

LES COCKTAILS SIGNATURES

SPICY MANGO MARGARITA | 15

Tequila Rooster Rojo, Triple sec, sirop épicé à la mangue, jus de lime frais, épices Tajin

OLD FRIEND | 15

Gin Rosemont, Campari, Liqueur de Sureau, jus de pamplemousse

PASSION MULE | 15

Vodka Dillon's, purée de fruits de la passion, menthe, jus de lime frais, quartier de lime, ginger beer

PALOMA BLUSH | 15

Tequila Tromba, sirop d'agave infusé au romarin, sirop d'hibiscus, jus de pamplemousse, soda, épices Tajin

COCO-MOJITO | 15

Rhum Flor de Cana, jus de lime frais, sirop de coconut, menthe, soda, copeaux de coconut

SANGRIA FLAMINGO | 15 | 35

Fragoli, St-Germain, Rhum Flor de Cana, sirop de melon d'eau, vin rosé, Seven-Up

ESPRESSO MARTINI | 15

Vodka Grey Goose, liqueur de bananes, liqueur de café, café espresso, sirop à la noisette, sel de mer

LES BLOODY'S

LE CLASSIQUE | 13

Vodka, épices maison, tabasco, sauce Worcestershire, Clamato, fève épicée

LE PETIT COCHON | 17

Vodka, épices maison, Tabasco, sauce Worcestershire, Clamato, fève épicée, sauce BBQ, côtes levées, bacon

LE PÊCHEUR | 19

Vodka, épices maison, tabasco, sauce Worcestershire, Clamato, sauce cocktail, fève épicée, bacon, fruit de mer selon l'arrivée du moment

LES CAFÉS ALCOOLISÉS

LE CAFÉ COCHON | 14

Canadian Club 100% Rye, Baileys, crème fouettée, mignardises au Rhum maison en garniture

LE BRÉSILIEN | 12

Grand Marnier, Tia Maria, Cognac V.S, crème fouettée

L'IRLANDAIS | 12

Jameson, Baileys, crème fouettée

L'ESPAGNOL | 12

Grand Marnier, Tia Maria, Rhum Appleton, crème fouettée

LE HOT SHOT, SHOOTER SPÉCIALITÉ | 7

Galiano, Frangelico, espresso, mousse de lait

LES DESSERTS

LE SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE | 13

Glace à la vanille, caramel, arachides, biscuits au chocolat

LE SUBLIME AUX PISTACHES | 14

Moelleux aux pistaches, panacotta au chocolat blanc et caramel aux fruits de la passion

LE GÂTEAU AUX CAROTTES | 15

Ananas confit, caramel, pralin

LE DESSERT DU MOMENT | PM

Dessert selon l'inspiration du pâtissier

LES BIÈRES

VERRE 9 / PINTE 11 / PICHET 30

La Cochonne Rit

Guinness

Sapporo

La Fin du Mondek

Autre chose NEIPA

1664 Blanche

Sleeman rousse

Lagabière Ta Meilleure

Bière estivale du moment

EN BOUTEILLE

Lagabière Ta Plus Meilleure | 9

Sleeman Clear | 6

Blanche De Chambly | 9

Corona sans alcool | 6

Kronenbourg 1664 blanche sans alcool | 6

TEQUILA ET MEZCAL

Espolon Reposado | 9

Hornitos | 8

Patron Silver | 10

Patron Reposado | 16

Tequila Midi Reposado | 16

Tres Generaciones Plata | 14

Tres Generaciones Reposado | 16

Corazone Reposado | 11

Don Ramon Reposado | 9

Don Julio blanco | 13

Don Julio Primavera | 45

Clase Azul Reposado | 40

1800 Blanco | 8

1800 Resposado | 10

El Major Anejo | 14

Tehuana Pimente | 14

Agave de Andes | 18

Siempre | 12

Los Amantes | 18

Casamigos | 14

Avion | 16

Jose Cuervo Reserva Platino | 20

Mezcal Sueno de Alden | 12

Mezcal Don Ramon | 13

Mezcal Union | 15

Mezcal Saelto | 10

AUTRES SPIRITUEUX

Hennessy VS | 15

Gautier V.S | 10

Remy Martin XO | 40

Louis XIII | 300

Basil Hayden's | 12

Chivas Regal | 11

Glenfiddich 12 ans | 12

Bowmore | 15

Talisker | 17

Lagavulin | 18

Aberfeldy | 12

Jura 10 ans | 12

Macallan 12 ans | 25

Johnnie Walker Blue Ghost | 50

LES ENTRÉES

LES ESCARGOTS GRATINÉS | 18

Chorizo, poireau, crème, champignons, croûtons, fromage Oka

LE CARPACCIO DE BOEUF | 19

Roquette, cornichons, oignon, parmesan, sauce moutarde et Bourbon, œuf de caille et pêche truffée

LA BURRATA | 22

Tomates confites, chorizo, huile d'olive, gremolata, servie avec pain grillé

LA SOUPE À L'OIGNON | 14

Jus de bœuf, bière Guinness, croûtons, gratinée au Suisse, Cheddar et Comté

LES RIS DE VEAU | 25

Ris de veau poêlés, sauce blanquette, champignons sautés

LE GÂTEAU DE CRABE | 19

Sauce au safran, citron, salade de carottes et chayottes marinées

LE FLANC DE PORC LACQUÉ | 22

Fumé sous cloche à la table, kimchi, coriandre, sauce asiatique

LES CALMARS FRITS | 25

Panure maison, sauce cocktail, mayonnaise épicée

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE | 29

Variété de charcuterie servie avec pain, cornichons, olives, moutarde trois façons

LES SALADES

SALADE DE CANARD CONFIT | 24

Concombre, noix, carotte, œuf à la coque, pommes de terre grelots, fromage de chèvre, vinaigrette à la framboise

BOL CREVETTES CURRY COCO | 29

Crevettes grillées, ananas, coriandre, légumes croquants, riz, sauce curry coco

LES TARTARES

LES TARTARES SONT SERVIS AVEC FRITES OU SALADE EN ACCOMPAGNEMENT

TARTARE DE BOEUF

Émulsion de Dijon, échalotes, câpres, cornichons, persil, œuf de caille

TARTARE DE SAUMON

Émulsion de Dijon aux agrumes, câpres, échalotes françaises, cornichons, aneth

4 OZ | 25 OU 8 OZ | 35

TARTARE DU MOMENT | PM

Tartare 6 oz selon l'inspiration du chef

LES SPÉCIALITÉS

LE FOIE DE VEAU | 34

Bacon, sauce à l'échalote, pommes de terre Rösti

LA CÔTE DE VEAU PANÉE | 49

Sauce grenobloise, salade amère

LES CAVATELLIS VÉGÉ | 25

Cavatellis maison, pesto, ricotta, tomates cerises

LE SURF

LE FISH N'CHIPS | 26

Morue, panure à la bière, sauce tartare, choix de frites ou salade

LE LOBSTER ROLL | 36

Pain brioché maison, chair de homard, mayonnaise, céleri, laitue boston, choix de frites ou salade

LA MORUE CHARBONNIÈRE | 36

Purée de topinambours, salade de betteraves, radis et pistaches vinaigrette aux agrumes

LE PLATEAU SURF | 99

Sélection de fruits de mer

LES CREVETTES PAPILLON (6) | 44

Servies avec beurre à l'ail, choix de frites ou salade

LES HUÎTRES FRAÎCHES (6) | 22

Servies avec mignonnette maison et citron

LES BURGERS

LES BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES OU SALADE

LE B & B | 24

Bœuf, bacon, sauce BBQ, cheddar, laitue, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise à l'ail

LE VIEILLI | 32

Bœuf vieilli, pancetta, relish de poivrons piquants, fromage de chèvre, laitue

LE DOUBLE BURGER | 29

Double boulette, bacon, Cheddar, cornichon, sauce secrète maison

LE DELI | 27

Sandwich de mortadelle sur foccacia maison, pesto maison, burrata, mayonnaise à l'ail

LE POULET PIRI-PIRI | 26

Poitrine de poulet, épices Piri-Piri, bacon, avocat, tomate, oignon, mayonnaise aux olives kalamata

LES CÔTES-LEVÉES

LES CÔTES-LEVÉES SONT FUMÉES AU BOIS D'ÉRABLE PENDANT 4 HEURES ET SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE FRITES OU SALADE

DEMI-PORTION | 26

PORTION ENTIÈRE | 36

COMBO AVEC CREVETTES | 45

Demi-côtes levées, 3 crevettes papillon, beurre à l'ail

LE GRILL

LES STEAKS SONT SERVIS AVEC SAUCE AU CHOIX

SAUCE AUX POIVRES

SAUCE AU BLEU

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

AINSI QU'UN ACCOMPAGNEMENT DE FRITES OU SALADE

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ | 42

FILET MIGNON 8 OZ | 55

FAUX-FILET 18 OZ | 60

NEW-YORK AUX POIVRES & COGNAC | 65

COWBOY VIEILLI 20 OZ | 80

LE SURF N' TURF | PM

WAGYU | VOIR SERVEUR

LES EXTRAS

SALADE AMÈRE | 6

MAC N CHEESE | 12

POMME DE TERRE AU FOUR | 5

POMME DE TERRE TOUTE GARNIE | 10

LÉGUMES DE SAISON | PM

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | 15

CREVETTES PAPILLON (4) | 28

QUEUE DE HOMARD | 30

