



MENU · N° 20
2020

SHAKER

CUISINE & MIXOLOGIE



TARTARES & BURGERS / BAR & MIXOLOGIE / VINS & CHAMPAGNES

COCKTAIL & DUO DE TARTARES



LA PINTE À **4⁵⁰\$** EN TOUT TEMPS*

* VALIDE DE 11H AM À 2H AM EXCEPTÉ LES VENDREDIS ET DIMANCHES ENTRE 17H ET 22H. SUR PRODUITS DÉLICIEUX, TAXES EN SUS. PRIX SOUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.





MERCREDIS
& DIMANCHES

VINS & CHAMPAGNES AU COST

au prix de la SAQ

VALIDÉ DE 11 H AM À 2 H AM



EN TOUT TEMPS*

LA PINTE

4.50\$

BUDWEISER
BUD LIGHT
LABATT 50


6.50\$

ARCHIBALD
SHOCK TOP
ALEX. KETHYS

* EXCEPTÉ LES VENDREDIS ET SAMEDIS ENTRE 17 H ET 22 H
SUR PINTES COMMANDÉES AVANT 2 H AM

LES LUNDIS TARTARES 13\$
2 TARTARES SÉLECTIONNÉS - VALIDE DÈS 17H

LES MARDIS BURGERS 9\$
2 BURGERS SÉLECTIONNÉS - VALIDE DÈS 17H



VENDREDIS & SAMEDIS
26^{oz} / 50\$
VALIDE DE 22H À 2H AM SUR PRODUITS SÉLECTIONNÉS



SHAKER
C'est ma fête
donc c'est
GRATUIT !

SHAKER
C'est ma fête
donc c'est
GRATUIT !


SHAKER
C'est ma fête
donc c'est
GRATUIT !

REPAS GRATUIT POUR TA FÊTE

Valable sur mention de la promotion lors d'une réservation de 3 personnes et plus.
Tous les convives doivent consommer un repas principal.
Valable 2 semaines avant et après la date de l'anniversaire.
Exclusifs : fillet mignon et trio de tartares.

LES PETITS MIDIS
à partir de 10⁹⁹\$

du lundi au vendredi
de 11h à 15h



BIÈRES



EN FÛT

	VERRE	PINTE	PICHET	
 BUDWEISER <i>Blonde américaine</i>	4 ²⁰	6 ⁶⁰	15 ⁹⁹	
 BUD LIGHT <i>Blonde américaine</i>	4 ²⁰	6 ⁶⁰	15 ⁹⁹	
 LABATT 50 <i>Blonde canadienne</i>	4 ²⁰	6 ⁶⁰	15 ⁹⁹	
 SHOCK TOP <i>Blanche type belge</i>	4 ⁹⁰	7 ⁶⁰	17 ⁹⁹	
 ALEXANDER KEITH'S RED AMBER ALE <i>Rousse néo-écossaise</i>	4 ⁹⁰	7 ⁶⁰	17 ⁹⁹	
 CHIPIE <i>Pale ale américaine</i>	}  OUT	4 ⁹⁰	7 ⁶⁰	17 ⁹⁹
 JOUFFLUE <i>Blanche type belge</i>		4 ⁹⁰	7 ⁶⁰	17 ⁹⁹
 MATANTE <i>Blonde américaine</i>		4 ⁹⁰	7 ⁶⁰	17 ⁹⁹
 GOOSE IPA <i>Ambreé chicagois</i>	4 ⁹⁰	7 ⁶⁰	18 ⁹⁹	
 CIDRE LACROIX <i>Cidre québécois</i>	5 ⁹⁰	8 ²⁰	22 ⁹⁹	
 STELLA ARTOIS <i>Blonde belge</i>	5 ⁹⁰	8 ²⁰	22 ⁹⁹	
 HOEGAARDEN <i>Blanche belge</i>	5 ⁹⁰	8 ²⁰	22 ⁹⁹	
 WHITE VELVET <i>Cidre et bière blanche</i>		8 ²⁰		
 HEINEKEN <i>Blanche hollandaise</i>		8 ⁶⁰		

EN BOUTEILLE

	PETITE	GROSSE
 BUDWEISER <i>Blonde américaine</i>	5 ⁹⁹	7 ⁹⁹
 BUD LIGHT <i>Blonde américaine</i>	5 ⁹⁹	
 LABATT 50 <i>Blonde canadienne</i>	5 ⁹⁹	7 ⁹⁹
 CORONA <i>Blonde mexicaine</i>	6 ⁹⁹	7 ⁹⁹
	5 POUR 24 ⁹⁹	

SANS ALCOOL

 BUD PROHIBITION 0% <i>Blonde américaine</i>	4 ⁹⁹
 BECK'S 0% <i>Blonde allemande</i>	4 ⁹⁹

EN CANETTE

 COBBLESTONE STOUT 440 ml. 7 ⁹⁹ <i>Porter noire canadienne</i>	
 BLACK VELVET 10 ⁹⁹ <i>Cidre et canette de bière noire</i>	

EN TOUT TEMPS*
LA PINTE
4⁵⁰\$ | 6⁵⁰\$

BUDWEISER
BUD LIGHT
LABATT 50

ARCHIBALD
SHOCK TOP
ALEX. KEITH'S

*EXCEPTÉ LES VENDREDIS ET SAMEDIS ENTRE 17H ET 21H
SUR PINCES COMMANDEES AVANT 2 H AM



COCKTAILS

CLASSIQUES

1,5^{oz} D'ALCOOL 7⁹⁹

ABRICOT BRANDY SOUR

Apricot Brandy, Cointreau, jus d'orange et jus de citron

AMARETTO CITRON

Amaretto Disaronno et citron

AMARETTO SOUR

Amaretto Disaronno, Cointreau et jus de citron

BLOODY CAESAR

Vodka Smirnoff, Clamato et sel de céleri

COSMOPOLITAIN

Vodka Smirnoff, Cointreau, jus de lime et jus de canneberge

LITCHI MARTINI

Vodka Smirnoff, Soho, jus de canneberge et litchi

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka Smirnoff, gin Tanqueray, téquila El Jimador, rhum Bacardi Superior, Cointreau, Coca-Cola et jus de citron

MARGARITA

Téquila El Jimador, Cointreau et jus de lime

MOJITO

Rhum Bacardi Superior, menthe, lime et soda

PIÑA COLADA

Rhum Bacardi Superior, rhum Malibu, sirop de noix de coco, jus d'ananas et jus de lime

RED DEVIL

Amaretto Disaronno, Southern Comfort, jus d'orange et grenadine

SEX ON THE BEACH

Vodka Smirnoff, Schnapps aux pêches, jus d'orange et grenadine

TOM COLLINS

Gin Tanqueray, jus de citron, sirop simple et soda

APEROL SPRITZ

2^{oz} D'ALCOOL 8⁹⁹

Aperol, mousseux Villa Conchi et soda

BOULEVARDIER

Bourbon Old Forester, Campari et vermouth rouge

GIN MARTINI / VODKA MARTINI

Gin Tanqueray ou vodka Smirnoff, vermouth sec et olives ou zeste de citron

MANHATTAN

Whisky Old Forester, vermouth rouge et Angostura Bitters

NEGRONI

Gin Tanqueray, Campari et vermouth rouge

OLD FASHIONED

Whisky ~~Old~~ Old Fashioned, sirop de canne roux et Angostura Bitters

VODKA RED BULL

1^{oz} D'ALCOOL 9⁹⁹

Vodka Smirnoff et canette de Red Bull

PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS - TAXES EN SUS

BOISSONS ÉNERGISANTES

Red Bull[®] Original, Sans sucre, Tropical et saisonnier 4⁹⁹
4 POUR 17⁹⁹

ALCOOLS

À L'ONCE

Alcool Simple
Alcool Premium

5⁹⁹
7⁹⁹

BOUTEILLES 26^{oz}

COGNACS

Hennessy V.S. 179

Hennessy V.S.O.P. 279

Hennessy X.O. 499

GINS

Tanqueray 99

Bombay Sapphire 119

Ungava 139

Dandy 149

Portage 169

Hendrick's 179

LIQUEURS

Chartreuse 13^{oz} 119

Jägermeister 119

Belle de Brillet 169

RHUMS

Bacardi Spiced 99

Chic Choc épicé 129

Plantation 20[°] 229

TÉQUILAS

El Jimador 119

Patron X.O. 159

Patron Silver 229

VODKAS

Smirnoff 99

Ketel One ou Botanical 139

Belvedere 169

Cîroc 169

Grey Goose 169

Grey Goose 1,75 L 399

Grey Goose 3 L 899

Grey Goose 4,5 L 1299

Grey Goose 6 L 1699

WHISKEYS

Jack Daniel's Old No.7 119

Jack Daniel's Fire 119

Jack Daniel's Honey 119

J.D. Gentleman Jack 139


BUVEZ DE FAÇON RESPONSABLE

VENDREDIS & SAMEDIS

26^{oz} / 50\$

VALIDE DE 22 H À 2 H AM SUR PRODUITS SÉLECTIONNÉS





. JEUDIS .
SOIRÉE DE FILLES
' Dès 17 h '

3 VERRES DE VIN
FORTS OU SHOOTERS
POUR 10\$

VALIDE LES JEUDIS. POUR ELLES SEULEMENT.
 DE 17 H À 2 H AM.
 SUR PRODUITS SÉLECTIONNÉS.

VERRES DE VIN

ROUGES

<i>Trapiche, Cabernet Sauvignon, Argentine</i>	6 ⁰⁰
<i>Jacob's Creek, Shiraz Cabernet, Australie</i>	7 ⁰⁰
<i>Laroche, Pinot Noir, La Chevalière, France</i>	7 ⁰⁰
<i>Ogier Héritages, vallée du Rhône, France</i>	7 ⁰⁰
<i>Nipozzano, Chianti Riserva, Frescobaldi, Italie</i>	9 ⁰⁰
<i>Joel Gott, Cabernet Sauvignon, Californie</i>	11 ⁰⁰
<i>Domaine de l'Île Margaux, Bordeaux, France</i> <i>vin bio</i>	11 ⁰⁰

BLANCS

<i>Trapiche, Pinot Grigio, Argentine</i>	6 ⁰⁰
<i>Les 3 Grappes Blanches, Chardonnay, France</i>	7 ⁰⁰
<i>Jacob's Creek, Moscato, Australie</i> <i>vin dessert</i>	7 ⁰⁰
<i>Folonari, Pinot Grigio, Italie</i>	7 ⁰⁰
<i>Bouchard Aîné, Bourgogne Aligoté, France</i>	8 ⁰⁰
<i>Villa Maria, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande</i>	9 ⁰⁰
<i>Merf, Chardonnay, États-Unis</i>	10 ⁰⁰

ROSÉS

<i>Mateus, Vinho de Mesa, Portugal</i>	6 ⁰⁰
<i>Le Pive Gris, Languedoc, France</i> <i>vin bio</i>	7 ⁰⁰

BULLES

<i>Villa Conchi, Cava Brut, Espagne</i>	7 ⁰⁰
---	-----------------



PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS - TAXES EN SUS

BAR À SANGRIA



MELON FRAISE

- Vin rouge
- Vodka Smirnoff framboise
- Purée de melon d'eau
- Soda



PAMPLEMOUSSE

- Vin blanc
- Gin Tanqueray
- Jus de canneberge blanche
- Jus de pamplemousse
- Tonic



PÊCHE

- Vin rosé
- Schnapps aux pêches
- Les Îles (apéritif québécois)
- Purée de pêches blanches
- Jus d'aloès
- Sprite



ROUGE

- Vin rouge
- Vodka Smirnoff orange
- Schnapps aux pêches
- Southern Comfort
- Sprite
- Jus d'orange



BLANCHE

- Vin blanc
- Soho
- Southern Comfort
- Lillet blanc
- Jus de canneberge blanche
- Sprite



ROSÉE

- Vin rosé
- Vodka Smirnoff framboise
- Chambord
- Southern Comfort
- Jus de canneberge blanche
- Sprite

Corona Extra

5 pour 24⁹⁹\$

Corona Extra

MIXOLOGIE

GAGNANTS CONCOURS
DE MIXOLOGIE

MADE
WITH
LOVE

QUÉBEC



MERRY CRANBERRY

·Vodka Smirnoff orange
·Schnapps aux pêches
·Chambord
·Infusion de la plage
·Jus de canneberge

FRAIS ET FRUITÉ,
SAVEUR DE CANNEBERGE



TROPICAL TWIST

·Vodka Ketel One Botanical
pêche & fleur d'oranger
·Schnapps aux pêches
·Chartreuse
·Basilic
·Purée de pêches blanches
·Jus de canneberge

HERBACÉ ET FRUITÉ, SAVEUR
DE PÊCHE ET DE BASILIC



HEARTBREAKER

·Vodka Smirnoff orange
·Vodka Smirnoff citron
·Curaçao bleu
·Sirop simple
·Purée de framboises
·Jus de pomme
·Jus de lime
·Sprite

SUCRÉ ET FRAIS, SAVEUR
DE POMME ET DE FRAMBOISE



PORTO PARADISE

·Porto blanc
·Concombre
·Menthe
·Jus d'aloès
·Sirop simple
·Tonic

LÉGER ET RAFFRAÎCHISSANT,
SAVEUR DE MENTHE
ET D'ALOÈS



COMTE DRACULA

·Rhum Bacardi Spiced
·Schnapps aux pêches
·Purée de framboises
·Jus de fruit de la passion
·Grenadine

TRÈS SUCRÉ ET FRUITÉ,
SAVEUR DE FRUITS DES CHAMPS



WALKING DEAD

·Rhum Bacardi Spiced
·Absinthe
·Jus d'ananas
·Jus de goyave
·Sirop de fruit de la passion

FRUITÉ ET ALCOOLISÉ,
SAVEUR D'ANANAS



MOKA FRIO

·Dr. McGillicuddy's caramel écossais
·Crème d'érable Causeur des Bots
·Crème de cacao
·Sirop de café
·Lait

SUCRÉ, SAVEUR DE CAFÉ GLACÉ



SUMMER CUCUMBER

·Gin Tanqueray
·Sirop de fleur de sureau
·Sirop simple
·Tonic
·Jus de lime
·Concombre

FRAIS ET RAFFRAÎCHISSANT,
SAVEUR DE GIN ET DE
CONCOMBRE



JUSTIFY SAISON 2018 MONT-FERRÉOL

·Jack Daniel's
·Schnapps aux pêches
·Purée de pêches blanches
·Amer à la rhubarbe
·Kombucha aux petits fruits
·Menthe

2018

FRAIS ET FRUITÉ, SAVEUR
DE FRAISE ET DE PÊCHE



BIG APPLE

·Gin Tanqueray
·Liqueur de melon
·Jus de pomme
·Sirop simple
·Jus de lime
·Compote de pommes
·Cerises

2017

SUCRÉ ET LÉGÈREMENT
ACIDULE, SAVEUR DE POMME
ET DE MELON MIEL



SHAMAN

·Vodka Smirnoff
·Soho
·Sirop de tonic
·Jus de citron
·Purée de framboises
·Sprite
·Crâne 3D litchi-melon d'eau

2016

SUCRÉ ET FRUITÉ, SAVEUR
DE LITCHI ET DE MELON D'EAU

GAGNANT CONCOURS SAO COCKTAIL DU QUÉBEC



QUÉBEC ROYAL

·Vodka Smirnoff
·Crème de cassis
·Cidre de pomme Lacroix
·Jus de pomme
·Jus de citron
·Sirop d'érable

2018

LÉGER ET RAFFRAÎCHISSANT,
SAVEUR DE POMME



PETIT POT
8⁹⁹\$
2^e d'alcool
5⁹⁹\$
sans alcool



GROS POT
15⁹⁹\$
4^e d'alcool



COUPE GRAAL
16⁹⁹\$
4^e d'alcool

MIXOLOGIE DU TERROIR

MICRODISTILLERIES QUÉBÉCOISES

PETIT POT 9⁹⁹\$ - GROS POT 16⁹⁹\$
COUPE GRAAL 17⁹⁹\$



ABRICOT BERRY SOUR

-Apricot Brandy
-Vodka Smirnoff orange
-Les Îles (apéritif québécois)
-Jus de citron
-Sirop de gomme balloune
-Kombucha aux petits fruits
-Soda



SAVOUREUX ET SUCRÉ,
SAVEUR D'ABRICOT



CÉSAR SHAKER

-Vodka Smirnoff
-Clamato
-Sauce BBQ SHAKER
-Sel de céleri

SAVEUR DE BBQ



CHIC CHOC SLING

-Rhum épice Chic Choc
-Claire de glace Pinnacle
-Jägermeister
-Jus de pomme
-Sirop d'érable
-Limes écrasées



LÉGÈREMENT AMER,
SAVEUR DE POMME
ET D'HERBES



PEACHY JACK

-Jack Daniel's Gentleman Jack
-Galliano
-Apricot Brandy
-Thé à la pêche
-Thé glacé
-Sirop de fruit de la passion
-Jus de lime

LÉGER ET FRAIS,
SAVEUR DE PÊCHE



BLOODY JACK

-Jack Daniel's Old No.7
-Téquila El Jimador
-Clamato
-Firebarns Rhum & Chipotle
-Jus de cornichon
-Épices à steak



SAVEUR DE JACK DANIEL'S
ET DE CORNICHON



60° PARALLÈLE

-Gin Ungava
-Cordial lime et citronnelle
-Jus de pamplemousse
-Jus de citron
-Sirop de gingembre



FRAIS, SAVEUR DE
PAMPLEMOUSSE
ET DE GINGEMBRE



HIBISCUS

-Vodka Smirnoff framboise
-Lillet blanc
-Chambord
-Jus d'aloès
-Jus de citron
-Sirop d'hibiscus
-Jus de canneberge blanche

LÉGER, FRAIS ET FRUITÉ,
SAVEUR D'HIBISCUS



RED BULLINI +2⁹⁹\$

-Vodka Smirnoff
-Les Îles (apéritif québécois)
-Schnapps aux pêches
-Purée de pêches
-Red Bull Tropical
-Jus de lime

FRAIS ET ÉNERGISANT,
SAVEUR DE PÊCHE



FORESTIER

-Gin Portage
-Campari
-Purée de pêches blanches
-Jus d'aloès
-Jus de citron
-Sirop de fruit de la passion



AMER, SAVEUR DE PÊCHE
ET DE CERISE



MÛRGARITA

-Mûres pilées
-Téquila El Jimador
-Galliano
-Jus de lime
-Sirop de fleur de sureau
-Spritz

LÉGÈREMENT ACIDULÉ,
SAVEUR DE MÛRE
ET DE VANILLE



Bulles 8⁹⁹\$ APÉRO SPRITZ

-Mousseux Villa Conchi
-Gin Tanqueray
-Les Îles (apéritif québécois)
-Cointreau
-Sirop de fleur de sureau

FRAIS ET AMER,
SAVEUR D'AGRUMES



LITCHI DANDY

-Gin Dandy
-SoHo
-Jus d'aloès
-Jus de litchi
-Jus de citron
-Purée de pêches blanches
-Bière de gingembre
-Gingembre mariné



FRUITÉ ET LÉGÈREMENT
ÉPICÉ, SAVEUR DE LITCHI
MARTINI



VINS

ROUGES

FRANCE

- ♥ ● Laroche, Pinot Noir, La Chevalière 35
- ♥ ● Ogier Héritages, vallée du Rhône 36
- Château Saint Didier-Parnac, Cahors, Sud-Ouest 40
- Brouilly, Georges Duboeuf, Beaujolais 45
- Devois des Agneaux, Languedoc 47
- Château Fey La Tour Réserve, Bordeaux 52
- ♥ ● Domaine de l'île Margaux, Bordeaux *vins bio* 53
- Les Ursulines, Pinot Noir, Bourgogne 55
- Château Patache d'Aux, Bordeaux, Cru Bourgeois 65

ITALIE

- Pasqua Primitivo Lapaccio, Les Pouilles 35
- Pater Frescobaldi, Sangiovese, Toscane 37
- Bolla, Valpolicella Classico 38
- ♥ ● Allegrini di Fumane, Vénétie 40
- Folonari, Valpolicella Superiore Ripasso 46
- ♥ ● Nipozzano, Chianti Riserva, Frescobaldi 50
- ♥ ● Palazzo della Torre, Allegrini 56
- Liano, Emilie-Romagne 61
- Farnito, Toscane 66
- Beni di Batasiolo doc, Barolo 68
- Fontanafredda, Barolo 68
- Black Label Pasqua, Amarone della Valpolicella 80
- Brunello di Montalcino, Frescobaldi 105

ÉTATS-UNIS

- Canyon Road, Cabernet Sauvignon, Californie 35
- Three Thieves, Pinot Noir, Californie 39
- Three Thieves, Cabernet Sauvignon, Californie 39
- Château Ste-Michelle, Syrah, Washington 48
- Sebastiani, Cabernet Sauvignon, Californie 50
- Imagery, Pinot Noir, Sonoma 55
- ♥ ● Joel Gott, Cabernet Sauvignon, Californie 56
- Queen of Heart, Cab. Sauv., Santa Barbara *imp. privée* 58
- Kendall-Jackson, Pinot Noir, Californie 60
- Petite Petit, Petite Syrah, Californie 61
- ♥ ● Bliss, Cabernet Sauvignon, Californie *importation privée* 62
- Freakshow, Cabernet Sauvignon, Californie 65
- Napa Cellars, Zinfandel, Californie 66
- Treana, Blend, Californie 95
- Joseph Phelps Napa, Cabernet Sauvignon, Californie 220
- Caymus Special Selection, Cabernet Sauvignon, Calif. 350
- Stag's Leap Fay, Cabernet Sauvignon, Californie 380

AUTRES

- Trapiche, Cabernet Sauvignon, Argentine 29
- McGuigan Private Bin, Shiraz, Australie 30
- Trapiche Réserve, Malbec, Argentine 34
- ♥ ● Jacob's Creek, Shiraz Cabernet, Australie 35
- Campo Viejo, Tempranillo, Rioja, Espagne 37
- Plaza de la Reina, Tempranillo, Espagne 40
- Left Field, Pinot Noir, Nouvelle-Zélande 45
- Yalumba, The Strapper, Australie 47
- Terrazas, Cab. Sauvignon, Argentine 50
- Torres Celeste, Crianza, Espagne 53
- The Chocolate Block, Afrique du Sud 50
- Osoyoos Larose, vallée de l'Okanagan, Canada 105

BLANCS

FRANCE

- ♥ ● Les 3 Grappes Blanches, Terret Chardonnay Sauvignon 30
- Le Pive Blanc, Languedoc *vins bio* 35
- Fun Réserve, Chardonnay, Languedoc 37
- ♥ ● Bouchard Aîné, Bourgogne Aligoté 40
- Jean-Claude Boisset, Pouilly-Fuissé, Bourgogne 56
- Chablis, Saint-Martin, Chardonnay, Bourgogne 60
- La Moussière, Sancerre, Vallée de la Loire 70

ÉTATS-UNIS

- Three Thieves, Pinot Grigio, Californie 38
- Kendall-Jackson Réserve, Chardonnay, Californie 45
- Joel Gott, Sauvignon Blanc, Californie 46
- Merf, Chardonnay, Château Ste-Michelle 48
- ♥ ● Bliss, Chardonnay, Californie *importation privée* 58
- Treana, Marsanne Viognier, Californie 65

AUTRES

- Trapiche, Pinot Grigio, Argentine 29
- ♥ ● Jacob's Creek, Moscato, Australie *vins dessert* 30
- Jacob's Creek, Pinot Grigio, Australie 35
- Yalumba, Viognier, Australie 36
- ♥ ● Folonari, Pinot Grigio, Italie 36
- Vina Esmeralda, Torres, Espagne 37
- Plaza de la Reina, Macabeo, Espagne 40
- Rocca Bastia, Soave, Italie 41
- ♥ ● Villa Maria, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande 43
- Pomino, Frescobaldi, Italie 45
- Cloudy Bay, Chardonnay, Nouvelle-Zélande *imp. privée* 85

ROSÉS

- Mateus, Vinho de Mesa, Portugal 30
- Le Pive Gris, Languedoc, France *vins bio* 39
- Pétale de Rose, Côtes de Provence, France *vins bio* 48

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

MOUSSEUX

- ♥ ● Villa Conchi, Cava Brut, Espagne 35
- Chandon, États-Unis 62
- Chandon Rosé, États-Unis 67
- Chandon Sweet Star, États-Unis 67

CHAMPAGNES

- Piper-Heidsieck 120
- Taittinger, Réserve Brut 125
- Moët & Chandon Impérial 135
- Veuve Clicquot 150
- Moët & Chandon Nectar Impérial 150
- Moët & Chandon Ice Impérial 160
- Moët & Chandon Rosé 165
- Moët & Chandon Nectar Impérial Rosé 170
- Moët & Chandon Impérial (Magnum) 285
- Veuve Clicquot (Magnum) 295
- Dom Pérignon 495

COUP DE CŒUR ♥



PREX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS - TAXES EN SUS

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, croûtons à l'ail, lardons, copeaux de parmesan et vinaigrette maison

CARPACCIO DE BETTERAVES ET CHÈVRE FONDANT

Pacanes caramélisées, bébés épinards, roquette, vinaigrette balsamique et croûtons de chèvre grillés

AVOCAT ET CREVETTES

Crevettes de 7-lles, salsa de mangue et coriandre

NOUVEAU

TENDRE POULET ASIATIQUE

Trois filets de poulet marinés et frits dans une pâte à tempura, servis avec une sauce chili sucrée

SOUPE À L'OIGNON

Oignons caramélisés, bière rousse, vin rouge, fromage suisse et fromage Cantonnier

OIGNONS FRANÇAIS

Pâte à pogo à la bière, servis avec miel

MINI-POGOS DE HOMARD

Mayo **OLD BAY**

CALMARS FRITS

Mayo **OLD BAY**

MINI-POGOS DE HOMARD

10⁰⁰

PETITES AILES DE POULET

Choix de sauce : BBQ maison, crème sure aux lardons, Buffalo **RedHot** ou Tao

6 | 9⁰⁰
12 | 16⁰⁰
24 | 27⁰⁰

10⁰⁰

FONDUE AUX 400 FROMAGES D'ICI

Roquette, confit d'oignons et pommes

12⁰⁰

FONDUE AU FROMAGE DE LUXE

Sauce bolognaise maison, bacon de prosciutto, parmesan et roquette

15⁰⁰

12⁰⁰

BRIE FONDANT

Croûte de pacanes, compote de canneberges et pommes vertes à l'érable et roquette

13⁰⁰

8⁰⁰

EL NACHOS

Guacamole maison, crème sure aux lardons, salsa, piments baranes et olives Kalamata

ENTRÉE 9⁰⁰
REPAS 16⁰⁰

9⁰⁰

EL NACHOS CARNE

Guacamole maison, crème sure aux lardons, salsa, piments baranes et olives Kalamata
Choix de poulet, viande hachée ou porc effiloché

ENTRÉE 13⁰⁰
REPAS 24⁰⁰

9⁰⁰

13⁰⁰

EL NACHOS ITALIEN

Guacamole maison, crème sure aux lardons, sauce bolognaise maison, copeaux de parmesan, piments baranes, olives Kalamata et prosciutto émiété

ENTRÉE 13⁰⁰
REPAS 24⁰⁰

PETIT 9⁰⁰
GROS 15⁰⁰



EL NACHOS

TARTARES & POKE BOWLS

LES ENTRÉES SONT SERVIES AVEC PETITE SALADE. LES REPAS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE. LES POKE BOWLS SONT SERVIS AVEC RIZ OU VERMICELLES DE RIZ ET LÉGUMES FRAIS. LES POKE BOWLS SAUMON, THON, CREVETTES ET HOMARD SONT SERVIS AVEC CROUSTILLES DE CREVETTES.

BOEUF ITALIEN

Prosciutto, pignons de pin, tomates confites, basilic et copeaux de parmesan

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

BOEUF ASIATIQUE

Noix de cajou, champignons shiitakes, sauce soya, huile de sésame et mayonnaise

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

BOEUF ROYAL

Boeuf légèrement saisi, sauce tartare classique aux tomates confites et copeaux de parmesan

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

SAUMON FRAISES

Fraises, yogourt, lime et ciboulette

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

DEUX SAUMONS

Saumon frais et saumon fumé, sauce tartare classique et gingembre mariné

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

SAUMON ANETH CITRON

Câpres, échalotes françaises et ciboulette

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

SAUMON YOGOURT GREC

Concombre, citron et herbes fraîches

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

THON ROUGE MANGUES

Salsa de mangue aux poivrons rouges et oignons, miel et coriandre

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

THON ROUGE ORIENTAL

Oignons verts, miel, coriandre, mayonnaise, gingembre et litchis

ENTRÉE 14⁰⁰
REPAS 25⁰⁰
POKE BOWL 25⁰⁰

TATAKI DE THON AUX ÉPICES

Thon rouge mariné, mayonnaise asiatique et arachides rôties

ENTRÉE 15⁰⁰
REPAS 28⁰⁰
POKE BOWL 28⁰⁰

AVOCAT ET CREVETTES

*Guacamole maison, salsa de mangue et mayo **OLD BAY***

REPAS 24⁰⁰
POKE BOWL 24⁰⁰

HOMARD ET CREVETTES

*Guacamole maison et mayo **OLD BAY***

ENTRÉE 16⁰⁰
REPAS 30⁰⁰
POKE BOWL 30⁰⁰

DUD DE TARTARES

Deux tartares et/ou tataki de votre choix

REPAS 29⁰⁰
POKE BOWL 29⁰⁰

TRIO DE TARTARES

Trois tartares et/ou tataki de votre choix

REPAS 36⁰⁰
POKE BOWL 36⁰⁰

REMPLACEZ VOTRE FRITE
PAR UNE MINI-POUTINE CLASSIQUE +2⁰⁰



POKE BOWL
THON ROUGE
MANGUES

LES LUNDIS
TARTARES 13\$

3 TARTARES SÉLECTIONNÉS - VALIDE DÈS 17 H

ENTRE 2 PAINS

NOS BURGERS ET SANDWICHS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE DE CHOU.
TOUS NOS BURGERS SONT OFFERTS EN VERSION VÉGÉTARIENNE.

BURGER BLT

Boeuf, bacon, laitue, tomate et sauce burger **EXTRA FROMAGE 1⁰⁰** 16⁰⁰

BURGER DOUBLE FRIED CHEESE

Boeuf, fromage frit, laitue, tomate et sauce burger 17⁰⁰

BURGER INTER LE TI-CROTTÉ

Boeuf, oignons français, fromage en grains, laitue et sauce burger 17⁰⁰

NOUVEAU

BURGER FANCY

Boeuf, fromage Cantonnier, confit d'oignons et pommes, laitue, tomate et mayonnaise au romarin 17⁰⁰

NOUVEAU

BURGER ULTIMATE CHEEEEEEZE

Boeuf, fromage coulant Le Petit Crèmeux, fromage cheddar canadien, fromage suisse, oignons croustillants, roquette, bacon, tomate et sauce burger 17⁰⁰

NOUVEAU

BURGER MUSHROOM

Boeuf, champignons sautés à l'ail confit, fromage suisse, laitue et mayonnaise au romarin 17⁰⁰

BURGER BIG BOSS

Deux boulettes de boeuf, fromage cheddar canadien, fromage suisse, cornichon, tomate, laitue, lardons et sauce burger 19⁰⁰



BURGER VEGAN

Boulette végétarienne, laitue, tomate, cornichon, oignon rouge, faux-mage et sauce burger sans oeufs **SERVI AVEC FRITES ET SALADE VERTE ACCOMPAGNÉE D'UNE VINAIGRETTE VÉGÉTARIENNE** 16⁰⁰

BURGER POULET CROUSTILLANT

Poulet, panure maison secrète, bacon, laitue, tomate et mayonnaise **EXTRA FROMAGE 1⁰⁰** 17⁰⁰

BURGER BIG FISH

Morue sauvage, panure maison secrète, fromage, laitue et sauce tartare 18⁰⁰

SANDWICH FONDUE CHINOISE

Boeuf Angus émincé, brocolis, champignons, fromage suisse et sauce fondue chinoise 15⁰⁰

CLUB SANDWICH

Poulet, bacon, laitue et tomate 16⁰⁰

LOBSTER ROLL

Chair de homard, crevettes de 7-Iles, laitue et mayo **DLB BAY** 16⁰⁰

REPLACEZ VOTRE FRITE
PAR UNE MINI-POUTINE CLASSIQUE +2⁰⁰

POUTINES

	MINI	MOYENNE	GROSSE
CLASSIQUE	5 ⁰⁰	8 ⁰⁰	10 ⁰⁰
SAUCISSE	7 ⁰⁰	11 ⁰⁰	14 ⁰⁰
PORC EFFILOCHÉ	8 ⁰⁰	12 ⁰⁰	15 ⁰⁰
ITALIENNE	8 ⁰⁰	12 ⁰⁰	15 ⁰⁰



LES MARDIS **9\$**
BURGERS

2 BURGERS SÉLECTIONNÉS - VALIDE DES 17 H

CLASSIQUES

SERVIS AVEC FRITES ET UN CHOIX PARMIS :
RIZ, LÉGUMES, SALADE VERTE, SALADE CÉSAR, SALADE DE CHOU,
FRITES DE PATATES DOUCES OU PATATE GARNIE.

CÔTES LEVÉES BABY BACK DEMI 19⁹⁹
Côtes levées artisanales et sauce BBQ maison ENTIÈRES 29⁹⁹

CONTRE-FILET 8⁰² 29⁹⁹
Boeuf Angus canadien AAA coupe exclusive dégraissée

FILET MIGNON 8⁰² 39⁹⁹
Boeuf Angus canadien AAA vieilli 21 jours

PAVÉ DE SAUMON 24⁹⁹
*Filet de saumon de l'Atlantique glacé au miel
et à la moutarde avec sauce au beurre blanc*
SERVI AVEC RIZ ET UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

FISH AND CHIPS DEMI 15⁹⁹
Morue sauvage et panure maison secrète ENTIÈRE 21⁹⁹
SERVI AVEC FRITES ET SALADE DE CHOU

GÉNÉRAL TAO 19⁹⁹
*Poulet général Tao, sauté de légumes et ananas
avec choix de riz au jasmin ou vermicelles de riz*

LE SPAG 16⁹⁹
Sauce bolognaise maison EXTRA GRATIN 3⁹⁹
et copeaux de parmesan EXTRA FROMAGE EN GRAINS 3⁹⁹

SALADES

AVOCAT ET CREVETTES 18⁹⁹
Crevettes de 7-Îles, salsa de mangue et laitue mixte

**CARPACCIO DE BETTERAVES
ET CHEVRE FONDANT** 18⁹⁹
*Pacanes caramélisées, bébés épinards, roquette,
vinaigrette balsamique et croûtons de chèvre grillés*

JULES CÉSAR 15⁹⁹
*Laitue romaine, croûtons à l'ail,
lardons, copeaux de parmesan* POULET CAJUN 18⁹⁹
et vinaigrette maison POULET CROUSTILLANT 19⁹⁹

CROQUANTE ASIATIQUE 19⁹⁹
*Bébés épinards, légumes croquants, dumplings,
rouleaux impériaux, arachides rôties et vinaigrette
asiatique sur vermicelles de riz*

POULET CAJUN ET MANGUE ÉPICÉE 19⁹⁹
*Laitue mixte, poitrine de poulet assaisonnée,
taco dur, salsa de mangue, coriandre et crème sure maison*

PAVÉ DE SAUMON 23⁹⁹
*Filet de saumon de l'Atlantique glacé au miel
et à la moutarde, laitue mixte et sauce au beurre blanc*

LES À-CÔTÉS

RIZ 2⁹⁹
SALADE VERTE, FRITES, FRITES DE PATATES DOUCES 3⁹⁹
SALADE CÉSAR, LÉGUMES, PATATE GARNIE 4⁹⁹
DIGNONS FRANÇAIS 5⁹⁹
REPLACER FRITES PAR RIZ GRATUIT
REPLACER SALADE VERTE PAR SALADE CÉSAR 1⁹⁹
REPLACER FRITES PAR SALADE VERTE 1⁹⁹
REPLACER FRITES PAR FRITES DE PATATES DOUCES 1⁹⁹
REPLACER FRITES PAR POUTINE 2⁹⁹
REPLACER FRITES PAR SALADE CÉSAR 2⁹⁹
REPLACER FRITES PAR LÉGUMES 2⁹⁹
REPLACER FRITES PAR DIGNONS FRANÇAIS 2⁹⁹

CÔTES LEVÉES
BABY BACK



DESSERTS

MOUSSE CHOCO CAFÉ	6 ⁹⁹
<i>Mousse au chocolat et café sur fond croustillant praliné</i>	
CRÈME BRÛLÉE	7 ⁹⁹
<i>À la vanille avec biscuits croustillants</i>	
POUDING CHÔMEUR MAISON	8 ⁹⁹
<i>Sur plaque chaude avec crème glacée à la vanille</i>	
NEW YORK CHEESECAKE	9 ⁹⁹
<i>Avec crème anglaise et fruits des champs</i>	
VOLCANO	9 ⁹⁹
<i>Moelleux au chocolat avec caramel fondant</i>	
BROWNIE QUI TUE !	11 ⁹⁹
<i>Sur plaque chaude avec crème glacée à la vanille</i>	
EXTRA CRÈME ALCOOLISÉE À L'ÉRABLE COUREUR DES BOIS	5 ⁹⁹
EXTRA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE	2 ⁹⁹

CAFÉS ALCOOLISÉS

1,5^{0Z} D'ALCOOL 7⁹⁹

BAILEYS	
<i>Baileys</i>	
BRÉSILIEN	
<i>Liqueur de café, brandy St-Rémy X.O. et Grand Marnier</i>	
ESPAGNOL	
<i>Liqueur de café et brandy St-Rémy X.O.</i>	
SHAKER	
<i>Dr. McGillicuddy's caramel écossais et Frangelico</i>	



CAFÉS & BREUVAGES

CAFÉ RÉGULIER	2 ⁹⁹
ESPRESSO	2 ⁹⁹
ALLONGÉ	2 ⁹⁹
CAPPUCCINO	4 ⁹⁹
LATTE	4 ⁹⁹
THÉ	2 ⁹⁹
TISANE	3 ⁹⁹
EAU DASANI	3 ⁹⁹
EAU ESKA GAZÉIFIÉE	355 ml 3 ⁹⁹ 750 ml 4 ⁹⁹
COKE, BOUTEILLE DE VITRE	3 ⁹⁹
BOISSONS GAZEUSES, CANETTE	3 ⁹⁹
JUS D'ORANGE OU DE CANNEBERGE	3 ⁹⁹
THÉ GLACÉ, CANETTE	3 ⁹⁹
KOMBUCHA DU MOMENT	5 ⁹⁹



LE SHAKER VOUS RECOMMANDE DE CONSOMMER
L'ALCOOL DE FAÇON RESPONSABLE.

LE SHAKER NE PEUT GARANTIR L'ABSENCE
TOTALE D'ALLERGÈNES.

PHOTOS À TITRE INDICATIF SEULEMENT
PREX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS - TAXES EN SUS

SHOOTERS




BLACK RUSSIAN
2 SHOOTERS
Vodka Smirnoff & liqueur de café

4,95



VODKA LIME
Vodka Smirnoff & jus de lime

4,95



BARBU
Sambuca & café espresso

4,95



BÜCHERON
Jack Daniel's Old No.7, sirop d'érable & bacon

4,95



COCHONNE
2 SHOOTERS
Baileys, amaretto Disaronno & jus d'ananas

4,95



GOLDFISH
2 SHOOTERS
Whisky Fireball, jus de pomme & sirop simple

4,95



GOLDSCHLÄGER
Goldschlager

4,95



HALF 'N HALF
Jack Daniel's Old No.7 & whisky à l'érable Courser des Bois

4,95



HOT-SHOT
Dr. McGillicuddy's caramel écossais, café espresso & crème fouettée

4,95




JACK DANIEL'S
Jack Daniel's Old No.7

4,95



JACK FIRE
Jack Daniel's Fire

4,95



JACK HONEY
Jack Daniel's Honey

4,95



JÄGERMEISTER
Jägermeister

4,95



STINGER
2 SHOOTERS
Cognac & crème de menthe blanche

4,95



TÉQUILA
Tequila El Jimador

4,95



UPPERCUT
Southern Comfort, amaretto Disaronno & jus d'orange

4,95



B-52
Baileys, liqueur de café & Cointreau

5,95



FRENCH KISS
Chambard, Absinthe & crème d'érable Courser des Bois

6,95

PREZ SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS - TAXES EN SUS



SCM

SHAKER
SUIVANT & MARIAGE

EST UNE PROPRIÉTÉ DE

GRUPE [BLANCHETTE]
MAÎTRE FRANCHISEUR

SCM

QUÉBE
inspirat
@creat