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**

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**

CROQUETTE DE POULET AUX CORNICHONS
BOUCHÉE DE POULET PANNÉE À SAVEUR DE
CORNICHON À L'ANETH SERVIE AVEC UNE
SAUCE RANCH **13,00**

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
CROQUETTES DE BRISKET AVEC UNE BÉCHAMEL
DE FROMAGE ET DE FROMAGE EN GRAINS PERRONS
ET OIGNON CARAMÉLISÉ À LA BIÈRE COURTISANE,
SERVIE SUR LIT DE ROQUETTE ET MAYONNAISE
AU CORNICHON CHIPOTLE. **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**

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 !