⁵⁰

FISH & CHIPS MAISON

Filet de morue panés à la bière, servi avec frites

19⁷⁵

BLITZ

Galette de boeuf 100 % canadien ou galette Beyond Meat®, cheddar, bacon, tomate, laitue romaine, oignon rouge, sauce maison

17⁷⁵

LE DG

Galette de porc 100 % québécois, noix de coco grillée, glaze au whisky, confiture de bacon, raquette, fromage bleu, sauce raifort et Dijon

19⁷⁵

Ajouter un oeuf poché - 1⁵⁰

WRAP GRILLÉ AU POULET

Poulet rôti effiloché, cheddar, bacon, mozzarella, laitue romaine, oignon mariné, salsa de tomates fraîches, sauce tzatziki

16²⁵

NOTRE CLUB

Poulet rôti effiloché, fromage havarti, bacon, salsa de tomates fraîches, laitue Boston, avocat, sauce maison

19⁰⁰

CÔTES LEVÉES

Sauce signature au bourbon Jim Beam, servies avec deux choix d'accompagnement : Riz basmati – Coeur de romaine

Côte entière - 31⁰⁰

Demi-côte - 22⁵⁰

POULET RÔTI SUR LA BROCHE



Servi avec frites

Poitrine 14⁷⁵

Cuisse 12⁷⁵

SAUCISSES MAISONS GRILLÉES



Mashed potatoes, arugula, French shallots

16⁰⁰

WRAP BUFFALO



Filets de poulet maison nappés de sauce Buffalo, tomate, laitue Iceberg, sauce au fromage bleu et au fromage à la crème

16⁷⁵

COMBOS POULET RÔTI ET CÔTES LEVÉES

Servi avec frites

Poitrine et demi-côte - 27⁵⁰

Cuisse et demi-côte - 25⁵⁰

STEAK FRITES

Contre-filet AAA vieilli 60 jours, sauce au poivre, servi avec salade verte et frites

29⁵⁰

MILLE-FEUILLE MOISHES

N

Une pâtisserie traditionnelle et décadente du renommé Steakhouse Moishes, faite de pâte feuilletée, de crème fouettée, de crème pâtissière, de confiture de framboises et recouverte d'un fondant vanille-chocolat.

8⁰⁰

GÂTEAU AU FROMAGE

Croûte de biscuits Graham, coulis de petits fruits, copeaux de chocolat blanc et zeste de citron

7⁵⁰

MI-CUIT AU CHOCOLAT

N

Servi avec de la crème glacée à la vanille, du coulis de chocolat et des pacanes caramélisées

6²⁵

CAFÉS GLORIEUX

Sainte-Marie
Brésilien
Irlandais
Espagnol
Amaretto
Baileys

8⁰⁰

POUDING-CHÔMEUR

Un classique réconfortant accompagné d'un sirop chaud maison et de crème glacée à la vanille

5⁷⁵

BIÈRE FRAÎCHE

BUDWEISER FRAÎCHEMENT BRASSÉE
LAGER
États-Unis | IBU : 12 | 5%



CIDRES DU QUÉBEC

RABASKA CLASSIQUE
Cidre local | 5,6% | Mont-Saint-Hilaire
McIntosh - Cortland | Vergers Petit et fils

RABASKA CERISE
Cidre local | 5,6% | Mont-Saint-Hilaire
McIntosh - Cortland - Cerise | Vergers Petit et fils

RABASKA COLLECTION
Cidre local | 5,6% | Mont-Saint-Hilaire
Aged in oak barrels | McIntosh - Cortland | Vergers Petit et fils

ÇA BRASSE AVEC L'ÉQUIPE LOCAL

MICROBRASSERIE

QUÉBEC

JOUFFLUE
WITBIER, Archibald
Québec | IBU : 12 | 4,2%



MATANTE
ALE LÉGÈRE, Archibald
Québec | IBU : 10 | 4,9%



GRIFFINTOWN
ALE, Brasseur de Montréal
Montréal | IBU : 20 | 5,0%



À TOUT LE MONDE
SAISON DE STYLE BELGE, Unibroue
Montréal | IBU : 22 | 4,5%



BRISE DU LAC
Pilsner, Archibald
Montréal | IBU : 25 | 4,8%



GROUPIE
ALE AMBRÉE, Archibald
Montréal | IBU : 30 | 5%



CIBOIRE
INDIA PALE ALE, Archibald
Québec | IBU : 70 | 6%



BIÈRES D'ICI ET D'AILLEURS

BUD LIGHT
LAGER
États-Unis | IBU : 6 | 4%



MICHELOB ULTRA
LAGER
États-Unis | IBU : 10 | 4%



MILLSTREET ORGANIC
LAGER
Ontario | IBU : 11 | 4,2%



KRONENBOURG 1664 BLANC
ALE
France | IBU : 12 | 5%



LABATT 50
ALE
États-Unis | IBU : 15 | 5%



HOEGAARDEN
WITBIER
Belgique | IBU : 20 | 4,9%



HOPPED & CONFUSED
SESSION ALE
Ontario | IBU : 20 | 4,7%



SAPPORO
Pilsner
Japon | IBU : 24 | 5%



LEFFE BLONDE
ALE
Belgique | IBU : 24 | 6,6%



STELLA ARTOIS
LAGER
Belgique | IBU : 30 | 5%



GOOSE ISLAND MIDWAY ISA
INDIA SESSION ALE
États-Unis | IBU : 30 | 4,6%



MILL STREET TANKHOUSE
ALE
Ontario | IBU : 40 | 5,2%



GUINNESS
STOUT
Irlande | IBU : 40 | 4,2%



GOOSE ISLAND IPA
INDIA PALE ALE
États-Unis | IBU : 55 | 5,9%



LES VINS ET AUTRES CLASSIQUES

LES VINS

BLANC

DOMAINE ST-JACQUES

Saint-Jacques-le-Mineur, Québec
Vidal-Seyval

COTEAU ROUGEMENT - VERSANT BLANC

Rougemont, Québec
Vidal - Frontenac gris et blanc

DOMAINE ST-JACQUES - LA CAGE RÉSERVE

Saint-Jacques-le-Mineur, Québec
Vidal en barrique

JALEO

Yelca, Espagne
Viura

MALLEE ROCK

South Eastern, Australie
Pinot Grigio

INNISKILLIN LATE AUTOMN

Péninsule du Niagara, Canada
Riesling

LE CERBÈRE – EXCLUSIF

Californie
Chardonnay, Colombard

ROUGE

COTEAU ROUGEMENT - VERSANT ROUGE

Rougemont, Québec
Frontenac Noir - Marquette

DOMAINE ST-JACQUES - RÉSERVE ROUGE

Saint-Jacques-le-Mineur, Québec
Lucy Kuhlmann - Maréchal Foch

JALEO

Yecla, Espagne
Monastrell

PEREIRA

Lisboa, Portugal
Tauriga National-Syrah

LIBERADO

Castilla La Mancha, Espagne
Cabernet-Tempranillo

LE CERBÈRE – EXCLUSIF

Californie
Zinfandel, Cabernet Sauvignon

RUFFINO

Chianti, Italie
Sangiovese, Canaiolo et Colorano

SEASIDE

Californie
Syrah

INNISKILLIN

Niagara, Canada
Pinot Noir

TOM GORE

Californie
Cabernet Sauvignon

INNISKILLIN EAST & WEST

Niagara, Canada
Cabernet - Shiraz

RUFFINO MODUS

Toscane, Italie
Cabernet Sangiovese Merlot

MOUSSEUX

RUFFINO PROSECCO

Vénétie, Italie
Glera

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

Champagne, France
Chardonnay

ROSÉ

DOMAIN ST-JACQUES - ROSÉ

Saint-Jacques-le-Mineur, Québec
Lucy Kuhlmann - Maréchal Foch

LE CERBÈRE

Pays d'oc, France
Syrah

UN P'TIT DRINK AVEC ÇA?

COCKTAILS

BLOODY CAESAR

Vodka Smirnoff / Quartz Québec / Portage, Québec

MOJITO

Captain Morgan épicé / Chic Choc, Québec / Sainte-Marie, Québec

RED BULL VODKA

Smirnoff / Quartz, Québec

COLLINS AUX FRAMBOISES

Tanqueray/ Ungava, Québec

SPRITZ

CIDRE - Spritz Les Îles, Cidre Rabaska / TONIC - Spritz Les Îles, Gin Portage

LONG ISLAND ICED TEA

Captain Morgan blanc, Tanqueray, Smirnoff, Grand Marnier, Jose Cuervo Especial

LE CAPITAINE

Captain Morgan épicé, cola

SANGRIA

Rabaska
Blanca
Tinta

BOISSONS GLACÉES

MARGARITA (CLASSIQUE OU CORIANDRE)

Grand Marnier, téquila argentine Jose Cuervo Especial

PINA COLADA

Captain Morgan blanc

DAIQUIRI

Fraises ou mangue (Captain Morgan épicé / Chic Choc, Québec)

SANS ALCOOL

EAU DE SOURCE GAZÉIFIÉE ESKA

THÉ FRAIS AUX FRAMBOISES, BOISSONS GAZEUSES

OU THÉ GLACÉ

RED BULL

CAFÉ, THÉ OU TISANE

SPIRITUEUX

VODKA

White Keys, Quartz

RHUM

Captain Morgan blanc, brun, épicé
Sainte-Marie, Chic Choc

GIN

Tanqueray
Portage, Ungava

WHISKEY

Jack Daniel's Old No7, Fire ou Honey ou Crown Royal
Johnnie Walker Gold

COGNAC

Courvoisier V.S.
Rémy Martin V.S.O.P.

TÉQUILA

El Jimador

CAFÉS GLORIEUX

SAINTE-MARIE

Rhum Sainte-Marie, sirop d'érable, café, Angostura

BRÉSILIEN

Cognac, Tia Maria, Grand Marnier

ESPAGNOL

Cognac, Tia Maria

AMARETTO

BAILEY'S

DIGESTIFS

BAILEY'S

TIA MARIA

SAMBICA

FRANGELICO

COUREUR DES BOIS

GRAND MARNIER

FILET DE SAUMON RÔTI



Servi avec brocoli et riz basmati

9⁵⁰

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Sauce maison au boeuf et à la chair de saucisse

5²⁵

MINI-BURGERS

Galette de boeuf 100 % canadien, bacon, cheddar, tomate, laitue, sauce maison, servis avec frites

9⁰⁰

BOUCHÉES DE POULET

Bouchées de poitrine de poulet (5), servies avec frites

6⁵⁰

MÉLI-MÉLO

Saucisses en pâte (2), ailes Buffalo (2), bouchées de poulet (2), servi avec frites

7⁷⁵

PIZZA

Pâte pétrie à la main, poivron, mélange de cheddar et de mozzarella

7⁷⁵