

## ENTRÉES

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

## PLATS PRINCIPAUX

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

**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 poulette, 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