POUTINE AU SMOKE MEAT Smoke meat de la Boucherie de la Ferme, fromage Cheval noir de L'Isle et sauce à la bière L'Étoffe du pays	15.00\$
BURGER BOEUF Garni de champignons grillé et fromage, salade et tomates servi avec frites ou salade	16.00\$
SMOKE MEAT SANDWICH DE LA FERME Smoke meat de bœuf charolais (Ferme de Ladurantaye) avec fromage cheddar fort de la fromagerie de L'Isle, servi sur pain de seigle de la Boulangerie C Blouin, moutarde douce ou Dijon, cornichons, accompagnement salade ou frites	15.00\$
AILES DE POULET Produit du terroir (Ferme de Ladurantaye)	15.00\$ (12) / 27.00\$ (24)
NACHOS 911 Saucisse brûle-gueule (Ferme de Ladurantaye) avec piments forts, servi sur nachos avec fromage mozzarella, crème sure et salsa maison	18.00\$ / DEMI 13.00\$
NACHOS GARNIS Piments, oignon rouge, olives vertes et noires servi sur nachos avec fromage mozzarella, crème sure et salsa maison	15.00\$ / DEMI 10.00\$
PLANCHE DE L'ISLES (POUR 2) 4 fromages de fromagerie L'Isle, amandes, raisins, olives et pain	25.00\$
MAC&CHEESE Sauce aux fromages maison avec les fromages de L'Isle et bacon	15.00\$
FALAFELS (VÉGÉ) Falafels avec ses légumes croquants marinés servi avec mayonnaise à l'ail maison	14.00\$
SALADE POULET GRILLÉ Poulet grillé servi avec salade du chef et légumes du moment accompagnée d'une vinaigrette maison	15.00\$
PLANCHE FONDU SAVOYARDE (POUR 2) Fondue au fromage de L'Isle, charcuterie, condiment mariné, pomme et pain	25.00\$

ASSIETTE OKTOBERFEST (POUR 2)	30.00\$
3 saucisses à la bière, 2 bretzels géants servis avec choucroute maison	35± (\$1000 € 6750 00 € 73)
TOURTIÈRE DE MILLET (VÉGÉ)	15.00\$
Tourtière de Millet accompagnée de son ketchup aux fruits	15.00\$
CHILI CON CARNE	15.00\$
Boeuf, haricot rouge, fromage cheddar, crème sure, coriande servi avec chips à nachos	15.004
CÔTES LEVÉES	18.00\$
Côtes levées servi avec salade de choux et pomme de terre au four garnie	10.00\$
BURGER VÉGÉ	14.00\$
soya, tomate et salade servi avec frite ou salade	14.00\$