

# Entrées

## Saumon fumé

Bloc de saumon fumé à chaud, sauce fromage Philly, garnitures croquantes et jeunes pousses.

17

## Calmar Club

Pavés de calamar marinés au champagne du prolétaire, grillés et assemblés à la façon club sandwich.

15

## Mini-sandwichs pulled pork

Effiloché d'épaule de porc fumée 15 heures du bois d'hickory servi sur pains bao buns avec sauce BBQ maison.

11 pour 2

## Los taquitos

Saveur du moment.

10,50 pour 2/ 14 pour 3

## Nachos Imperialos

Nappés de notre sauce fromage, chili à la stout maison, légumes vinaigrés, pulled pork et salsa pico de gallo.

16

## Chili con carne

Chili à la stout longuement mijoté, servi avec pulled pork, sauce BBQ.

10,50 petit/ 23,50 grand

## Boulevard tataki

Tranches de contrefilet de boeuf en croûte d'épices NYC brûlé au chêne, touillées Osaka Style, servies avec petits légumes marinés et Fast Mustard.

15

## Salmon wrap

Taco de laitue, saumon fumé à 51 degrés, vinaigrette au babeurre, fromage Philly Buffalo et croquant de petits légumes.

13

## Punching bag à la carbonara

Sac de Doritos éventré, poulet frit, fromage fondu, sauce carbonara style, lardon et micro-verdure.

16

## Bûche de fumaisons

3 items parmi les plats suivant: Ailes, côtes levées, pulled pork, saumon fumé, accompagnés de coleslaw ou légumes marinés.

30/2 personnes

## Bûche de fumaisons

Ailes, côtes levées, pulled pork, saumon fumé, poulet, accompagnés de coleslaw et légumes marinés.

55/4 personnes

## Fameuses ailes de poulet du Jack

Sauce BBQ, sauce buffalo et caramel de stout.

9 \$ pour 3/ 17 \$ pour 6

## Cauliflower wings

Fleurons de chou-fleur à la bière, sauce buffalo maison, légumes marinés et émietté de bleu.

9 \$ pour 3/ 17\$ pour 6



\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*

## À côté

### Mac N Cheese

Macaroni aux fromages Cheddar, Monterey Jack, Gouda fumé, American cheese et Grana Padano.

8,50 petit/ 14 grand

### Rondelles d'oignon « Boit-sans-soif »

Généreux beignets panés à la bière et servis avec une coulée de caramel de stout.

8,50

### Coslaw maison

6

### Frites maison à la Jack

Amalgame de pommes de terre douces, Yukon Gold et Russet Idaho saupoudrées de parmesan frais et poivre moulu.

5,25

### Verdure

Panaché de légumes, petits légumes spaghetti de carottes, radis chinois (daikon), betteraves et vinaigrette du chef.

8,50

### Purée de pommes de terre

Pommes de terre crème et beurre, touillées avec du fromage en grains, des herbes fraîches et du parmesan.

8,50

### Rondelles d'ananas Scotch Bonnet

Beignets d'ananas macérés au rhum, frits et servis avec une mayonnaise à la sauce Scotch Bonnet de chez Firebarns.

9

### Brocoli Shanghai

Brocoli chinois sauté au soya, ail, miel, lardons et sésame grillé.

9,50

### Salade César

Coeur de romaine apprêtée façon steak et garnie façon salade. Fourchette et couteau sont de mise.

12

### Poutine Chili

Fromage en grains, gravy dijon et chili à la stout.

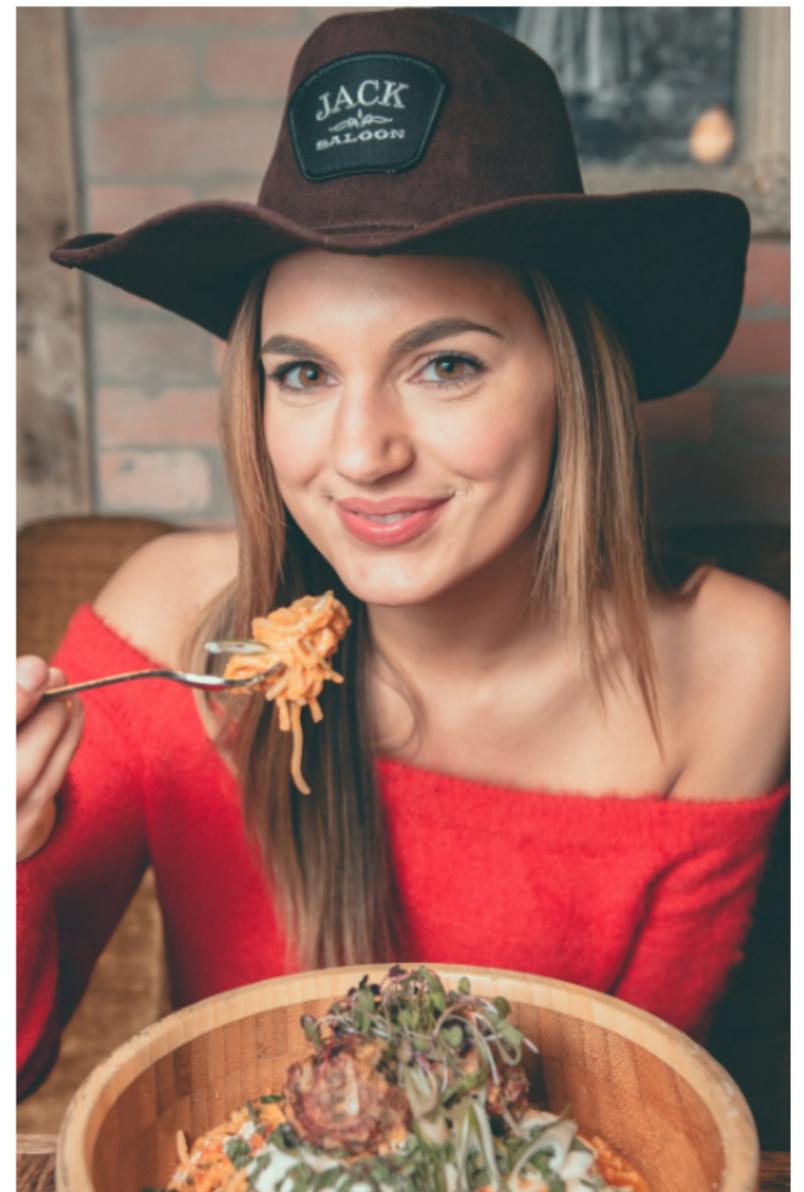
9

### Poutine régulière

Fromage en grains et gravy dijon.

8

\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*



# Huîtres

## Huîtres fraîches

3 \$ unité / minimum 6

## Triade d'huîtres à la carbonara

Cuites sur charbon de bois, nappées d'une crèmeuse au sauvignon blanc, au poivre noir concassé, aux lardons et garnies de copeaux de Grana Padano.

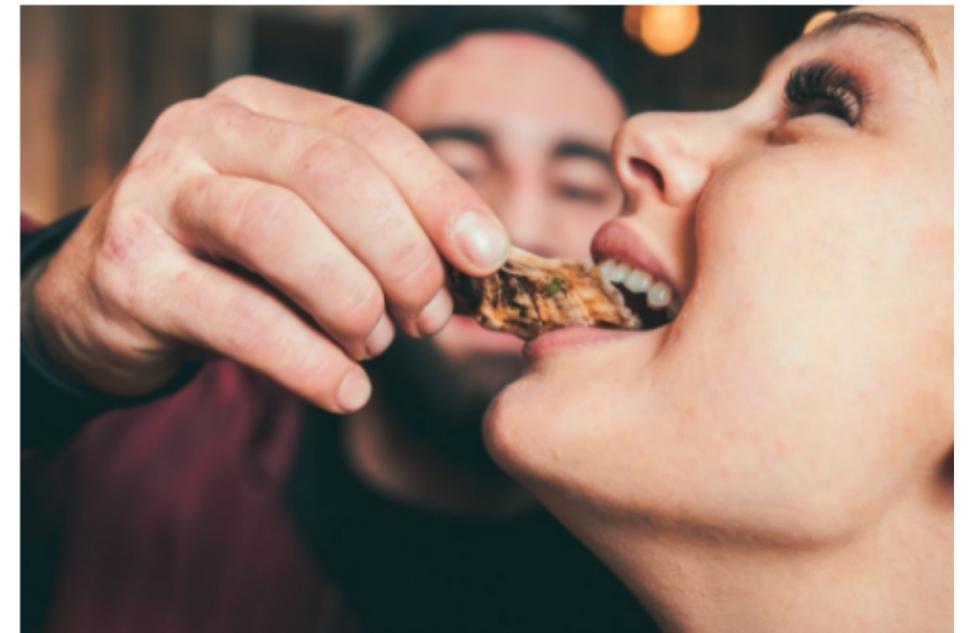
16

## Huîtres du capitaine

Huîtres fraîches grillées sur le feu de bois, beurre blanc à la limette, pulled pork, salsa pico de gallo et jeunes pousses.

16

\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*



# Salades-repas

Dressées sur la laitue iceberg et roquette, nos salades-repas sont une oasis de fraîcheur qui ne vous laissera pas sur votre faim.

## **César poulet grillé ou frit**

**20,50**

Bacon artisanal, copeaux de parmesan, câprons, olives mixtes, persil italien, croûtons et vinaigrette césar maison.

## **Bangkok**

**20,50**

Bavette de boeuf marinée, épinards, clémentines, oignon vert, graines de citrouilles, kale, coriandre et vinaigrette asiatique maison.

## **San Francisco**

**20,50**

Bavette de boeuf marinée, bleuets, fraises, melon, herbes fraîches et vinaigrette au vin rouge et basilic.

\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*



# Tartares

## Tartares de boeuf

### Southern style

Maïs croquant, émulsion de tomatillos, piment ancho, jalapeños grillé, coriandre et autres herbes fraîches.

### Bloody

Réduction de Clamato, vodka, épices à steak maison, zeste de citron, lardons, palourdes frites et herbes fraîches.

16 petits/ 23 grands



## Tartares de saumon

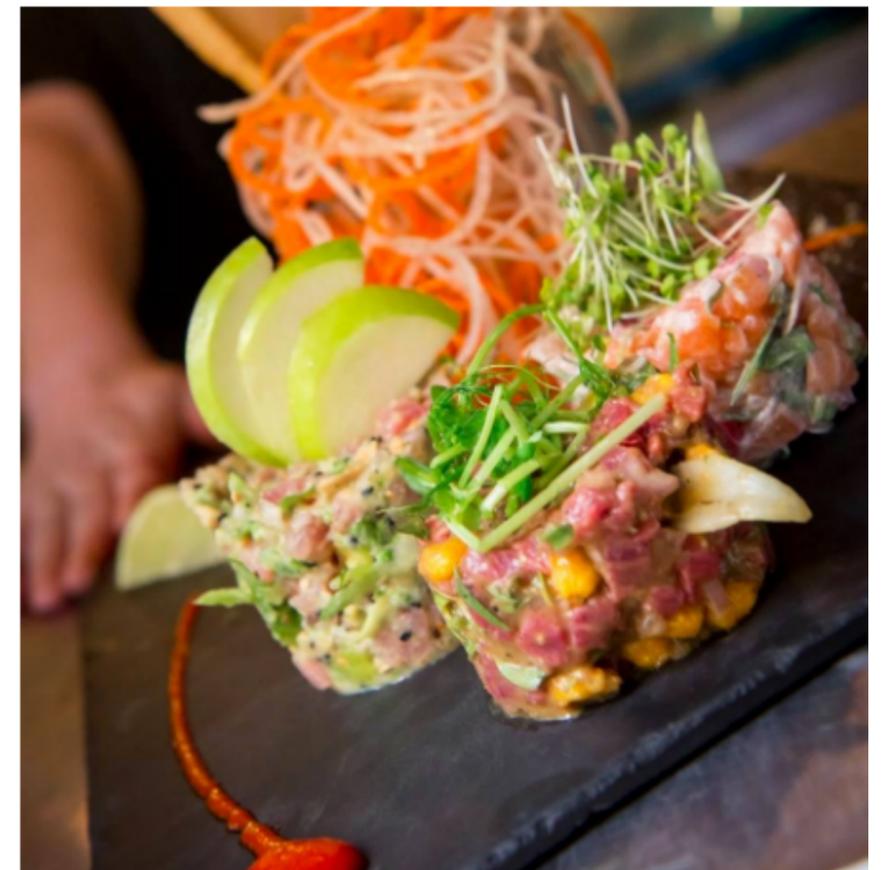
### Fraise et wasabi

Fraises, noix de wasabi, basilic, finement ciselé et yogourt grec.

### Green Spirit

Coulis de concombre au gin Ungava, suprêmes de pamplemousse, croquant de fenouil, aneth et crème fraîche.

17 petits/ 25 grands



## Tartares de thon

### Éco-Responsable

Émulsion de sésame, poire asiatique, bâtonnets aux graines de sésame rôties, chipotle, coriandre et autres herbes fraîches.

### Australo japonais

Coulis et julienne de pommes vertes, avocats, wakame, graines de sésame rôties, mirin, amandes au beurre citronné, coriandre et autres herbes fraîches.

18 petits/ 26 grands



\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*

# Poissons

## **Saumon**

**35**

Laquée d'une sauce bourbon, érable et chipotle, cuit rosé sur braises ardentes accompagné d'une garniture croquante.

## **Rubic de thon**

**40**

Mariné à la japonaise en croûte New Delhi et saisi sur flamme vive, accompagné d'une crèmeuse d'adobo, d'un guacamole au wasabi et d'une garniture croquante.

\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*

# Fumoir

## Côtes levées

Fumées au bois de mesquite et chêne rouge, frottées dans un rub maison, laquées au caramel de stout et grillées sur flamme vive. Servies avec salade de chou et frites maison.

**18 demi/ 29 entières**

## Poulet sur braises

Cournouaille fumé et grillé sur braises accompagné de sa sauce BBQ et de frites maison.

**21**

## Saumon fumé

Bloc de saumon fumé chaud, sauce fromage à la crème Philly, garnitures croquantes et jeunes pousses.

**27,50**

## Sandwich pulled pork

Effiloché d'épaule de porc fumée 15 heures au bois d'hickory. Servi sur pain de seigle avec sauce BBQ et frites maison.

**16 petit/ 19 grand**

\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*



# Grillades

## 5 coupes de boeuf

Bavette

26

Stadium steak

30

Coeur de mignon

39

Rib eye (faux-filet)

38

T-bone

49

## 4 choix de recettes

Épices Oaxaca et la sauce chimichurri du Jack

Épices NYC et Sauce Grand Chelem à la moutarde baseball

Épices à steak, velouté d'érable, romarin, chipotle et stout

Épices Québec-Montréal et sauce au poivre de l'autoroute 20



\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*

# Burgers

## Jack Saloon

Galette de boeuf et de porc Nagano, bacon artisanal, ketchup aux tomates grillées sur flamme, laitue, tomates, pickles et soie d'oignon rouge.

17,50 (6 oz)

## Krispy Kreme

Galette de boeuf et de porc Nagano, beignes Krispy Kreme caramélisés sur braises ardentes, American cheese, laitue, tomates et soie d'oignons rouges

18,50 (6 oz)

## L'australien de la méditerranée

Galette de boeuf et de porc Nagano, fromage de chèvre fondant, spaghetti de betterave acidulée, basilic, tomates, soie d'oignon rouge et mayonnaise aux bleuets.

18 (6 oz)

## Le Petit Jack

Notre version du grand MC Classic avec galette de boeuf et de porc Nagano.

17,50

## Le Big Jack

Notre version du grand MC Classic avec galette de boeuf et de porc Nagano.

22,50

## Poulet frit N' waffles\*

Poitrine de poulet marinée au chili et babeurre, frite et servie entre deux gaufres liégeoises grillées, purée de pomme de terre, oignons caramélisés, le tout nappé d'une sauce dijon et caramel de stout.

27,50

\*Ce menu est seulement disponible au Jack Saloon Saint-Georges et Trois-Rivières\*

