

## ENTRÉES

CHIPS MAISON À LA CAJUN, mayonnaise chipotle	9
LA SOUPE DU MOMENT	10
ARANCINI MAISON AU PORC BRAISÉ (2) sauce aux poivrons rouges grillés et chipotle	12
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GUINNESS, gratinée au gruyère	13
BRUSCHETTA MAISON, cheddar, basilic	13
CROUTONS DE FROMAGE DE CHÈVRE, confit de pommes et cidre	13
ACCRAIS DE THON, mayonnaise épicée	14
SALADE VERTE, crouton au fromage de chèvre et confit de pommes et cidre, laitue frisée, radicchio, oignons marinés, pommes vertes, vinaigrette balsamique	15
SALADE CÉSAR, vinaigrette maison, bacon croustillant, parmesan, croutons à l'ail	15
SAUCISSE ALLEMANDE, choucroute maison braisée au vin blanc et lardons, sauce moutarde	15
CREVETTES POPCORN JALAPENOS, mayonnaise épicée à l'ail et à la lime	15
FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES, sauce napolitaine	16
GRAVLAX DE SAUMON, gelée de betteraves, mascarpone citronné zeste de citron confit, micro pousse et poireaux frits	17
CHILI DE BŒUF À LA BIÈRE, cheddar, crème sure, nachos	18
ENTRÉE DE MOULES, sauce au choix moules bio de l'Î.P.E, servie avec pains grillés	21
MOULES GRATINÉES ROCKFELLER, sauce crémeuse à l'ail, bacon, épinard, gruyère	21
BALUCHON D'ESCARGOTS, sauce crème à l'ail et parmesan	21
BRIE FONDANT AU SORTILÈGE À L'ÉRABLE confit de figues et canneberges, pacanes rôties, pains grillés	22
TARTARE DE THON ÉPICÉ, salade de fenouil, basilic, vinaigrette citron et miel	23
NACHOS TOUT GARNI, GRATINÉ AU FROMAGE CHEDDAR, SALSA MAISON poitrine de poulet grillé, merguez, bacon, crème sure, poivrons verts, olives noires, échalotes	29

## PLATS PRINCIPAUX

LASAGNE MAISON, sauce bolognaise, mozzarella	24
HAMBOURGEOIS VÉGÉ À LA PATATE DOUCE ET HARICOTS NOIRS, frites de patate douce sauce milles-iles végété, oignons sautés, cornichons, salade	24
HAMBOURGEOIS DE BŒUF ANGUS PRIDE AAA, frites havarti, confiture de bacon, mayonnaise chipotle, tomate, salade	25
HAMBOURGEOIS DE POULET GRILLÉ 6OZ, frites havarti, bacon, champignons sautés, mayonnaise au pesto, tomate, salade	27
HAMBOURGEOIS DE BISON ET CHEDDAR FUMÉ, frites oignons confits, sauce milles-iles, tomate, salade	28
HAMBOURGEOIS DU MOMENT, frites cerf rouge du Québec, raclette, jalapeños marinés, mayonnaise au poivre, tomate, salade	28
POUTINE AU BOEUF BRAISÉ À LA BIÈRE NOCTURNUM oignons rouges, champignons sautés, sauce demi-glace maison	28
FISH AND CHIPS MAISON, filet d'aiglefin 5 oz, panure maison à la bière, salade de chou	28
SALADE DE ROQUETTE AU POULET GRILLÉ, vinaigrette crémeuse au balsamique vieilli fraises, poivrons rouges, concombres, canneberges, fromage feta, pacanes caramélisées, graines de citrouille, basilic	28
MÉLI-MÉLO DE SAUCISSES, allemande, italienne, merguez choucroute maison braisée au vin blanc et lardons, légumes sautés, frites	30
SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ 6OZ, penne à la romanoff tomates confites, parmesan, citron grillé	30
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, frites	30
LINGUINI AU BOEUF BRAISÉ À LA BIÈRE sauce crème, demi-glace maison, oignons rouges, champignons, parmesan	32
SALADE DE CANARD CONFIT, vinaigrette framboise à la bière blanche laitue frisée, radicchio, fromage de chèvre, suprêmes de mandarine, amandes grillées	34
PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI risotto au Limoncello et gingembre, asperges sautées	35
BAVETTE DE BŒUF AAA 6OZ, frites, sauce Guinness au poivre vert de Madagascar	38
CUISSE DE CANARD CONFITE, caramel d'agrumes glacé à la bière blanche gratin dauphinois, légumes sautés	38
MIXED GRILL, médaillon bœuf AAA 6 oz, beurre maître d'hôtel, saucisse italienne, choucroute maison braisée au vin blanc et lardons, légumes sautés, frites	42
ASSIETTE DE RACLETTE, fromage raclette affiné à la bière émincé de bœuf mariné, poitrine de poulet grillée 6oz, saucisse italienne, trio de sauces	42
FILET MIGNON AAA 6OZ, purée pomme de terre à l'ail confite, légumes sautés, sauce Guinness au poivre vert de Madagascar	50

## **MOULES BIO DE L'Î.P.E.**

### **DIMANCHE-LUNDI-MARDI-MERCREDI MOULES À VOLONTÉ**

**CHAUDRONNÉE DE MOULES 1 KILO**, servie avec frites et mayonnaise maison 30

#### **MOULES DU MOMENT**

*vin, crème, sauce napolitaine, ail, champignons, céleri, oignons, pancetta épicé, parmesan et échalotes*

#### **MOULES MARINIÈRE**

*vin, beurre, thym frais, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES POULETTE**

*sauce poulet, thym frais, poivre noir, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES DIJONNAISE**

*vin, crème, moutarde dijon, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES ARDENNAISE**

*vin, crème, bacon, champignons, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES FROMAGÈRE**

*vin, crème, fromage bleu, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES FRUTTI DI MARE**

*vin, crème, crevettes de Matane, pétoncles, ail, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES MARINARA**

*vin, sauce napolitaine, ail, câpres, olives noires, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES DIABOLO**

*vin, sauce napolitaine, ail, chili, cheddar, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES MÉDITERRANÉENNE**

*vin, ail, crevettes, poivrons, oignons rouges, olives noires, tabasco, safran, échalotes, citron*

#### **MOULES THAILANDAISE**

*vin, sauce aux huîtres, gingembre frais, ail, poivrons, champignons, céleri, oignons, échalotes*

#### **MOULES BIÈRES ET COMPAGNIE ( EXTRA 2\$ )**

*vin, crème, sauce Guinness au poivre vert, fromage en grain, bacon, champignons, céleri, oignons*

## **DESSERTS**

**CRÈME BRÛLÉE** 9

**POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE**, glace vanillée 9

**GÂTEAU AU FROMAGE**, coulis de framboises à la bière blanche 11

**MI-CUIT AU CHOCOLAT**, coulis de fraises, tuile au caramel salé 12

**TROMPE L'ŒIL FOND' OR** 12