

LES ENTRÉES



ÉTAGÉ D'AVOCAT ET HOMARD

Potage du moment - 5 -

Salade César - 5 -

Baluchons (3) de brie et coulis de champignons - 11 -

Fondue 5 fromages
Perron, Migneron de Charlevoix, gruyère, mozzarella et parmesan - 12 -

Bouchées (3) de saumon fumé à l'asiatique de la Boucanerie d'Henri - 12 -

Crevettes popcorn - 12 -

Beignet de crabe - 12 -

Tataki de thon - 14 -

Étagé d'avocat et homard - 17 -

Calmars frits et mayo épicée - 16 -

LES BURGERS

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC SALADE DE CHOU ET UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT.

Burger végété

Salsa Morille Québec, cornichons, piments forts marinés, roquette, tomate, mozzarella, boulette végété - 17 -



LES PÂTES

Fettucine pesto primavera

Servis avec tomates cerises, asperges, champignons, poivron et basilic frais ciselé, un filet d'huile de première qualité et fleur de sel - 17 -

Fettucine carbonara

Apprêtés avec échalotes françaises et pancetta grillée, nappés d'une sauce crémeuse au parmesan - 17 -

Pappardelles deux champignons et bœuf braisé Certified Angus Beef®

Pâtes de qualité supérieure aux œufs, servies avec champignons de Paris et portobellos, nappées d'une sauce crémeuse au parmesan, moutarde de Meaux et garnies de roquette - 22 -

AJOUTEZ À VOS PÂTES

Poulet - 8 -

Moules (1 lb) - 12 -

Queue de homard - 18 -



FETTUCINE PESTO PRIMAVERA

LES GRILLADES & CÔTES LEVÉES

TOUTES NOS GRILLADES SONT SÉLECTIONNÉES POUR LEUR PERSILLAGE EXCEPTIONNEL. ELLES SONT SERVIES AVEC SALADE MAISON ET UN CHOIX DE LÉGUMES SAUTÉS, POMME DE TERRE AU FOUR, PURÉE, RIZ OU NOS FRITES ALLUMETTES.

GRILLADE DU PATRON

Steak Certified Angus Beef® au choix du chef, servi avec un accompagnement et une sauce au choix, accompagné d'un mélange de deux champignons sautés au beurre et asperges - Informez-vous! -



SHORT RIBS BRAISÉ ET LAQUÉ À LA BIÈRE NOIRE

LES TARTARES

LES TARTARES SONT COUPÉS À LA MAIN ET SERVIS AVEC CROÛTONS. LE PLAT PRINCIPAL COMPREND UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

Tartare de thon aux pommes vertes et miel

Entrée - 14 - Plat - 25 -

Tartare de saumon aux poires et basilic

Entrée - 14 - Plat - 25 -

Tartare de bœuf Certified Angus Beef® et pancetta grillée aux 2 moutardes

Entrée - 14 - Plat - 25 -

Tartare de bœuf Certified Angus Beef® moutarde de Dijon et huile de truffe

Entrée - 14 - Plat - 25 -



POULET & POISSONS

Fish and chips maison

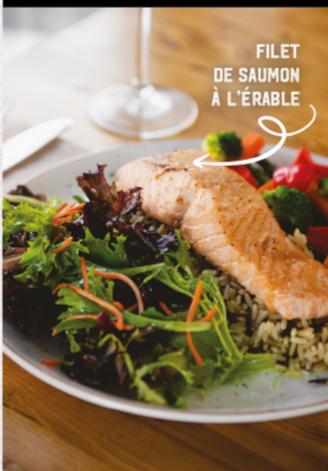
Filets (2) de morue panés au panko et frits à point, servis avec notre sauce tartare maison, salade de chou et un choix d'accompagnements - 20 -

Poulet à la Louisiane ou Dijonnaise

Poitrine (8 oz) de poulet marinée, arrosée de notre fameuse sauce BBQ ou Dijonnaise maison, servie avec légumes sautés et un choix d'accompagnements - 22 -

Filet de saumon à l'érable

Filet de saumon servi sur un nid de riz et de légumes sautés - 25 -



FILET DE SAUMON À L'ÉRABLE

Moules-frites

2 lb de moules cultivées et apprêtées avec vin, crème et ail, frites, et mayonnaise maison. - 26 -

LES POUTINES

TOUTES NOS POUTINES SONT SERVIES AVEC LES FAMEUSES FRITES ALLUMETTES DE L'ENTRE-CÔTE!

Poutine côtes levées

Côtes levées, échalotes émincées, fromage en grains, mélange de sauce aux poivres et de sauce à côtes levées - 17 -

Poutine de bœuf

Contre-filet de bœuf braisé Certified Angus Beef®, oignons frits, fromage en grains et sauce aux poivres - 19 -

Poutine de canard

Canard confit, fromage Perron vieilli 2 ans, micro-pousses et sauce fond de canard - 20 -



POUTINE DE CANARD

Burger Western

Galette de bœuf haché Certified Angus Beef®, fromage cheddar américain, bacon, piments forts marinés, oignons frits, laitue, tomate et sauce au raifort - 18 -

Burger Côtes levées

Effiloché de côtes levées, laitue, tomate et notre fameuse sauce BBQ Firebarns - 19 -

Burger Perron

Galette de bœuf haché Certified Angus Beef®, fromage Perron vieilli deux ans, bacon, laitue, tomate et mayonnaise maison épicée - 18 -

Burger de l'Entre-Côte

Galette de bœuf haché Certified Angus Beef®, fromage cheddar, bacon, champignons rôtis, oignons frits, laitue, tomate et mayonnaise maison épicée - 19 -

Burger Bœuf braisé

6 oz de contre-filet CAB braisé avec sauce Baconet whisky de Firebarns, roquette et fromage brie - 19 -

Burger Texan

Fromage cheddar américain, bacon, rondelle d'oignon, laitue, tomate et mayo épicée. Accompagné de notre sauce BBQ Firebarns - 19 -

LES SALADES ET POKES

Salade de poulet asiatique

Filets de poulet panés, nappés de sauce thaïe. Servis sur une salade mixte avec vinaigrette au choix (Lime et gingembre, César ou Miel et moutarde). Le tout garni d'oignons rouges, de poivron rouge, de morceaux d'ananas et de nouilles frites - 20 -

Poke Bol

Protéine au choix (3 oz), wonton frit, carottes, concombres, salade iceberg, tranches de betteraves jaunes cuites, pois d'edamames, riz, sésame, mayonnaise thaïe et mayonnaise teriyaki

Saumon	Thon	Homard
- 19 -	- 19 -	- 21 -

DEMANDEZ LES PRODUITS NESPRESSO À VOTRE SERVEUR!

Lungo (allongé) - 3 -

Espresso - 3 -

Cappuccino - 4 -

Café glacé - 3 -

Café latté Macchiato - 3 -

Café latté crème brûlée - 4 -

LES GRILLADES & CÔTES LEVÉES

CHOIX DE SAUCE
Poivre - Champignons - Dijonnaise

Joué de bœuf braisée
8 oz - 33 -

Short Ribs braisé et laqué à la bière noire - 35 -

Bavette de bœuf AAA Certified Angus Beef®
8 oz - Prix du marché -

Côtes levées
Demie - 23 - Complète - 33 -

Filet mignon AAA Certified Angus Beef®
6 oz - 8 oz - Prix du marché -

Contre-filet AAA (coupe New York) Certified Angus Beef®
10 oz - 12 oz - 16 oz - Prix du marché -

POMME DE TERRE AU FOUR GARNIE

Régulière - 3 - Smoked Meat - 4 -

Côtes levées - 5 - Canard confit de porc - 5 -



POMME DE TERRE AU FOUR SMOOKED MEAT

LES À-CÔTÉS & FRUITS DE MER

Frites allumettes - 3 -

Mélange de légumes sautés - 4 -

Salade César ou du jardin - 4 -

Brochette (5) de crevettes papillon - 7 -

Mélange de deux champignons sautés - 8 -

Poêlée d'asperges - 9 -

Queue de homard vapeur ou grillée - 18 -

LES BOISSONS

NOUS VOUS INVITONS EN TOUT TEMPS À APPORTER VOTRE VIN OU VOTRE BIÈRE DANS NOS RESTAURANTS.*

Café | Thé | Tisane - 2,75 -

Virgin Caesar - 3 -

Coke | Coke Diète - 3 -

Sprite - 3 -

Jus d'orange | Jus de pomme - 4 -

Thé glacé - 3 -

Eau gazeuse Badoit 330ml - 3 -

Bière sans alcool - 4 -

Vin sans alcool (Rouge ou blanc)

Verre (6oz) - 5 - Bouteille - 22 -

* TOUTE AUTRE BOISSON ALCOOLISÉE EST INTERDITE PAR LA LOI