Entrées

MACARONI AU FROMAGE
Fromage Perron 2 ans, crème, bacon fumé L.F Fortin, champignons frais
$9.00

TARTARE DE BOEUF RBB
Aïoli, chorizo, cornichons, huile de truffe, parmesan Reggiano
$14.00

TARTARE DE SAUMON RBB
Crème sure, relish de poivrons rouges grillés, herbes fraîches, piment de chili
$14.00

BRUSQUETTE DU CULTIVATEUR
Mozzarella fraîche, tomates cerises, basilic, antipasto, sur un pain artisanale grillé à l'huile d'olive.
$11.00

POUTINE RBB
Pommes de terres coupées à la main, sauce secrète, fromage en grains Boivin - [Grosse : 14$]
$8.00

POPCORN DE CREVETTES DE ROCHE
Mayonnaise aux piments de chili et lime.
$12.00

ROULEAUX FAÇON « CHEESEBURGER »
Bœuf, fromage cheddar, cornichons et accompagné de la sauce RBB
$8.00

NACHOS RBB
Fromage queso, mozzarella, salsa de tomates et maïs, haricots noirs, piments jalapenos, crème sure et salsa INTER.
$12.00

Combinez votre boulette avec les ingrédients de votre choix et créez un burger à votre image. Soyez audacieux ! Les burgers sont accompagnés d'un choix de pommes de terre frites ou d'une salade.

Burger bar

BOULETTE - BŒUF
$17.00

BOULETTE - POULET

$17.00

BOULETTE - CERF

$19.00

BOULETTE - VÉGÉ

$16.00

BOULETTE - MORUE PANÉE

$16.00

FROMAGES

CHEDDAR FRAIS BOIVIN -- CHEDDAR PERRON 2 ANS -- CHEDDAR JAUNE PERRON -- SUISSE PERRON -- BELLE-MÈRE -- 14 ARPENTS -- CHÈVRE CRÉMEUX CAPRINY

SAUCES

SAUCE RBB -- MAYONNAISE ORIGINAL -- MAYONNAISE HARISSA, TANDOORI ET MASALA -- SC BBQ BEEMER -- MOUTARDE CANADA SAUCE -- KETCHUP CANADA SAUCE -- MAYONNAISE CHIPOTLE -- MAYONNAISE AUX TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC

GARNITURES

RONDELLE D'OIGNON FRIT -- POIVRONS GRILLÉS -- BACON FUMÉ L.F.FORTIN -- CHAMPIGNONS RÔTIS -- CORNICHONS EN TRANCHE -- RELISH CANADA SAUCE -- PICKLES DE JALAPENOS -- ANTIPASTO DU CULTIVATEUR

Substituer pour un pain sans gluten +1$

Burgers - Prêts à commander

CHEESE ALL DRESSED !

Boeuf, bacon fumé L.F Fortin, cheddar jaune Perron, cornichons, oignons crus et garnie de moutarde, ketchup et relish de l'entreprise Canada Sauce, pomme de terre frites
$18.00

BEEMER BURGER

Bœuf, pomme paille, fromage suisse Perron, sauce BBQ BEEMER, oignons caramélisés, laitue, tomate,pomme de terre frites
$17.00

LE VG

Galette végétarienne, mayonnaise harissa, tandoori et masala, roquette, pomme de terre frites
$16.00

LE POISSON

Morues panés de Terre-Neuve, sauce tartare RBB, salade de chou, pomme de terre frites
$19.00

LE VOLTIGEUR

Poulet de la ferme des Voltigeurs cuit sous vide, mayonnaise tomates séchées et basilic, antipasto épicé, fromage Belle-Mère, laitue, tomate, pomme de terre frites
$19.00

LE CHASSEUR

Cerf rouge de St-Étienne, champignons rôtis, mayonnaise chipotle, oignons frits, laitue, tomate, pomme de terre frites
$19.00

Plats principaux

TARTARE DE SAUMON RBB

Crème sure, relish de poivrons rouges grillés, herbes fraîches, piments de chili
$28.00

TARTARE DE BOEUF RBB

Aïoli, chorizo, cornichons, huile de truffe, parmesan Reggiano
$28.00

MACARONI AU FROMAGE

Fromage Perron 2 ans, crème, bacon fumé L.F Fortin, champignons frais
$18.00

CÔTES LEVÉES

1 "rack" de côtes de dos de porc du Québec enrobées de la sauce BBQ BEEMER, pommes de terre frites [1 demi "rack" : 19$]
$29.00

SALADE IMPÉRIALE

Laitue mixte, poulet, vermicelle de riz, légumes croquants, won tong frit, vinaigrette lime et gingembre.
$19.00

POULET FRIT

4 morceaux de poulet mariné, 1 lbs de pomme de terre frites, cornichons marinés de la Ferme Tournesol, sauce gravy [FORMAT 2 morceaux : 13$]

$19.00

FISH N'CHIPS

5 morceaux de morues panés de Terre-Neuve, pomme de terre frites, sauce tartare RBB, salade de chou [FORMAT 3 morceaux : 18$]

$24.00

BAVETTE DE BOEUF

Bavette de boeuf 8 oz black angus AAA 1855, purée de pomme de terre au cheddar perron 2 ans, légumes de saison, sauce à l'échalote.

$31.00

Bières en fût

BORÉALE

Blonde Lager - Verre : 5.89$ - Pinte : 7.89$ - Pichet : 19.95$

PILSNER DES MERS

Blonde - Verre : 5.89$ - Pinte : 7.89$ - Pichet : 19.95$

DOUBLE BLANCHE DU LAC

Blanche - Verre : 5.89$ - Pinte : 7.89$ - Pichet : 19.95$

BORÉALE

Rousse - Verre : 5.89$ - Pinte : 7.89$ - Pichet : 19.95$

BORÉALE

India Pale Ale - Verre : 5.89$ - Pinte : 7.89$ - Pichet : 19.95$

RIVERBEND

Blanche à la clémentine - Verre : 6.39$ - Pinte : 8.49$ - Pichet : 22.49$

RIVERBEND 48e Parallèle

Blonde - Verre : 6.39$ - Pinte : 8.49$ - Pichet : 22.49$

RIVERBEND

Rousse - Verre : 6.39$ - Pinte : 8.49$ - Pichet : 22.49$

Bières en canette

RIVERBEND

Stout 4.5% 473 ml

$8.19

BERLINER SONNE

Berliner Weiss sans alcool 473 ml

$8.49

BEEMER LA DICAIRE

Bière blonde de type Smash 4,8% 473ml

$8.29

BEAU'S RADLER

Pilsner au pamplemousse 2.5%

$7.79

BEAU'S COUNTRY VIBES

Ambrée ale lagérisée 4.7%

$7.79

BORÉALE ISA DES CHUTES

India Session Ale 3,7% 473 ml

$7.89

BEAU'S COUNTDOWN

Pale Ale, 5.0%, 473ml

$8.29

BEEMER ROBERVAL

Blonde Lager 4% 473 ml

$8.29

BEEMER VAL-JALBERT
Blanche 4.8% 473 ml
$8.29

BEEMER ROYAL ALEXANDRA
India session ale 4% 473 ml
$8.29

BEEMER H.J.B
Rousse 4.8% 473 ml
$8.29

DÉCOUVERTE
IPA sans alcool 473 ml
$8.49

TROU NOIR
Stout sans alcool 473 ml
$8.49

RIVERBEND
Rousse 3.8% 473 ml
$8.19

RIVERBEND
Session IPA 3.1% 473 ml
$8.19

CIDRE JOLI ROUGE
Chicoutimi 6.5% 355 ml
$6.19

CIDRE MCKEOWN
Rougemont canneberge 5.7% 355 ml
$6.19

CIDRE MCKEOWN
Rougemont Sans alcool
$6.19

BOUTEFEU
Rousse 5.1% 500 ml
$8.95

BEAU'S FULL TIME
West coast IPA 6% 473 ml
$7.79

BEAU'S WAG THE WOLF
Blanche IPA 5% 473 ml
$7.79

BEAU'S LUG TREAD
Ale Lagerisée 5.2% 473 ml
$7.79

MARY POPPINS
Brown Ale 4.5% 473 ml
$7.99

RIVERBEND
Berliner Weiss 5.4% 473 ml
$8.19

RIVERBEND
Pale Ale 4.8% 473 ml
$8.19

KROMBACHER
Blanche sans alcool 330 ml
$6.89

COORS EDGE
Blonde sans alcool 355 ml
$5.49

Bulles

PARES BALTA
Espagne, Catalogne, Cava - Verre : 8.00$
$38.00

FIOL
Italie, Vénétie, Prosecco
$45.00

DOMAINE DE FOURN
France, Languedoc, Blanquette de limoux
$35.00

TRIBAUT
France, champagne, blanc de chardonnay
$90.00

Cocktails

MOJITO
Original / Framboise / Mangue / Bleuet / Bacardi, menthe, jus de lime, soda. Mentholé et acidulé -- 500 ML : 8.75$ -- 1L : 11.75$

SMIRNOFF ICE
Cooler 7%
$8.75

PALOMA
Tequila, jus de lime, soda pamplemousse. - 500 ml : 9$ - 1L : 12$

AI-JE LU KM 12 ?
KM12, jus de bleuets sauvages, tonic québecois Monsieur Cocktail, élixir de citron Monsieur Cocktail, angostura, soda, poivre. - 500 ml : 9$ - 1L : 12$

SEVEN ISLAND ICE TEA
Thé vert aux épices, jus de citron, gin seventh heaven, cointreau, vodka Kamouraska, ginger ale. - 500 ml : 9.50$ - 1L : 12.50$

SANGRIA
Blanche - Rouge ou Rosée - 500 ml : 9$ - 1L : 12$

OH MA SHANDY !
Bière blonde, élixir de lime Monsieur Cocktail, sirop de gingembre Monsieur Cocktail, fraise, soda. - 500 ml : 8.50$ - 1L : 11.50$

C'EST PEUT-ÊTRE ICITTE, HAWAII
Rhum Brugal, apérol, sirop de gingembre Monsieur Cocktail, élixir de pamplemousse Monsieur Cocktail, jus d'ananas, jus d'orange, angostura, soda. --- 500 ml : 9$ --- 1L : 12$

HAVANA BOMB
Rhum Havana club 3 ans, jus de lime, Redbull yellow, jus d'ananas. - 500 ml : 10$ - 1L : 13$

BACON + BLOODY = COEUR COEUR COEUR
Jack Daniel's, élixir de lime Monsieur Cocktail, jus tomate, sauce worcestshire, sauce piq, sauce bbq, bacon, cornichon. - 500 ml : 9$ - 1L : 12$

COINTROP
Cointreau, jus de lime, sirop simple, servi dans old fashioned.
$9.00

MICKJÄGERMEISTER
Jägermeister, sirop d'orgeat, jus de citron, fleur de sel à la lime, servi dans un old fashioned.
$9.00

GIN & TONIC
Voir les choix avec le serveur. À partir de 8.25$

Mocktails

MODJITO
Original / Framboise / Mangue / Bleuet / menthe, jus de lime, soda.
$4.95

LIMONADE
Jus d'orange, sprite, jus d'ananas, grenadine, jus de citron.
$4.95

SODA RBB

Grenadine / Orange / Mangue / Bleuet / Framboise. Eau pétillante, sirop simple, jus de lime et saveur choisie.
$4.95

Vins au verre

MAS DES CIGALES BLANC

France_Languedoc_Chardonnay - 5 oz : 7$ - 7 oz : 9.50$

HONEYMOON BLANC

Espagne, Catalogne, Parellada - 5oz : 9.50$ - 7oz : 12.75$

VALDEMOREDA BLANC

Espagne, Rioja, viura - 5oz : 7.50$ - 7oz : 10$

TERRA SANA BLANC

France, Côte de Gascogne, Sauvignon blanc - 5oz : 9$ - 7oz : 12$

E ARTE ROUGE

Italie, Les Pouilles, Negroamaro - 5oz : 6.50$ - 7oz : 8.75$

VALDEMOREDA ROUGE

Espage, Rioja, Tempranilo - 5oz : 7.50$ - 7oz : 10$

GRIFONE ROUGE

Italie, Les pouilles, Sangiovese - 5oz : 8.50$ - 7oz : 11.25$

GUARDIAN PEAK ROUGE

Afrique du sud, Shiraz - 5oz : 9.50$ - 7oz : 12.75$

TERRA SANA ROUGE

France, Pays D'oc, Syrah - 5oz : 9$ - 7oz : 12$

Vins

JACKSON-TRIGGS ROUGE

Canada, Niagara, Cabernet sauvignon
$25.00

JACKSON-TRIGGS BLANC

Canada, Niagara, Pinot grigio
$25.00

MAS DES CIGALES BLANC

France, Languedoc, Chardonnay
$30.00

VALDEMOREDA BLANC

Espagne, Rioja, Viura
$35.00

TERRA SANA BLANC

France, Côte de Gascogne, Sauvignon blanc
$43.00

JOIE ROUGE

Chili, Cabernet Sauvignon
$41.00

IQUE ROUGE

Argentine, Mendoza, Malbec
$45.00

E ARTE ROUGE

Italie, Les Pouilles, negroamaro
$30.00

VALDEMOREDA ROUGE

Espagne, Rioja, Tempranillo
$35.00

GRIFONE ROUGE
Italie, Les pouilles, Sangiovese
$40.00

GUARDIAN PEAK ROUGE
Afrique du sud, Shiraz
$45.00

MAS DES CIGALES ROUGE
France, Languedoc, Merlot + Cabernet sauvignon
$33.00

FRANCIS FORD COPPOLA ROUGE
Californie, Zinfandel + Syrah + Cabernet sauvignon
$50.00

HONEYMOON BLANC
Espagne, Catalogne, Parellada
$46.00

EXCELSIOR BLANC
Afrique du sud, Chardonnay
$36.00

TERRA SANA ROUGE
France, Pays D'oc, Syrah
$43.00

HAYES RANCHE ROUGE
Californie, Zinfandel
$43.00

Dessert

GÂTEAU AU FROMAGE
Éclat de barre mars, caramel dulce de leche à l'Amarula.
$8.00

TIRAMISU
Chocolat et café.
$8.00

CRÈME BRULÉE
Au chocolat blanc
$8.00

GELATO VANILLE DE TAHITI
$7.00

GELATO GÂTEAU AU FROMAGE ET FIGUES
$7.00

SORBET MANGUE
$6.00

SORBET CHOCOLAT NOIR
$6.00