



ENTRÉES

Flanc de porc Nagano

Braisé au sel, sauce à l'érable, purée de panais et champignons marinés | 16\$

Pain cochon

Beurre aux oignons confits, bacon, ciboulette et fromage cheddar | 10\$

Cassolette d'escargots

Chorizos, poireaux, crème, champignons, croûtons, gratinée au Oka | 16\$

Crevettes Old Bay

Poêlées, servies avec beurre clarifié | 18\$

Calmars frits

Mayonnaise épicée, et sauce cocktail | 16\$

Assiette de charcuteries

Servie avec moutarde et condiments | 25\$

Torchon de foie gras

Servi en sandwich avec confiture aux canneberges et framboises, beurre d'arachides | 20\$

Carpaccio de filet mignon fumé

Roquette, oignons, cornichons, pêches truffées, parmesan reggiano, oeuf de caille, sauce moutarde miel et bourbon | 18\$

Pieuvre parfumée aux 3 poivres

Salade de lentilles aux lardons avec vinaigrette acidulée à la bière | 19\$

Saumon fumé à chaud

Pain de seigle grillé, mascarpone au citron confit et ciboulette. Oeuf cuit dur et pousse d'aneth | 17\$



SOUPES

Du jour | 5\$

À l'oignon

Réduction de fond de veau, oignons caramélisés à la Guinness et à la Trois Pistoles, gratinée au suisse et au cheddar | 10\$

Chaudrée de palourdes

Fond de coquillages à la crème, mirepoix, chorizo rôti, bacon fumé à l'érable, vin blanc, dés de pommes de terre et maïs | 10\$

Bisque de homard

Fond de homard tomate, cognac et sa réduction de crème au safran | 11\$





POUTINES & MAC'N CHEESE

Nature

Extra crémeux, mélange de 5 fromages et sa chapelure
Poutine 9\$ | Mac 11\$

Smoked meat

Poutine 13\$ | Mac 16\$

Canard et foie gras

Effiloché de canard confit maison, escalope de foie gras poêlé
Poutine 18\$ | Mac 20\$



Tartares

ACCOMPAGNÉS DE CROÛTONS MAISON,
CHOIX DE Frites OU SALADE VERTE

Saumon

Émulsion de Dijon, dés de poivron rouge, câpres,
échalotes françaises, zeste d'agrumes, aneth | 19\$ | 30\$

Bison

Émulsion de Dijon et Meaux, purée de truffes noires,
échalotes françaises, pêches truffées, parmesan reggiano
19\$ | 30\$

Boeuf classique

Émulsion de Dijon, cornichons, échalotes françaises, câpres,
jaune d'oeuf | 19\$ | 30\$

Duo de tartare

Toutes combinaisons possibles | 20\$ | 32\$



SALADES

Salade au canard confit ou bavette de boeuf

Oignons marinés, concombre, avocat, oeuf à la coque,
noix et fruits séchés, chèvre, vinaigrette à la framboise

| Canard 21\$ | Boeuf 32\$

Salade Niçoise

Pavé de thon poêlé, pommes de terres gelots, haricots verts, poivrons,
oignons, anchois, tomates cerise, oeuf cuit dur et avocat 23\$



BURGERS & SANDWICHES

CERTIFIED ANGUS BEEF, FRAIS, CUIT SUR COMMANDE, SERVI SUR UN PAIN BRIOCHÉ AU BEURRE, SALADE DE CHOU ET CHOIX DE FRITES OU SALADE VERTE

Burger B&B

Bacon fumé à l'érable, sauce BBQ, cheddar, laitue, tomates, cornichons, oignons, mayonnaise à l'ail | 17\$

Sandwich au poulet frit

Salsa de piments forts, mayo épicée, laitue, cornichons, oignons et bacon | 18\$

Burger Sous-Bois

Pleurotes, purée de truffes noires, chèvre, laitue, tomates, oignons, mayonnaise à l'ail | 18\$

*Change ta frite
pour des
patates douces 3\$*

Burger Le Cochon

Porc haché, bacon fumé à l'érable, fromage Brie pommes caramélisées, roquette, pétales d'oignon frits, mayonnaise aux deux moutardes et miel | 18\$

Burger Beyond meat

Tapenade d'olives, poivrons grillés, champignons shimiji marinés, boulette beyond meat, tomates, oignons, laitue | 18\$

Burger Le Big Mat

Double viande, bacon fumé à l'érable, cheddar, cornichons, laitue iceberg, sauce Big Mat | 22\$

Burger Le Top

Escalope de foie gras, champignons sautés, purée de truffes noires, oignons caramélisés au bourbon, pétales d'oignon frits, roquette, cheddar à la Guinness, bacon fumé à l'érable, mayonnaise, moutarde à l'ancienne et miel | 27\$

Sandwich Smoked meat

Smoked meat maison, choucroute, cornichons, pain de seigle et moutarde baseball | 18\$

CÔTES LEVÉES & COMBOS

ENROBÉES D'UN MÉLANGE D'ÉPICES, FUMÉES AU BOIS D'ÉRABLE PENDANT 4 HEURES, SERVIES AVEC SALADE DE CHOU, CHOIX DE FRITES, SALADE, POMME DE TERRE AU FOUR (TOUTE GARNIE +3\$)

Côtes levées 20\$ | 30\$

Côtes levées et poulet frit 28\$

Combo côtes levées et crevettes Old Bay 36\$

ou main de crabe 44\$

VIANDES

NOS STEAKS CERTIFIED ANGUS BEEF SONT SERVIS AVEC LÉGUMES, UN CHOIX DE FRITES, POMME DE TERRE AU FOUR OU SALADE VERTE ET UN CHOIX DE SAUCE

Bavette 8 oz | 32\$

Contre-filet 18 oz | 40\$

Filet mignon 8 oz | 45\$

Magret de canard

Topinambours confits, asperges, purée d'ail
noire et sauce au Whiskey | 32\$

Surf & turf

Filet mignon, demi homard | 59\$

Joue de boeuf braisé

Orzotto crémeux, pleurotes, oignons
caramélisés à la bière noire | 28\$



Boeuf vieilli sous vide
un minimum de 30 jours

NOS SAUCES

Aux 5 poivres

Champignons
sauvages

Crémeuse
à l'ail noire + 5\$

VIANDES VIEILLIES

Viande de boeuf nourri au maïs USDA Prime vieillie à sec un minimum de 55 jours dans notre unité de vieillissement. Ce procédé naturel améliore le goût et la tendreté de la viande.

Coupe Cowboy, entrecôte avec os

Coupe Kansas, contre-filet avec os

20 oz | 67\$

Voir disponibilités pour autres pièces de viande | P/M

DEGRÉS DE CUISSON

Saignant

Rouge-violacé, à peine
chaud, très juteux
60°C (140°F)

Saignant à point

Rouge, tiède,
juteux
63°C (145°F)

À point

Rouge, chaud,
moins juteux
71°C (160°F)

À point bien cuit

Rose pâle,
très chaud
74°C (165°F)

Bien cuit

Très chaud, aucune
coloration rosée
77°C (170°F)

ACCOMPAGNEMENTS DE STEAK

COCHONNEZ VOTRE STEAK

Nos fromages fondants

Oka, fromage bleu, chèvre, Brie ou cheddar à la Guinness | 5\$

EXTRAS

Poutine | 5\$

Poutine au smoked meat | 9\$

Poutine au canard | 16\$

Purée de pommes de terre à l'ail | 5\$

Champignons pleurotes | 7\$

Légumes rôtis | 7\$

Pomme de terre au four toute garnie | 3\$



LE SURF

Huîtres fraîches

3\$/ch

Choix du Chef

32\$/dz

Rockefeller (5)

25\$

Crevettes

à la livre 10\$/½lb 16\$/lb

Crabe

King Crab d'Alaska, servi vapeur
ou froid P/M

Caviar d'esturgeon et ses condiments

P/M

Moules et frites 2 lbs

Sauce au choix du Chef | 24\$

Parpadelle aux fruits de mer

Homard, palourdes, pétoncles,
sauce aux crustacés à la sauge et
agrumes | 36\$

Plateau Surf

Assortiments de fruits de mer
et de poissons frais
Pour 2p/69\$ 4p/129\$

Homard frais du vivier

P/M
Cuisson vapeur, servi avec
un beurre à l'ail chaud et
un choix d'accompagnement

Voir disponibilités pour autres fruits de mer P/M



LES POISSONS

Fish'n chips

Filet de morue, panure maison à la bière, salade de chou, sauce tartare,
citron, servi avec un choix de frites ou de salade verte 23\$

Arrivage du jour P/M



DESSERTS MAISON

Crème brûlée du moment | 7\$

Gâteau au fromage
et Bailey's avec sauce moka | 10\$

Tarte tatin aux pommes
et pacanes caramélisées | 8\$

Gâteau truffé au chocolat avec croquant
de noisettes et avoine | 10\$ *sans gluten



NESPRESSO®

Café brésilien

Chemineaud, Tia Maria,
Grand Marnier | 9\$

Café La Cochonne Rit

Jim Beam, Coureur des Bois | 9\$

Café espagnol

Tia maria, Chemineaud | 8\$

Café irlandais

Baileys, Jameson | 8\$

Hot shot | 6\$

Frangelico
Galliano

Café Baileys

8\$

Espresso

3,50\$

Double

4,50\$

Cappuccino

4,50\$

Café au lait

4,50\$

BIÈRES

EN FÛT

	VERRE	PINTE	PICHET
Fin du monde	6\$	8\$	20\$
Blanche de Chambly	6\$	8\$	20\$
Okanagan Spring Pale Ale	6\$	8\$	20\$
À Tout Le Monde, Megadeth	6\$	8\$	20\$
La Cochonne Rit (blonde)	6\$	8\$	20\$
Sapporo	7\$	9\$	22\$
Guinness	7\$	9\$	
IPA, Autre chose	6\$	8\$	20\$
Cidrerie Rabaska	7\$	9\$	
Sleeman rousse	6\$	8\$	20\$

EN BOUTEILLE

Budweiser | 6\$
Budweiser Light | 6\$
Corona | 7\$
Weihenstephaner sans alcool | 8\$
Carlsberg sans alcool | 6\$



UNIBROUÉ