OIGNONS FRANÇAIS - 575 (P) 895 (G) Miel sur demande.

Entrées

AILES DE POULET - 900 (6) 1700 (12) 2500 (18) FISH TACO - 1195 (2) 1650 (3)

Morue, pico de gallo, coriandre, oignons rouges marinés, aïoli et lime (servi froid). CALMARS FRITS - 1450 Légèrement épicés, pico de gallo, servi avec une

trempette crème sure Tequilla Lime Firebarns.

Repas SALADE DE BETTERAVES - 2100 Fromage de chèvre Capriny, roquette, prosciutto croustillant, pistaches caramélisées, sweety

peppers et oignons perlés marinés, persil italien, vinaigrette acidulée et réduction balsamique WOK DU GÉNÉRAL TAO - 2200 Poulet tempura, légumes sautés, sésame et sauce Tao. Servi sur riz ou vermicelles de riz.

herbes fraîches, de salade de roquette et julienne de légumes marinés. SALADE CÉSAR - 1150 Croûtons à l'ail et fines herbes, bacon, copeaux de parmesan et vinaigrette maison.

Accompagnée d'un concassé de tomates aux

PIZZA GARNIE BLAXTON - 2000

rouges, mozzarella et sauce tomate.

Smoked-meat, champignons, poivrons, oignons

Boulette de bœuf 6 oz ou végé, double fromage

cheddar, bacon, laitue, tomates et oignons.

Ciboulette, émulsion d'aneth, câpres, échalotes françaises, jus de citron, wontons frits, mayo sriracha et chips de taro.

TARTARE DE BŒUF - 1495 Filet AAA haché au couteau, persil, émulsion de Dijon, échalotes françaises, ciboulette, brandy, câpres et

chips maison.

TARTARE DE SAUMON - 2600 (6 OZ) 3400 (9 OZ)

Ciboulette, émulsion d'aneth, câpres, échalotes

françaises, jus de citron, wontons frits, chips de

taro et mayo sriracha. Servi avec frites maison.

Filet AAA haché au couteau, persil, émulsion de

Dijon, échalotes françaises, ciboulette, brandy,

◆ BAVETTE DE BŒUF - 2795 (7 0Z)

LINGUINE CARBONARA - 2000

Servie avec légumes et choix de pommes de terre.

câpres et chips maison. Servi avec frites maison.

◆ TARTARE DE BŒUF 2600 (6 OZ) 3400 (9 OZ)

FISH & CHIPS - 2000 (2) 2500 (3) Filets de morue enrobés de panko. Servis avec sauce tartare, frites maison et salade. POUTINE SMOKIE - 1850 Smoked-meat, fromage en grain, émincés d'oignon et cornichons frits et sauce.

Servi sur pain de seigle, avec salade de chou, cornichon et frites maison. Desserts & cafés

SMOKED-MEAT - 16⁵⁰ (RÉG.) 20⁹⁵ (JUMBO)

ÉTAGÉ DE BROWNIES - 750 Brownies, ganache, crème glacée à la vanille et

coulis de chocolat. CRÈME BRÛLÉE - 700

Saveur du moment. STICKY TOFFEE PUDDING Gâteau moelleux aux dates, recouvert d'une

la vanille.

sauce au caramel et servi avec crème glacée à

PIZZA MARGHERITA - 1700 Tomates fraîches, basilic, mozzarella et sauce tomate. CHEESE & BACON - 1795

BLAXTON - 1900

bacon, cornichons, laitue, tomates, oignons et sauce Blaxton. CROCKETT - 1850 Boulette de bœuf 6 oz ou végé, laitue, salsa, croustille de maïs, Monterey Jack, guacamole, crème

sure, jalapenos, émincés d'oignon et cornichons frits.

2⁹⁵

395

4⁹⁵

4⁹⁵

4⁹⁵

395

Boulette de bœuf 6 oz ou végé, fromage suisse,

Café Espresso Cappuccino

Bol de café au lait Bol de chocolat chaud Bol de café viennois

Thé Earl Grey

Bacon, vin blanc, crème et parmesan.

W VIANDE DE QUALITÉ AAA

EXTRA COGNAC DANS MON CAFÉ Café, cognac. **4**⁷⁵

900

341 ml

341 ml

341 ml

341 ml

710 ml

341 ml

330 ml

330 ml

355 ml

355 ml

473 ml

473 ml

330 ml

495

495

495

595

1095

595

795

795

825

825

825

825

595

473 ML

895

895

995

995

473 ML

795

795

795

795

795

473 ML

695

895

625

695

925

500 ML

1295

1295

1295

1295

BTL

2995

3295

3595

3895

3895

4000

4475

4795

4995

3495

4295

2995 3295

3495

35⁹⁵

3695

3895

4050

4195

4295

4595

4695

4975

5400

6495

6995

1345

3995

11500

995

995

995

995

995

995

995

995

995

995

995

995

995

995

995

995

895

995

1995

945

1195

19⁹⁵

775

875

1925

775

1195

15⁹⁵

995

1095

675

975

675

1375

675

675

950

1350

1375

9995

12500

43550

9995

9995

9995

1675

tourbé

tourbé

tourbé

40%

40%

40%

40%

40%

40%

40%

43%

40%

Toutes nos omelettes sont accompagnées de pomme de terre rissolées et d'un choix de pain.

1495

BRIE ET CHAMPIGNONS

Champignons sautés et fromage brie.

CRÊPE BLAXTON

Crêpe dorée farcie de bacon, œuf mirroir, fromage cheddar servi avec sirop

d'érable, pommes de terre rissolées

43%-Japon

40%-highland malt

40%-double maturation 43%-double maturation

59,7%-spanish oloroso cask

595

995

4,5L

595

595

595

40%-french oak

43%-highland malt

tourbé-darkest

473 ML

341 ML

341 ML

pinte

9 OZ

1405

1405

1440

1610

15⁵⁰

1260

1405

1660

1510

16⁹⁵

1790

1945

200ml

750ml

750ml

crème fouettée. CAFÉ IRLANDAIS Café, Jameson, Baileys, cacao, crème fouetté.

Café, Grand Marnier, kahlua, brandy, cacao

EXTRA BAILEYS DANS MON CAFÉ

Café, Baileys,

ALCOOL

Bières en bouteille

Budweiser

Bud Light

Labatt 50

Grosse 50

Carlsberg

Corona

Michelob Ultra

Palm Bay mandarine

Sam Adams '76

Palm Bay ananas-fraise

Moosehead Radler Pamplemousse

Budweiser 0,0 %

CAFÉ BRÉSILIEN

Bières en fût

4,7% - session ale

5.1% - rousse

5% - blonde

5% - pomme

4,5% - dorée

6.2% - NEIPA

5% - blonde

5% - blanche

4,8% - ambrée

4.2% - noire

5% - blanche

6,2% - IPA

5,9% - IPA

Budweiser

Bud Light

Labatt 50

Shock Top

Keith's rousse

Moosehead

Cheval Blanc

Hop & Confused

Archibald Chipie

Archibald Matante

IPA Goose Island

À tout le monde (Megadeth)

New England IPA, St-Ambroise

Stella Artois, Belgique

Hægaarden, Belgique Sam Adams, Boston

Guinness, Irlande

1664 Blanc, France

BIÈRES IMPORTÉES

Cidre Lacroix

Hickson

Sleeman Silver Creek

MICROBRASSERIE

VERRE PICHET PINTE 5% - blonde 495 495 15⁹⁵ 1595 4% - blonde 495 **4**95 5% - blonde 550 **7**75 1845 5,3% - blanche **5**50 **7**75 1845 5% - rousse **5**50 **7**75 1845 5% - blonde 550 775 1845 5% - blonde **5**50 **7**75 1845 5% - blanche **5**50 **7**75 1845

625

625

625

625

625

625

625

625

650

650

650

650

650

925

925

925

925

925

925

925

925

975

975

975

975

2045

2045

2045

2045

2045

2045

2045

2045

2145

2145

2145

2145

2145

895

895

895

895

355 ML

795

795

795

795

795

355 ML

850

850

341 ML

795

795

795

Hœgaarden 0.0%

AVANT-GARDE/JUKEBOX MONTRÉAL

OSHLAG, HOCHELAGA

Stout Blanc

Kellerbier blonde

La Barachois

11,5%

13.5%

13%

13,5%

11,5%

12%

13%

13.5%

13,6%

7,5%

13%

13%

13,5%

13%

12.5%

13,5%

14%

13%

14,5%

13,5%

13,5%

13,5%

13,5%

13%

13,5%

13,5%

11,5%

11%

12%

Fruité et léger

SANS ALCOOL

Thé glacé Brisk

Jus d'orange

Jus d'ananas

Limonade

Red Bull

Pepsi Diet

Ginger ale

Pepsi

7 Up

Jus de pomme

Jus de canneberge

Jus de pamplemousse

Eau de source Cristaline

Eau pétillante Montellier

Eau pétillante Montellier

Eau pétillante Montellier lime

Scotchs & Whiskys

SCOTLANS SINGLE MALT

Highland Magnus

Highland Park 12 ans

Highland Park 18 ans

The Macallan Gold

The Macallan 12 ans

The Macallan Sienna

Auchentoshan 12 ans

Auchentoshan 21 ans

Bowmore 12 ans

Bowmore 15 ans

Bowmore 18 ans

Laphroaig 10 ans

Glenlivet 12 ans

Glenlivet 12 ans

Glenlivet 12 ans

Chivas 12 ans

Chivas 18 ans

Aberlour 10 ans

Aberlour 12 ans

Aberlour 16 ans Aberlour A'bunadh

Jameson

Caskmates

Jameson Souvenir

Wiser's Deluxe

BOURBON

LES OMELETTES

JAMBON FROMAGE

LES CRÉPES

ASSIETTE DE CRÊPES

Crêpes (3), beurre et sirop d'érable.

CRÉPE CAMPAGNARDES

Crèpes dorées farcies de saucisses (2), œuf mirroir, fromage cheddar servi avec

L'ŒUF ENFANT

choix de pain. **7**95

1 œuf, saucisse ou jambon, pommes

de terre rissolées, salade de fruit et

15⁹⁵

1095

Jambon forêt noir et fromage cheddar.

Lot 40

Jim Beam

SPÉCIALITÉS

Laphroaig Quarter Cask

THE GLENLIVET - SINGLE MALT

CHIVAS REGAL - BLENDED

THE ABERLOUR - SINGLE MALT

JAMESON - IRISH WHISKEY

RYE WHISKEY CANADIAN

Auchentoshan American Oak

Délicat et léger

995

995

995

1000 (2 OZ)

10⁰⁰ (2 OZ)

11⁰⁰ (2 OZ)

10⁰⁰ (2 OZ)

10⁰⁰ (2 OZ)

10⁰⁰ (2 OZ)

1100 (2 OZ)

1000 (2 OZ)

750 ML

9995

12500

12500

9995

12500

14500

595

695

850

595

695

850

2495

2495

2495

19⁹⁵

Nano IPA

4,8% — witbier 4,5% — brown ale britannique 5,8% — brut IPA 6% — IPA

5,6% — stout

5% — ale lagerisée

3,8% — gose IPA, sure

5 OZ

780

780

800

895

860

700

780

810

840

940

995

1080

Aromatique et souple

2% — IPA

Bières de microbrasserie ST-AMBROISE, MONTRÉAL 473 ML 5% — bière de blé à l'abricot Abricot 895 **Doux Bisous** Brut IPA 7% — india pale ale 895 Mr.Brown New England IPA 6,2% — NEIPA pinte 925 Glam Rock Fashionista TROU DU DIABLE, SHAWINIGAN 375 ML

Pitoune Morsure Apocalypso

McTavish 5% — pale ale 5% — blonde 6,5% — IPA américaine 6,5% — blanche IPA VOX POPULI, MONTRÉAL Milkshake IPA 6% — IPA vanille et lactose 6% — IPA aux agrumes **Hop Orange**

Double Fruit Punch 8% — double IPA Anna 10% — triple belge houblonnée 3% — bière de blé sure Kettle Sour Brunch ESPACE PUBLIC, HOCHELAGA 3% — sure à la framboise 65% — sure houblonnée FRAMPTON BRASSE, BEAUCE 5% — Weissbier 6% — NEIPA 8,2% — double/impériale indian pale ale

Bière de Balcon Bière de ruelle Cardinal Tashereau **Bouquet Tropical** IIPA Impérial Vins **BLANCS**

Confessions RH Phillips Inniskillin Estate BIN 222 Wyndham Jacob's Creek Ruffino Lumina

Pinot grigio, Californie

Chardonnay, Californie

Chardonnay, Australie

Pinot Grigio, Vénétie, Italie

Moscato, Australie

Merlot, Nouvelle-Zélande

Touriga/Syrah, Portugal

Pinot Noir, Pays d'Oc, France

Shiraz-Cabernet, South Eastern, Australia

Cabernet-Sauvignon, Chili

Tempranillo, Espagne

Sangiovese, Toscane, Italie

Sangiovese/Merlot, Toscane

Cabernet-Sauvignon, Californie

Sangiovese-Merlot-Cabernet, Toscane, Italie

Cabernet-Sauvignon, Napa Valley, Californie

Fruité et vif

Pinot Noir, Nouvelle-Zélande

Glera, pinot noir, Toscane

Pinot noir, Chardonnay

Merlot, Bordeaux, France

Shiraz, Australie

Allemagne

Italie

Aromatique et charnu

Pinot Noir, Canada

Cabernet-Sauvignon, Californie

Chardonnay non boisé, Canada

Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande

Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande

Chardonnay, Central Coast, Californie

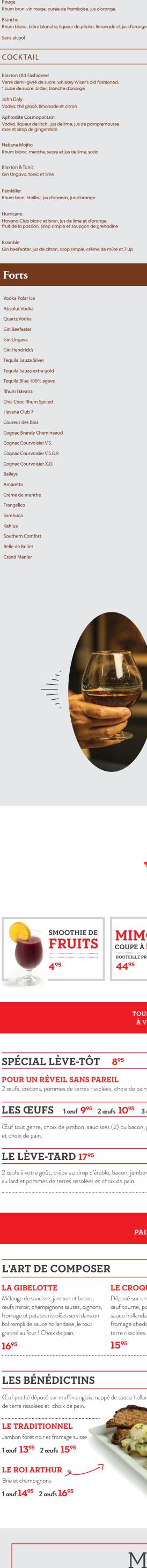
Semillon/Chardonnay, South Eastern, Australie

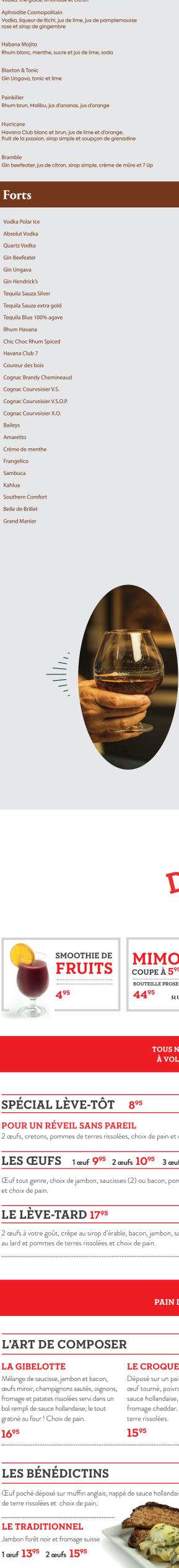
Stoneleigh Kim Crawford Tom Gore ROSÉS Jacob's Creek Moscato Rosé

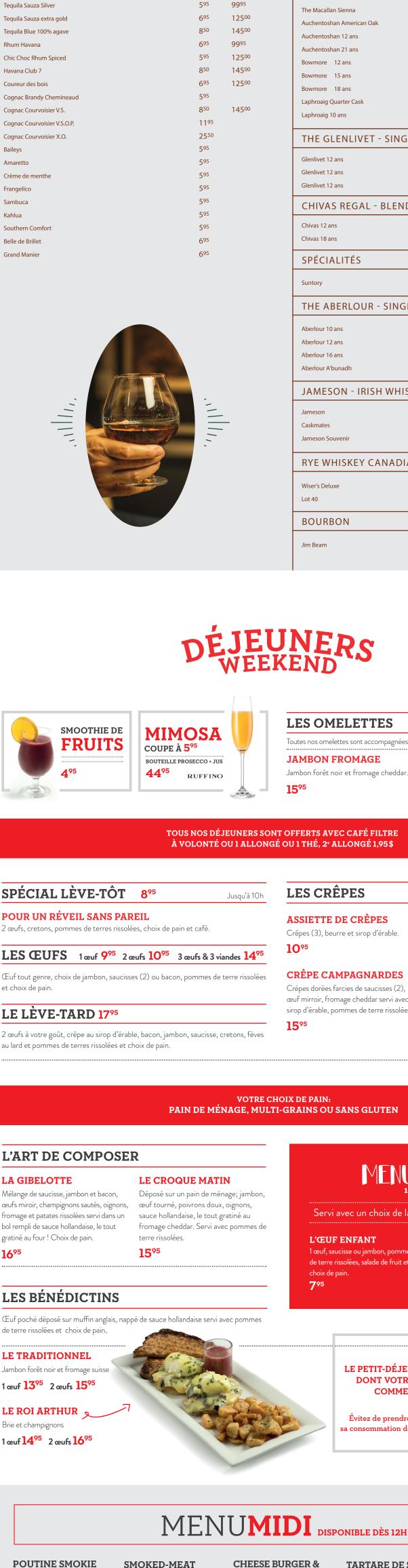
Kim Crawford Rosé **ROUGES** Confessions Pereira Lisboa Baron Philippe Mas Andes Reserva Campo Viejo Jacob's Creek Ruffino Chianti Bin 555 Wyndham Inniskillin Estate Il Ducale Mouton Cadet Réserve Tom Gore Modus Super Toscan Mondavi Napa Valley **BULLES** Henkell Trocken

Prosecco Ruffino Cordon Rouge Champagne **Cocktails SANGRIA** Rosée Gin, Palm Bay ananas-mandarine, jus de citron, sirop simple et grenadine

Baileys Amaretto Frangelico Sambuca Kahlua **16**95









3,5g/btl

4,9g/btl

4,3g/btl

2,8g/btl

2,4g/btl

4,6g/btl

2,7g/btl

2,2g/btl 3g/btl

3g/btl

3g/btl

1,5g/btl

1,65g/btl

2,1g/btl

1,65g/bt

1,58g/btl

3,9g/btl

1,5g/btl

5,4g/btl

3,15g/btl

1,8g/btl

1,5g/btl

3,5g/btl

1,95g/btl

1,88g/btl

1,95g/btl

4,8g/btl

14,2g/btl

13,5g/btl

8,2g/btl

Fruité et généreux



Servi avec un choix de lait, jus d'orange ou de jus de pomme.

CRÊPES AU SIROP D'ÉRABLE

2 crêpes, sirop d'érable et salade de fruit.

1495



TARTARE DE SAUMON

9oz 3400

BACON

1795

tomates & oignons

Servi sur pain de seigle avec

salade de chou, cornichon et

frites maison

Rég.: 16⁵⁰

Jumbo: 20⁹⁵

Boulette de bœuf 6 oz, double

fromage cheddar, bacon, laitue,

Smoked-Meat, fromage en grain,

émincé d'oignon et cornichon

frits & sauce

18⁵⁰

Filets de morue enrobés de Saumon frais, ciboulette, aneth, panko. Servi avec sauce tartare, câpres, échalotes, citron, won-ton frite maison & salade frits et Mayo sriracha. Chips de taro. Servi avec frites maison et 2 filets 2000 6oz 2600 3 filets **25**00

FISH'N'CHIPS