



SHAKER^{MC}

CUISINE & MIXOLOGIE
2015 • 2025

COCKTAIL
BUBBLE
DRAGON



TARTARE
BOEUF ITALIEN



BURGER
PICKLEATOR





TOMATES ET MOZZARELLA DE BUFFLONE X TATAKI DE THON

ENTRÉES FROIDES

TOMATES ET MOZZARELLA DE BUFFLONE 12⁹⁹
Tomates fraîches, mozzarella de bufflonne, avocat, basilic, réduction balsamique, citron et roquette

SALADE CÉSAR 13⁹⁹
Laitue romaine, croûtons à l'ail, lardons, copeaux de parmesan et vinaigrette maison

TATAKI DE THON 14⁹⁹
Thon rouge mariné aux cinq épices chinoises.
Servi avec mayonnaise au sésame, noix de cajou et salade asiatique d'accompagnement

SALADE DE BETTERAVE ET CHÈVRE FONDANT 14⁹⁹
Pacanes caramélisées, bébés épinards, roquette, vinaigrette au fromage de chèvre, vinaigrette balsamique et fromage de chèvre frit fondant

TARTARES 20Z

Les entrées de tartare sont servies avec croûtons.

BOEUF ASIATIQUE 11⁹⁹
Noix de cajou, won-ton frits, sauce soya, huile de sésame et mayonnaise shiitake

BOEUF CLASSIQUE 11⁹⁹
Mayonnaise aux cornichons et moutarde dijon, câpres, cornichons, oignons verts et ciboulette

BOEUF ITALIEN 11⁹⁹
Prosciutto, noix de pin, tomates confites et copeaux de parmesan

BOEUF ROYAL 11⁹⁹
Sauce tartare classique aux tomates confites et copeaux de parmesan

BOEUF STEAKHOUSE 11⁹⁹
Mayonnaise au poivre, oignons verts, lardons, épices à steak, garni de juliennes à l'hickory

DEUX SAUMONS 11⁹⁹
Saumon et saumon fumé, sauce tartare classique, gingembre mariné et oignons verts

SAUMON ANETH CITRON 11⁹⁹
Câpres, échalotes françaises et ciboulette

SAUMON CHÈVRE ET ÉRABLE 11⁹⁹
Émulsion au fromage de chèvre, érable, pesto, oignons verts et pacanes concassées

SAUMON TOBIKO 11⁹⁹
Saumon, mayonnaise épicée, caramel teriyaki, wakamé, tobiko et oignons verts

HOMARD ET CREVETTES 12⁹⁹
Guacamole maison et mayonnaise signature SHAKER

NOUVEAU

ENTRÉES CHAUDES

SOUPE À L'OIGNON Oignons caramélisés, bière rousse, vin rouge et fromage suisse	12 ⁹⁹	DUMPLINGS FRITS AU BŒUF WAGYU 5 dumplings servis avec une sauce chili sucrée et une salade asiatique d'accompagnement avec noix de cajou	16 ⁹⁹
OIGNONS FRANÇAIS Pâte à la bière. Servis avec miel	12 ⁹⁹	DUMPLINGS VAPEUR AU PORC KIMCHI 5 dumplings servis avec une sauce asiatique et une salade asiatique d'accompagnement avec noix de cajou	16 ⁹⁹
FONDUE AU FROMAGE D'ICI Roquette et confit d'oignons et pommes	13 ⁹⁹	CALMARS FRITS Servis avec mayonnaise signature SHAKER	18 ⁹⁹
<div>NOUVEAU</div> MAC AND CHEESE BACON Cavatappi, sauce crémeuse au fromage Le Petit Crémeux, gratiné et chapelure 	14 ⁹⁹	BRIE FONDANT À PARTAGER Croûte de pacanes, compote de canneberges et pommes vertes à l'érable et roquette	20 ⁹⁹
POGOS DE HOMARD 2 pogos servis avec petite salade d'accompagnement et mayonnaise signature SHAKER	14 ⁹⁹	PETITES AILES DE POULET Choix de sauce : BBQ maison, crème sure aux lardons, Buffalo ou Tao	6 AILES 13 ⁹⁹ 12 AILES 23 ⁹⁹
TREMPETTE GRATINÉE AUX ÉPINARDS À PARTAGER Épinards, fromage à la crème, crème sure, ail, échalotes françaises et bacon Extra homard 8⁹⁹	14 ⁹⁹	NACHOS Guacamole maison, crème sure aux lardons, salsa, piments bananes et olives Kalamata	PETIT 14 ⁹⁹ GROS 23 ⁹⁹ POULET 17 ⁹⁹ 29 ⁹⁹ BŒUF HACHÉ 18 ⁹⁹ 30 ⁹⁹



MAC AND CHEESE BACON

TARTARES ET TATAKI

4 OZ	PORTION MODÉRÉE	6 OZ	PORTION RÉGULIÈRE
------	-----------------	------	-------------------

Les repas sont servis avec frites et salade d'accompagnement.

Les pokes bowls sont servis avec avocat, carottes, concombre, edamames, maïs, poivron rouge et won-ton frits avec riz au jasmin ou vermicelles de riz.

BOEUF ASIATIQUE

Noix de cajou, won-ton frits, sauce soya, huile de sésame et mayonnaise shiitake

BOEUF CLASSIQUE

Mayonnaise aux cornichons et moutarde dijon, câpres, cornichons, oignons verts et ciboulette

BOEUF ITALIEN

Prosciutto, noix de pin, tomates confites et copeaux de parmesan

BOEUF ROYAL

Sauce tartare classique aux tomates confites et copeaux de parmesan

BOEUF STEAKHOUSE

Mayonnaise au poivre, oignons verts, lardons, épices à steak, garni de juliennes à l'hickory

TATAKI DE THON

Thon rouge mariné aux cinq épices chinoises
Servi avec mayonnaise au sésame, noix de cajou et salade croquante asiatique d'accompagnement

DEUX SAUMONS

Saumon et saumon fumé, sauce tartare classique, gingembre mariné et oignons verts

SAUMON ANETH CITRON

Câpres, échalotes françaises et ciboulette

SAUMON CHÈVRE ÉRABLE

Émulsion au fromage de chèvre, érable, pesto, oignons verts et pacanes concassées

SAUMON TOBIKO

Saumon, mayonnaise épicée, caramel teriyaki, wakamé, tobiko et oignons verts

HOMARD ET CREVETTES

Guacamole maison et mayonnaise signature SHAKER

DUO DE TARTARES

Deux tartares et/ou tatakis de votre choix

REPAS	POKE
4 OZ 25 ⁹⁹	4 OZ 26 ⁹⁹
6 OZ 30 ⁹⁹	6 OZ 31 ⁹⁹

4 OZ 25 ⁹⁹	4 OZ 26 ⁹⁹
6 OZ 30 ⁹⁹	6 OZ 31 ⁹⁹

4 OZ 25 ⁹⁹	4 OZ 26 ⁹⁹
6 OZ 30 ⁹⁹	6 OZ 31 ⁹⁹

4 OZ 25 ⁹⁹	4 OZ 26 ⁹⁹
6 OZ 30 ⁹⁹	6 OZ 31 ⁹⁹

4 OZ 26 ⁹⁹	4 OZ 27 ⁹⁹
6 OZ 31 ⁹⁹	6 OZ 32 ⁹⁹

REPAS	POKE
2X2 OZ 28 ⁹⁹	2X2 OZ 29 ⁹⁹
2X4 OZ 37 ⁹⁹	2X4 OZ 38 ⁹⁹

TARTARE SAUMON TOBIKO



BURGER
PICKLEATOR

BURGERS

Les **burgers** sont servis avec frites et mayonnaise maison
Remplacez vos frites par une poutine **+4⁴⁹**

Option végété disponible pour tous les burgers.



BŒUF DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE CERTIFIÉ

CLASSIQUE

Bœuf Sterling Silver®, bacon, laitue,
tomate et sauce burger

Extra fromage **1⁹⁹**

21⁹⁹

POULET CROUSTILLANT

Poulet croustillant, bacon, laitue,
tomate et mayonnaise

Extra fromage **1⁹⁹**

23⁹⁹

PICKLEATOR

Bœuf Sterling Silver®, beaucoup de cornichons,
fromage, bacon, et mayonnaise Silly Billy épicée

PAR *Quadriflet*



23⁹⁹

POULET CROUSTILLANT ÉPICÉ

Poulet croustillant, bacon, laitue, tomate,
mayonnaise et sauce Buffalo

Extra fromage **1⁹⁹**

23⁹⁹

TI-CROTTÉ

Bœuf Sterling Silver®, oignons français,
fromage en grains, laitue et sauce burger

23⁹⁹

VÉGÉ

Boulette végétarienne, laitue, tomate,
cornichon, oignon rouge et sauce burger

22⁹⁹

WESTERN

Boeuf Sterling Silver®, gouda fumé, sauce BBQ,
roquette, oignons rouges, bacon, juliennes à l'hickory
et mayonnaise fumée

23⁹⁹

ULTIMATE CHEEEEEZE

Bœuf Sterling Silver®, fromage coulant Le Petit Crèmeux,
fromage cheddar canadien, fromage suisse, oignons
croustillants, roquette, bacon, tomate et sauce burger

24⁹⁹

BIG BOSS

Deux boulettes de bœuf Sterling Silver®,
fromage cheddar canadien, fromage suisse,
cornichon, tomate, laitue, bacon et sauce burger

25⁹⁹

LUNDIS
ET MARDIS
DÈS 16H

TARTARES
ET BURGERS*
15\$

*Valide sur tartares 4 oz.
Excepté burger 2 boulettes.

POUTINES

CLASSIQUE

RÉGULIÈRE 13⁹⁹ GROSSE 17⁹⁹

SAUCISSES

La classique avec morceaux de saucisse grillée

15⁹⁹ 19⁹⁹

ITALIENNE

Sauce à la viande maison décorée d'oignons verts

15⁹⁹ 19⁹⁹

BOEUF HACHÉ

Sauce poutine, bœuf haché Sterling Silver® et onctueuse mayonnaise au poivre



18⁹⁹ 22⁹⁹

POULET BUFFALO

Sauce poutine, morceaux de poulet croustillant et sauce Buffalo maison

21⁹⁹ 25⁹⁹

HOMARD ET CREVETTES

Sauce poutine, chair de homard, crevettes de Sept-Îles et mayonnaise signature Shaker

23⁹⁹ 27⁹⁹

SALADES

CÉSAR

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

18⁹⁹
POITRINE DE POULET 24⁹⁹
POULET CROUSTILLANT 25⁹⁹

BETTERAVE ET CHÈVRE FONDANT

Pacanes caramélisées, bébés épinards, roquette, vinaigrette au fromage de chèvre, vinaigrette balsamique et fromage de chèvre frit fondant

20⁹⁹

TOMATES ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Tomates fraîches, mozzarella de bufflonne, avocat, basilic, réduction balsamique, citron et roquette

20⁹⁹

CROQUANTE ASIATIQUE

Bébés épinards, légumes croquants, vinaigrette asiatique, noix de cajou sur vermicelles de riz

24⁹⁹
DUMPLINGS FRITS AU BŒUF WAGYU OU DUMPLINGS VAPEUR AU PORC KIMCHI



POUTINE
POULET BUFFALO



CROQUANTE ASIATIQUE
DUMPLINGS FRITS AU
BŒUF WAGYU



BAVETTE
BŒUF 6 OZ

CLASSIQUES

SPAGHETTI À LA VIANDE 19⁹⁹
Sauce bolognaise maison et copeaux de parmesan
Extra gratin 3⁹⁹
Extra fromage en grains 3⁹⁹

**CÔTES LEVÉES
BABY BACK** 28⁹⁹
Demi côtes levées artisanales et sauce BBQ maison
Servies avec frites et salade

BAVETTE DE BŒUF 6 OZ 35⁹⁹
Bœuf Sterling Silver® et sauce au poivre
Servie avec frites et légumes

FILET MIGNON 7 OZ 49⁹⁹
Bœuf Sterling Silver® vieilli 21 jours
et sauce au poivre
Servi avec frites et légumes

**JEUDIS
STERLING
SILVER®**
DÈS 16H

BAVETTE DE
BŒUF 6 OZ*

25\$

FILET MIGNON
7 OZ*

35\$

*Servis avec frites seulement

GÉNÉRAL TAO 24⁹⁹
Poulet général Tao, sauté de légumes asiatiques,
graines de sésame et ananas
Choix de riz au jasmin ou vermicelles de riz

FISH AND CHIPS 27⁹⁹
Morue et panure maison
Servi avec frites et petite salade
d'accompagnement

PAVÉ DE SAUMON 29⁹⁹
Filet de saumon de l'Atlantique glacé au miel
et à la moutarde avec sauce au beurre blanc
Servi avec riz et légumes

LES À-CÔTÉS

RIZ AU JASMIN	2 ⁹⁹
FRITES	3 ⁹⁹
SALADE DU JARDIN	3 ⁹⁹
LÉGUMES	3 ⁹⁹
SALADE ASIATIQUE	4 ⁴⁹
SALADE CÉSAR	4 ⁹⁹
FRITES DE PATATES DOUCES	5 ⁹⁹
OIGNONS FRANÇAIS	6 ⁴⁹

Notre bœuf de qualité supérieure Sterling Silver® est certifié par le processus de sélection rigoureux de l'Agence canadienne de classement de bœuf pour la couleur, la texture et le persillage, garantissant une expérience culinaire de qualité supérieure.





GÂTEAU OREO

C'EST TA FÊTE, C'EST GRATUIT!

VALIDE POUR UN REPAS ET UN DESSERT AU CHOIX*

Lors d'une réservation de 6 personnes et +.

Tous les convives doivent consommer un repas principal.

Valide 1 semaine avant et après la date de l'anniversaire.

Exclusions : filet mignon, duo de tartares et poke bowls 2 x 4 oz.



NOS SUCCURSALES

- STE-FOY | 2015

CAP-ROUGE | 2016

LÉVIS | 2016

RIMOUSKI | 2016

CHARLESBOURG | 2017

ST-GEORGES | 2017

TROIS-RIVIÈRES | 2018

SHERBROOKE | 2018

ST-HYACINTHE | 2018

VICTORIAVILLE | 2019

ST-JÉRÔME | 2021
- VIEUX-QUÉBEC | 2022

DRUMMONDVILLE | 2022

GRANBY | 2023

CENTROPOLIS | 2023

CHICOUTIMI | 2023

BOISBRIAND | 2024

REPENTIGNY | 2025

SOREL-TRACY | 2025

ST-HUBERT | 2025

TERREBONNE | 2025

VAUDREUIL-DORION | 2026

DESSERTS

BROWNIE QUI TUE!

Sur plaque chaude avec crème glacée à la vanille



Contient des noix et arachides

RÉGULIER

8⁹⁹

À PARTAGER

12⁹⁹

POUDING CHÔMEUR MAISON

Sur plaque chaude avec crème glacée à la vanille

8⁹⁹

GÂTEAU OREO®

Croûte au chocolat moelleux remplie de gâteau au fromage fait avec des vrais morceaux de biscuits Oreo® et surmonté de coulis de chocolat



Contient des noix et arachides

10⁹⁹

MOUSSE AU FROMAGE ET CARAMEL SIROP D'ÉRABLE

Verrine de mousse au fromage sur fond de crumble Graham



11⁹⁹

ÉTAGÉ AU CHOCOLAT ET CARAMEL

Verrine de génoise au chocolat, caramel FAA original et mousse chocolatée



11⁹⁹

CAFÉS

RÉGULIER

3⁴⁹

ESPRESSO

3⁹⁹

ALLONGÉ

3⁹⁹

CAPPUCCINO

4⁹⁹

LATTE

4⁹⁹

CAFÉS ALCOOLISÉS

BAILEYS



11⁴⁹

BRÉSILIEN

11⁴⁹

Tia Maria, brandy d'Eaubonne VSOP et Triple Sec

ESPAGNOL

11⁴⁹

Tia Maria, brandy d'Eaubonne VSOP

SHAKER

Dr. McGillicuddy's caramel écossais et Frangelico



11⁴⁹

BREUVAGES

THÉ

3⁴⁹

TISANE

3⁴⁹

EAU DASANI

3⁹⁹

EAU ESKA GAZÉIFIÉE

3⁹⁹ | 5⁹⁹

BOISSON GAZEUSE

3⁹⁹

THÉ GLACÉ FUZE

3⁹⁹

RED BULL

5⁹⁹

Energy Drink, Sugarfree, Peach Edition et Yellow Edition



ALLERGÈNES

Taxes en sus. Prix sujets à changements sans préavis.

Le SHAKER vous recommande de consommer l'alcool de façon responsable.

Le SHAKER ne peut garantir l'absence totale d'allergènes. Pour plus d'information : visitez le www.shakercuisinetmixologie.com, onglet ALLERGÈNES.

MENU N° 32 • Novembre 2025

SHAKERCUISINETMIXOLOGIE.COM

