



## AMUSE-BOUCHES

**Bol de frites, mayo au poivre | 8.**

**Calmars frits au poivre | 23.**

Mayo à l'avocat et au citron

**Nachos tout garnis | 22. (Extra poulet +10.)**

Salsa, poivrons, oignons verts, sauce Jalapeño, crème sûre



## ENTRÉES

**Marmite fumante du moment | 10.**

**Soupe à l'oignon à la bière | 17.**

Gratinée au gouda fumé

**Salade fraîcheur | 15.**

Fraises, mini-concombres, halloumi grillé, pacanes torréfiées, vinaigrette crémeuse à l'avocat

**Salade César | 15.**

Bacon, parmesan, croûtons, vinaigrette à l'ail noir bio

**Fondue de cheddar fort L'Ancêtre | 19.**

En chapelure panko, chutney fruité

**Gravlax de saumon | 19.**

Mariné à la betterave, crème chantilly salée, citron confit, vinaigrette yuzu

**Tartare de saumon (3 oz) | 21.**

Copeaux de truite fumée à chaud, salsa de légumes, huile de caméline acidulée, jeunes pousses (servi avec croûtons)

**Tartare de bœuf, foie gras et canard fumé (3 oz) | 23.**

Mayonnaise aux deux moutardes (servi avec croûtons)

**Pilons de canard confits grillés | 17.**

Chutney à l'ananas et aux poivrons rouges

**Charcuteries, fromages et terrine | 23. Pour 2 | 41.**





**Salade César | 22. (Extra poulet +10.)**

Bacon, parmesan, croûtons, vinaigrette à l'ail noir bio

**Laitue Boston | 20. (Extra poulet +10.)**

Fruits rouges, légumes, pacanes torréfiées, vinaigrette au miel de camerises et yuzu

**Club sandwich | 22. – À partager | 26.**

Poulet grillé, cheddar, bacon, tomate, verdurette, mayo au poivre (servi avec frites)

**Smash burger de bœuf | 25.**

Cheddar jaune, bacon, tomate, oignon, roquette, ketchup, moutarde (servi avec frites)

**Grilled cheese au cheddar fort | 23.**

Pomme et poire à la cannelle, pacanes, roquette (servi avec salade)

**Pizza sur pain naan grillé | 25. Option végé | 23.**

Prosciutto, gouda, tomates confites à l'ail noir bio (servi avec frites)

**Fish and chips classique | 32.**

Morue panée à la bière (servi avec frites et salade)

**Tartare de saumon (6 oz) | 38.**

Copeaux de truite fumée à chaud, salsa de légumes, huile de caméline acidulée, jeunes pousses (servi avec frites, salade et croûtons)

**Tartare de bœuf, foie gras et canard fumé (6 oz) | 45.**

Mayonnaise aux deux moutardes (servi avec frites, salade et croûtons)

**Raviolis farcis aux champignons grillés | 35.**

Poêlée de shiitakes, sauce crémeuse à la dijonnaise

**Saumon sur le gril | 26.**

Salsa de légumes, quinoa aux tomates et aux fines herbes

**Demi-côtes levées maison | 38.**

Sauce BBQ au Whisky (servi avec frites et salade)

**Bavette de bœuf grillée | 35.**

Cuisson médium/saignant  
Pommes de terre Gabrielle, tombée de légumes, sauce aux cinq baies et Cognac





**Crème brûlée à la vanille | 17.**

Fruits frais, biscotti aux fruits du marché

**Gâteau au fromage basque | 16.**

Coulis aux fruits de saison

**Folie chocolatée mi-amer 58% | 16.**

Sablé au chocolat, biscuit au chocolat, caramel à la fleur de sel

**Tarte au sucre | 16.**

Pacanes sablées, crème à la vanille

**Éventail de fruits frais | 14.**



**Brésilien | 14.**

Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

**Espagnol | 14.**

Brandy St-Rémy, Kahlua

**Irlandais | 14.**

Jameson, Irish Mist

---

**Café, thé, infusion | 3.**

Earl Grey | Red Rose | Thé vert

**Bol de café au lait | 6.**

**Cappuccino | 5.**

**Espresso | 4.**

**Double Espresso | 6.**

**Allongé | 5.**

