

**Entrées**

CALMAR FRITS, SAUCE COCKTAIL ET CITRON	12
CROQUETTES DE CHÈVRE, BETTERAVES, POMMES, BALSAMIQUE	12
PIEVRE GRILLÉE, PATATAS BRAVAS, CHIMICHURRI, PEPERONATA FUMÉE	16
SALADE CÉSAR, BACON MAISON, PAIN GRILLÉ, PARMESAN, CÂPRES	11
SOUPE POULET ET NOUILLES	8

**Tartares**

BŒUF CLASSIQUE À L'HUILE DE TRUFFE	21
SAUMON SÉSAME, PANKO, CORIANDRE, MENTHE ET CAVIAR DE MUJOL	21
THON YELLOW FIN ÉCO-RESPONSABLE, CONCOMBRE, ALGUES DU QC, RIZ CROUSTILLANT	23

\*LES TARTARES SONT SERVIS AVEC CROUTONS ET UN CHOIX DE FRITES OU SALADE OU POUTINE (+4\$)

**DE NOTRE GRILL AU CHARBON DE BOIS**

\*(SERVI AVEC FRITES, PAIN PITA ET SALADE DE CHOUX)

**POULET DE CORNOUILLE GRILLÉ SAUCE PIRI-PIRI**

ENTIER EN CRAPAUDINE (POUR 2)	26
DEMI	17

2 SAUCISSES FUMÉES MAISON	15
---------------------------	----

POITRINE DE BŒUF FUMÉE	8 OZ	18
	16 OZ	28

CÔTES LEVÉES DE PORC ST-LOUIS BBQ	DEMI	25
	ENTIER	36

ASSIETTE BBQ : POULET DE CORNOUILLE ENTIER, COTES LEVÉES, POITRINE DE BŒUF, SAUCISSES ET SAUCE RANCH (POUR 4)	58
---	----

**ACCOMPAGNEMENTS**

FRITES	4
TRANSFORMER SA FRITE EN POUTINE	+ 4
SAUCE POUTINE OU BBQ	3
SAUCISSE 1X	6
2 CROÛTONS GRILLÉS AU BEURRE À L'AIL	2
SALADE DU CHEF	8

**POUTINES**

POUTINE CLASSIQUE	12
POUTINE AU POULET GRILLÉ PIRI-PIRI	16
POUTINE À LA SAUCISSE FUMÉE	14
POUTINE A LA POITRINE DE BŒUF	16

**DESSERT**

GÂTEAU AU FROMAGE, COMPOTE AUX FRUITS DES CHAMPS	8
--	---