

Menu pour emporter // 2020-2021

ENTRÉES ET AMUSE-GUEULES

Pilons de canard (4), sauce BBQ fumée 7

Ailes de poulet (5) douces ou fortes 5

Crevettes croustillantes (4 ou 12) et sauce jalapeño et pêches 8/18

Calmars frits, sauce à la lime et Sriracha 13

Salade de chou kale et mandarines 7

Moules panées sauce thaï 9

TARTARES

Bœuf au piment d'Espelette et pistaches caramélisées - entrée /15 repas /32

Saumon, chorizo et tortillons au BBQ - entrée /14 repas /30

Boeuf - échalotes frites et Bleu d'Élizabeth - repas /34

PLATS

Pâtes aux crevettes d'Argentine, crème & poireaux 26

Pâtes inspiration du chef- prix selon le marché

Côtes levées fumées du fumoir de l'Ours à la sauce à la Root Beer 30

DÉLI

*Burger de cerf, cheddar fort, bacon, mayo BBQ, cornichon frit, laitue et tomates ***Option végé disponible*** 20*

Poutine et sauce maison 7/11

Fish'n'chips de morue à la Rickard's Red 17

Pizzas 8'' - 10'' - 14''

Pepperoni 12 - 17 - 23

Garnie 13 - 21 - 26

De l'Auberge 14 - 24 - 30

Végétariene 13 - 21 - 26

Proscuitto & Roquette 13 - 21 - 26

DESSERTS

Peau d'ours chaude, garniture au choix 6