



nos bières

	12	16	20oz
Beauharliner 4,8% Bière sûre aux Framboise et vanille du Mexique	6	X	8
Gose Jalapeno et mangue 5,0% Bière sûre et saline au jalapeno et mangue	6	X	8
Orange Croche 5.5% Bière Belge blanche a l'orange	6	X	8
La Gisèle 4,8% Bière Blonde de type Kölsch brassée pour la fondation Gisèle Faubert [1\$ remis par pinte]	6	X	8
Gros Jus 4,8% Smoothie, Fraises, Banane, Orange	X	9	X
Basse Tension 5.0% NEPA Citra, Amarillo	6	X	8
Turbine V13 6,5% IPA [Citra/Talus]	6	X	8
Haute Tension 8,0% Double IPA Citra,amarillo cryo, calypso	7	X	9
Oktoberfest 5,6% Märzen	X	X	6
Kathryn Spirit 5,6% Irish Red	6	X	8
Stout un café 6,9% Stout, café de la brulerie aux quatre vents, chocolat et vanille madagascar	X	8	X
Cho-Frette 9,5% (contient du lactose) Pastry Stout [Chocolat, gaufrette, vanille,coconut]	X	9	X



entrees

Salade verte	9,00
Salade mesclun, tomates, concombres, oignons et vinaigrette Bloody Caesar maison	
Salade César	10,00
Salade romaine, parmesan, croutons et bacon	
Fromage en grain frits	11,00
Servis avec mayo chipotle	
Arancini	15,00
Trois arancinis aux champignons servi sur une sauce arrabiata , émulsion à la truffe, parmesan et basilic	
Calmars frits	16,00
Servis avec chimichuri de coriandre, sauce chipotle	
Nachos	16,50
Croustilles gratinées avec olives vertes, piments forts et pico de gallo	
Tartare de Thon	16/24
Thon Yellowfin , sauce teriyaki, raisins, avocat, coriandre, sauce wafu sur une feuille d'algue frite	
Tataki de boeuf	17,00
Bœuf saisi et mariné servi avec de la roquette, des oignons, graines de sésames et émulsion orange gingembre	
Toast foie gras	19.00
Foie gras poelé avec lardons de pancetta servi sur une toast briochée avec une sauce bleuet romarin et chocolat noir	
Burrata (à partager ... ou pas)	23,00
Servie avec gnocchi frits, tomates séchées , basilic émulsion à la truffe	



plats principaux

Fish & chips 19,00

Deux filets de morue panée à la bière Gisèle,
servis avec sauce tartare et salade de chou maison

Salade chèvre chaud 20,00

Salade mesclun, concombres, oignons, pacane caramélisé fleur
de sel, fromage de chèvre chaud frit, vinaigrette framboise

Burger Texan 20,00

Boeuf AAA, bacon, fromage gouda fumé, salade,
oignons croustillants et sauce texane

Burger végétal halloumi grillé 21,00

Galette Impossible, halloumi grillé, avocats,
tomates, salade avec sauce aioli à l'aneth

Burger Smash 21,00

Boeuf AAA, mayo bacon, fromage cheddar américain,
salade, oignons grillés, relish maison au jalapeño

Tagliatelles all'Amatriciana 24,00

Tagliatelles dans une sauce crémeuse à la
tomate avec pleurote et lardons

Côtes levées 22/30

Côtes levées de dos juteuses, nappées de sauce
maison et servies avec salade de chou maison

Saumon 28,00

Filet de saumon cajun érable, servi avec couscous au poivrons
rotis, beurre blanc à l'estragon et légumes du moment

Magret de canard 31,00

Purée de panais et oignons caramélisés, gastrique à la bière,
popcorn et légumes grillés

Joue de boeuf 39,00

Braisé de joue de bœuf, glace de veau brandy purée de
pomme de terre au fromage poutine et légumes du moment

accompagnements

Salade verte, frites, chips maison, frites huile de truffes et parmesan
(+2,50\$), salade césar, (+2,50\$) frites de patate douce (+2,50\$)



desserts

Oréos frits	8,00
servis avec couli de chocolat et crème glacée	
Churros caramel maison	8,00
Gâteau au fromage aux carottes et caramel	11,00
Gâteau au chocolat 3 étages	11,00



vins

BLANC

- **VDQ Pinot Gris 2020, Domaine St-Jacques** **40.00**
Cépage : Pinot Gris
Origine : Saint-Jacques-le-Mineur , Québec
Notes : Fruité, bien balancé
- **AVA White Lights 2017, Hobo & Folk Machine** **44.00**
Cépage : Tocai friulano, Riesling, Verdelho,
Sauvignon blanc, Muscat
Origine : Californie
Notes : Minéral , rafraichissant

ORANGE / ROSÉ

- **IGP Terre Siciliane 'Vino a Gogo Rosé' 2021, Vino Lauria** **38.00**
Cépage : Frappato
Origine : Sicile (nord-ouest)
Notes : Frais, sec et délicat
- **IGP Terre Siciliane 'Solerte' 2020, Vino Lauria** **50.00**
Cépage : Zibbibo (muscat)
Origine : Sicile (nord-ouest)
Notes: Aromatique et floral
- **Baden, Grauburgunder 2020, Enderle & Moll** **61.00**
Cépage : Pinot Gris
Origine : Baden (Allemagne)
Notes : Complexe, fumée , petits fruits acidité tranchante

Tous nos vins sont issus de culture bio , nature ou raisonnée



vins

ROUGES

- **VDQ Gamay 2021, Domaine St-Jacques** **40.00**
Cépage : Pinot Gamay
Origine : Saint-Jacques-le-Mineur , Québec
- **DOCG Chianti Classico La Querce Seconda** **47.00**
Cépage : Sangiovese
Origine : Toscane
Notes : Bien balancé, peu tannique, légèrement boisé
- **VQA Prince Edward County 'Clarisa Rosé' 2020,** **56.00**
Traynor Family Vineyards
Cépage : Merlot, Chardonnay, Riesling
Origine : Prince Edward County (Ontario)
Notes : Super Funky , notes de petits fruits
- **VDF Beaujolais Cinabre 2020, Lapis Vinolenti** **72.00**
Cépage : Gamay
Origine : Beaujolais
Notes : Peu corse et légers tannins

BULLES

- **Vouvray Fines Bulles Brut 2020, Mathieu Cosme** **55.00**
Cépage : Chenin Blanc
Origine : Loire
Notes : Bulles super fine, côté beurré



gin

FORESTIER
BORÉAL

Fjord km12

8,75

Menaud

9,25

FLORAL

Bleu Royal

8,75

Violette

8,75

AGRUMES

Supersonic

8,75

3 Lacs pamplemousse et romarin

8,75

3 Lacs Lime et Basilic

8,75

Seventh Heaven

8,25

HERBACÉ
VÉGÉTAL

Artist in Residence : Concombre

8,75

Royalmount

8,75

GENIÈVRE

Portage Dry Gin

8,75

FRUITÉ

Sophia

8,75

Romeo X

8,75

Romeo V

8,75

Artist in Residence : Bleuet

8,75



drinks

Sangria à la bière	9 / 25
Bloody Caesar Centrale	8,75
Black Velvet	8,00
White Velvet	8,00
Irish car bomb	8,00

alcools

Rhum Chic Choc	Tequila El Jimador
Vodka Kamouraska	Southern Comfort
Amaretto Avril	Peachschnapp
Jagermeister	Jameson
Fireball	Barista

cidres

Cidre Sec Milton	7,00
Cidre Rosé Milton	7,50
Neige Seltzer pomme (100 cal)	5,75
Neige Seltzer pamplemousse (100 cal)	5,75



sans
alcools

Perrier (250ml)	3,50
Coke / Coke Diète	2,50
7up / 7up Diète	2,50
Ginger Ale	2,50
Thé Glacé	2,50
RedBull	5,00
Moût de pomme pétillant Milton	4,00
BSA Framboise (Bière)	5,00
BSA Citron Lime (Bière)	5,00
BSA Blonde (Bière)	5,00
BSA Tropicale (Bière)	5,00
Bock'ale IPA	7,00
Virgin Cesar	5,25
Jus d'orange	3,00
Jus de canneberge	3,00