



PLANCHES APÉRO

Carpaccio de bœuf , tomates grillées, roquette, copeaux de parmesan et chimichurri	22 \$
Tartare de bœuf , bruschetta d'artichauts, salade du marché (+ frites si pris en repas)	18 \$ / 26 \$
Saumon fumé, rilette de truite fumée maison , fromage de chèvre et câprons	24 \$
Planche fromages , deux fromages du Québec, fruits, noix et confiture de fruits	18 \$
Planche charcuteries , deux charcuteries, noix et olives mélangés	22 \$
Planche charcuteries et fromages à partager , deux charcuteries, rilette de canard, deux fromages, olives, noix, fruits et confiture de fruits	44 \$
Brie chaud , confit d'oignons, bleuets	22 \$

SOUPE ET SALADES

Soupe campagnarde , légumes	9 \$	Soupe à l'oignon gratinée , vin rouge et fromage gruyère	11 \$	Salade du marché , vinaigrette aux arômes de saison	14 \$	Cœur de romaine grillé , bacon maison, vinaigrette césar au parmesan et croûtons maison	15 \$	Salade césar au poulet , bacon maison, vinaigrette césar au parmesan et croûtons maison	16 \$
						+ Fromage bleu	5 \$		
						+ Anchois	3 \$		

PLATS

Burger de bœuf , bacon de dos maison, tomates, poivrons, laitue, fromage le Ballot, aioli maison, frites/salade	26 \$	Émincé de veau , sauce à la crème, paprika et champignons, rösti de pomme de terre et légumes grillés	36 \$
Végan Burger à la patate douce et haricots noirs, poivrons, laitue, frites/salade	24 \$	Pavé de truite à la moutarde de Meaux et miel, rösti de pomme de terre et légumes grillés	34 \$
Sandwich Muffuletta bœuf, salami maison et pepperoni maison, olives, zucchini, poivrons grillés et 3 fromages, frites/salade <i>Sans viande</i>	24 \$	Raclette en caquelon , pommes de terre, légumes, bresaola, jambon et petits cornichons	30 \$
Duo de saucisse maison , choucroute aux légumes, frites et moutarde maison	26 \$	Macreuse braisée à la bière et à la moutarde, purée de pomme de terre et légumes racine	36 \$
Poutine du 376 , onglet de bœuf grillé, sauce demi-glace, frites et fromage en grain	26 \$	Côtes levées fumées BBQ , frites, salade césar ou salade de chou	32 \$
		Bavette vin rouge et échalote (12 onces), frites, salade césar ou salade de chou	44 \$

LES À-CÔTÉS

Bol d'olives assorties	6 \$
Frites mayonnaise maison	8 \$
Poulet frit maison	13 \$
Panier de pain	4 \$

DESSERTS

Planche chocolatée , morceaux de brownies au chocolat, petits fruits, mousse de fromage citronnée	
Végan (sans mousse)	
Portion individuelle	11 \$
Portion à partager	19 \$
Gâteau au fromage , coulis de fraise	11 \$
Crème brûlée	8,50 \$

Menu changeant selon les saisons. Si vous avez une allergie alimentaire, s'il vous plaît nous en informer.



3 BIÈRES DE MICROBRASSERIE EN FÛT

		16 onces	20 onces
Bière blonde, 5% (Herbacés et pain)		8 \$	10,50 \$
Bière blanche IPA, 7% (Fruits tropicaux et oranges)		8 \$	10,50 \$
IPA American, 6.1% (Agrumes, fruits tropicaux et conifères)		8 \$	10,50 \$

BIÈRES DE MICROBRASSERIE EN CANETTE 473 ml

Milles Îles Rousse irlandaise, 4.9% (Caramel doux et pointe de café)	8 \$	Menaud Azote, 4.7% (Stout) Immortelle, 6.5% (Neipa) Persil, 5.5% (Bière de saison) Tchèque, 5,3% (Pilsner)	9 \$	Pit caribou La Blonde de l'Anse, 5% La 475 blanche de Pratto, 4,75% (Notes de coriandre et d'écorce d'orange) La Gose du Barachois, 3,8% (Sure et salée)	8 \$
Ô Quai des Brasseurs La P'tite dernière, 5%	8 \$	Ruisseau noir Kölsch blonde, 5,3% (Légèrement fruité) Brown ale, 5% (Café et noisettes)	8 \$	La Bonne aventure , 5% (Caramel et légère amertume résineuse)	

ALCOOLS

Rhum sur glace	11 \$	Rhum & Coke	13 \$	Bloody Caesar	14 \$
Scotch Glenfiddich	11 \$	Gin Tonic	13 \$	Grappa	9 \$
Coureur des bois	11 \$	Sangria	13 \$	Vodka, jus, soda	13 \$
Café aromatisé	9,50 \$	Cosmopolitan	12 \$		

SANS ALCOOL

Milles Îles Bières sure bleuets & Hibiscus	9 \$	Grand Bois La petite pause IPA	8 \$	Sober Carpenter Cidre Artisanal	9 \$
--	-------------	---	-------------	---	-------------

7 BLANC, ROSÉ, ORANGE, BULLES

Verre de vin blanc Fuenteseca Macabeo et sauvignon blanc 2022 Bio – Espagne	13 \$	Bouteille
<i>Blanc</i> , Émiliana Adobe Chardonnay Reserva Valle Casablanca 2021 Bio – Chili		35 \$
<i>Blanc</i> , Domaine Wachau Gruner Veltiner Selection 2022 – Autriche		41 \$
<i>Blanc</i> , Alois Lageder Pinot Bianco Sudtiroal Alto Adige 2022 – Italie		42 \$
<i>Blanc</i> , Albet I Noya Xarel-Lo El Fanio 2021 Bio – Espagne		45 \$
<i>Blanc</i> , Pully-Fumé, domaine des Fines Caillottes, 2022 – France		63 \$
<i>Blanc</i> , La Chablisienne Chablis Premier Cru Grande Cuvée 2021 – France		68 \$
<i>Rosé</i> , Château Grand Escalion Costières de Nîmes 2022 – France		38 \$

6 ROUGES

Verre de vin rouge Catedral reserva Dao – Portugal	13 \$	Bouteille
Casar De Burbia Mencia 2020 Bio Nature – Espagne		41 \$
Dos Lusiadas Eleivera Tinto Douro – Portugal		41 \$
Juvé Y Camps casa Vella D'Espiells Cabernet Sauvignon 2019 Bio – Espagne		49 \$
Château Montaignuillon Montagne – Saint-Émilion 2019 – France		58 \$
Fabio Oberto Barolo 2019 – Italie Piémont		65 \$
Brunello di Montalcino 2018 – Italie Toscane		100 \$

Liqueur Sprite ou Coke	3,50 \$	Tisane	3,50 \$	Cappuccino	5,50 \$	Décaféiné	4 \$
Thé glacé	3,50 \$	Thé	3,50 \$	Mug Latte	6 \$	Café filtre	3,50 \$
Jus d'orange	3,50 \$	Eau gazéifiée	4,50 \$	Macchiato	4,50 \$	Americano	4,50 \$
Jus de pomme	3,50 \$	Bte S. Pellegrino	6 \$	Café Glacé	6 \$	Espresso	4,50 \$