MENU SOUPER

ici, on cuisine non seulement avec la bière mais aussi avec les ingrédients!

LES entrées

À grignoter !

CHIPS SRIRACHUP MAISON
CHIPS MAISON, BLEND D'ÉPICES
RECETTE ORIGINALE « SRIRACHUP » **5,75**

OIGNONS FRITS PANÉS
RONDELLES D'OIGNONS, MIEL À LA BITTER
ET BACON RÔTI. **9,75**

FRITES DE CORNICHONS ÉPICÉES
SERVIES AVEC NOTRE SAUCE RANCH MAISON **10,75**

SOUPE À L'OIGNON À LA GIGONNE
OIGNONS CARAMÉLISÉS DÉGLACÉS À LA STOUT,
CUBES DE BRISKET FUMÉE ET PAIN GRATINÉ
AU 3 FROMAGES **12,75**

NACHOS
CHIPS DE MAÏS, BRUSCHETTA, PIMENTS FORTS,
OIGNONS VERTS, OLIVES KALAMATA,
FROMAGE PERRON,
CRÈME SURE ET SALSA.

DEMI **12,75**
COMPLET **22,75**

EXTRAS: PULLED PORK **+4,25**

CREVETTES LIBERTINE
CREVETTES PANÉES SERVIES AVEC LIME ET MAYO
ÉPICÉE À LA SAUCE LIBERTINE **17,75**

12 AILES DE POULET
AILES DE POULET MARINÉES À LA BIÈRE BLONDE
ET SAUCE PIQUANTE BUFFALO LIBERTINE. **21,25**

BRUSCHETTA IMPÉRIALE
BRUSCHETTA SUR PAIN AU ROMARIN, GRAINE DE
CITROUILLE GRILLÉE, MOZZARELLA ET NOTRE CHEDDAR
À LA BIÈRE CRIMINELLE, RÉDUCTION DE NOTRE
BIÈRE STOUT NOIRE ET BALSAMIQUE VIEILLI. **12,50**

CROQUETTES DE BRISKET À LA COURTISANE:
HOUMOUS AUX CORNICHONS ET BEURRE
NOISETTE SERVI AVEC PAIN NAAN, AROMATISÉ
À NOTRE L'HUILE PIQUANTE VM ET GARNI D'UN
QUARTIER DE CORNICHON FRIT. **14,50**

NOS TARTARES

TARTARE DE BŒUF

BOEUF AAA CERTIFIÉ ANGUS TAILLÉ AU COUTEAU,
SAUCE AROMATIQUE AMBIGÜE, ÉCHALOTES, CÂPRES,
MAYO, MOUTARDE, CORNICHONS ET PERSIL.

ENTRÉE	**17,25**
PLAT	**31,75**

TARTARE DE SAUMON

CUBES DE SAUMON FRAIS, SAUCE CRÉMEUSE À L'ANETH,
CITRON ET RAIFORT, GARNI DE CÂPRES FRITS CROUSTILLANTS.
SERVI AVEC FRITE, SALADE ET CROUTON.

ENTRÉE	**17,25**
PLAT	**31,75**

DUO DE TARTARE

LE DUO COMPREND NOS DEUX TARTARES
DE FORMAT ENTRÉE.

PLAT	**35,75**

NOS BURGERS & SANDWICH

BURGER DE WAGYU JOLI ROUGE

BOULETTE DE BŒUF 100% WAGYU, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHEDDAR VIEILLI 2 ANS, BACON LAQUÉ AU CIDRE À L'ÉRABLE ET MAYO JOLI ROUGE, SERVI AVEC FRITES. **28,00**

BURGER DU BRASSEUR

(OPTION VÉGÉ DISPONIBLE)

GALETTE DE BOEUF GRILLÉE AAA, PAIN À LA DRÊCHE, CHEDDAR JAUNE, CORNICHONS, MAYO AUX ÉPICES À STEAK, LAITUE, TOMATES, OIGNONS BRAISÉS À NOTRE BITTER ET FRITES. **23,50**

BURGER BRISKET

PAIN BURGER À LA DRÊCHE, BRISKET TEXAN, CONFITURE DE BACON, CHEDDAR VIEILLI 2 ANS ET MAYO MAISON AUX CORNICHONS À LA BIÈRE COURTISANE. SERVI AVEC FRITES **26,00**

SMOKED MEAT

SMOKED MEAT À NOTRE BITTER, PAIN DE SEIGLE, CORNICHONS, MOUTARDE DE VOTRE CHOIX ET FRITES. **22,75**

NOS PLATS *maison*

SALADE POULET GRILLÉ RANCH
(OPTION SAUMON DISPONIBLE)
POITRINE DE POULET GRILLÉE, MÉLANGE DE LAITUES, VINAIGRETTE RANCH, LÉGUMES CROQUANTS **23,75**

POUTINE POULET BUFFALO
FRITES, FROMAGE EN GRAINS **PERRON**, SAUCE POUTINE À LA STOUT, FILETS DE POULET CROUSTILLANTS ET SAUCE BUFFALO LIBERTINE. **21,75**

BAVETTE GRILLÉE CRIMINELLE
BAVETTE AAA CERTIFIÉE ANGUS, MARINÉE À LA STOUT, GRILLÉE ET FLAMBÉE AU WHISKY, SALADE VERTE ET FRITES. 7 OZ **38,75**

FISH & CHIPS DE MA BLONDE
FILET DE MORUE, PANURE À LA BIÈRE BLONDE, CITRON, SAUCE TARTARE, SALADE VERTE ET FRITES.
1 MORCEAU **22,25**
2 MORCEAUX **29,25**

MAC AND 6 FROMAGES
CAVATAPPIS NAPPÉS DE NOTRE SAUCE MAISON ULTRA CRÉMEUSE AUX SIX FROMAGES, GRATINÉ DE FROMAGE SUISSE ET PANKO GRILLÉ. GARNI D'UN JALAPENO FRIT. **23,50**

EXTRAS: PULLED PORK **+4,25**

POUTINE SURF AND STOUT
FRITES, FROMAGE EN GRAINS, BAVETTE FLAMBÉE AU WHISKY, CREVETTES POP CORN, 2 SAUCES MAISON À LA STOUT ET MAYO À LA SAUCE PIQUANTE LIBERTINE **23,75**

NOS CÔTES LEVÉES DU BOUCANIER
CÔTES LEVÉES (BABY BACK RIBS) DE PORC FROTTÉES DE NOS ÉPICES MAISON, CUITES AU FUMOIR ET GRILLÉES, SAUCE STOUT BBQ, SALADE VERTE ET FRITES **30,50**

POULET GENERAL TAO
POULET TEMPURA, RIZ BASMATI, LÉGUMES SAUTÉS ET SAUCE GÉNÉRAL TAO AU CIDRE JOLI ROUGE. **26,50**

STEAK DU « HORS LA LOI »
CONTRE FILET DE BŒUF AAA COUPE MANHATTAN 8 OZ, LAQUÉ AU MOÛT DE BIÈRE CRIMINELLE, BEURRE COWBOY, PATATE FARCIE AU FROMAGE EN GRAIN, CRÈME SURE, BACON, OIGNONS VERTS, GRATINÉ AU CHEDDAR JAUNE. SERVI AVEC SALADE VERTE **41,00**

NOS *plats* CRÉATIFS

POUTINE PORC'ÉPIC

FRITES FRAÎCHES, SAUCE À POUTINE PIMPÉE A LA GIGONNE, FROMAGE EN GRAINS PERRON, PORC EFFILOCHÉ MAISON, CORNICHONS FRITS, MAYO DIJON ET MIEL ET OIGNONS TANGLERS. **23,00**

LINGUINE POIREAUX & POULET

LINGUINES NAPPÉES D'UNE SAUCE CRÉMEUSE AUX POIREAUX, BIÈRE POLISSONNE ET PARMESAN, GARNIES DE POULET GRILLÉES ET DE BACON FUMÉ LAQUÉ À LA BIÈRE NOIRE. **26,00**

MOULE DIJONNAISE

MOULES FRAÎCHES DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE À LA MALCOMMODE ET DIJON SERVIE AVEC FRITES. **27,00**

LA RACKAMBOLESQUE

CÔTÉS LEVÉS DE PORC TENDRES, NAPPÉES DE NOTRE SAUCE MIEL ET AIL À LA BIÈRE AMBIGUE, SERVIES AVEC FRITES GAUFRÉES ÉPICÉES MAYONNAISE DIJONNAISE ET SALADE DE CHOU CRÉMEUSE. **30,50**

PORC BLÉ D'INDE PATATE

PORC EFFILOCHÉ MAISON, MAÏS EN GRAINS EN CRÈME, POMMES DE TERRE AU CHEDDAR A LA BIÈRE, GRATINÉ DE MOZZARELLA AVEC GARNITURE OIGNON FRIT. **22,00**

PIZZ 12 pouces signature

LA PÉPÉRE
QUAND PÉPÉRE VEUT UNE PIZZA, FAIS-Y PAS ÇA COMPLIQUÉ.
SAUCE PIZZA, PEPPERONI DE BŒUF CAB, MOZZA-CHEDDAR ET ÉPICES À PIZZA DE CRU.
VAS-Y, CASSE-TOI PAS LE BÉCYCLE! **21,50**

LA CHAIR DE POULE
ON N'INVENTE RIEN, ON PERSONNALISE. SAUCE À PIZZA, POULET EFFILOCHÉ, SAUCE STOUT BBQ STYLE KANSAS, MOZZA-CHEDDAR, BACON, OIGNONS ROUGES, TOMATES MARINÉES AU VINAIGRE DE MALT.
ON FINIT ÇA AVEC DES ÉPICES BBQ SUR LA CROÛTE.
GAGEONS QUE VOUS EN AUREZ DES FRISSONS. **23,50**

LA SEX SYMBOLE
LES BOYS, ON A PENSÉ À VOUS. OK, VOICI NOTRE COMPROMIS POUR UNE PIZZA GARNIE : SAUCE TOMATE, CHAIR DE SAUCISSE À LA BITTER, CHAMPIGNONS PORTOBELLO, MOZZA-CHEDDAR, POIVRONS VERTS ET OIGNONS VERTS. ON FINIT ÇA AVEC DES ÉPICES À STEAK MAISON SUR LA CROÛTE! **23,50**

LA MI FIGUE-MI SÉGUIN
SI TU FEEL SUCRÉ-SALÉ, C'EST CELLE-LÀ! COMPOTE DE FIGUES ET OIGNONS BRAISÉS À LA STOUT, FROMAGE DE CHÈVRE ALEXIS DE PORTNEUF, ROQUETTE, PROSCIUTTO ET STOUT BALSAMIQUE.
26,50

LA SAINTE NI TOUCHE
UNE MARGHERITA « TWISTÉE » FAÇON VM, ÇA DONNE DES SAVEURS FRANCHES. FROMAGE MOZZA FRAÎCHE, TOMATES CERISES MARINÉES AU VINAIGRE DE MALT, CHIMICHURRI HOUBLONNÉ MAISON, PARMESAN FRAIS ET STOUT BALSAMIQUE.
PARFAITE POUR MANGER LE PLUS ÉGOÏSTEMENT POSSIBLE. **22,50**

LA DURE À CUIRE
POUR LES AMATEURS DE SAVEURS DU SUD, ON Y EST.
SAUCE TOMATE, BRISKET DE BOEUF TEXANE FUMÉE DE CHEZ DÉLECTA,CHEDDAR-MOZZA, CHEDDAR JAUNE, OIGNONS VERTS, PIMENTS FORTS ET NACHOS ÉMIETTÉS.
ATTENTION, ÇA DEVRAIT CHAUFFER! **24,50**

LA PAQUET DE NERFS
PARFOIS ON NE RÉINVENTE PAS, MAIS ON PEUT FAIRE À NOTRE TÊTE.
SAUCE TOMATE, SAUMON FUMÉ, TOMATES CERISES MARINÉES AU VINAIGRE DE MALT, CÂPRES ET OIGNONS ROUGES.
RELEVÉ D'UNE CRÈME SURE À LA LIME.
SI C'EST TON GENRE, VAS-Y LES YEUX FERMÉS. **23,50**

ACCOMPAGNEMENTS

AJOUT DE BACON	**3,00**
FRITES ET « MAYON'ALE »	**6,00**
SALADE VERTE	**6,00**
FRITES DE PATATES DOUCES	**7,00**
FRITES GAUFFRÉES	**7,00**
MAC N'SIDE	**9,00**

Desserts

BROWNIES STOUT

BROWNIES MAISON AU CHOCOLAT NOIR, GANACHE À LA STOUT ET CARAMEL MAISON À LA BITTER

8,75

CHURROS AU CARAMEL MALTÉ

2 CHURROS GÉANTS SERVIS AVEC CARAMEL MAISON À LA BITTER.

6,75

GATEAU FROMAGE CARAMEL SALÉ

8,75

« UN DESSERT NE SE MANGE PAS, IL SE SAVOURE. » – PAUL BOCUSE

MENU ENFANTS

12 ANS ET MOINS

6.00$

FILETS DE POITRINE DE POULET CROUSTILLANTS

3 FILETS DE POULET CROUSTILLANTS,
SAUCE BBQ ET FRITES

POUTINE

FRITES, FROMAGE EN GRAINS ET SAUCE
À POUTINE VM.

MICRO-MAC N'KID

PÂTES SCOOBY DOO, SAUCE
AU CHEDDAR JAUNE

Miam Miam !

Délicieux !