

PETITS PLATS

ACCRAS 10

Morue, crevettes nordiques, mayonnaise citronnée épicée, verdure

BOURGOTS 12

Beurre à l'ail, feuilles de nori, croûtons

CHARCUTERIES 14

Rillettes de canard, saucisson, fromage, jambon sec, marinades

SOUPE À L'OIGNON 12

Bière, croûton, fromage de la fromagerie Champêtre

CHOU-FLEUR RÔTI 12

Pois chiches, tomates, câpres, purée d'aubergine, graines de citrouille

FRITES 6

Romarin, parmesan, mayonnaise

SALADES

VERTE ● 10 ● 15

Épinards, concombres, tomates, edamames, oignons verts, vinaigrette classique

FROMAGE BLEU ● 12 ● 17

Noix de Grenoble, fromage bleu l'Ermite, poires, céleri, oignons rouges, laitue Boston, vinaigrette crémeuse

BETTERAVES ● 12 ● 17

Betteraves rouges et jaunes, épinards, oignons rouges, vinaigrette à l'érable, croûton au fromage de chèvre

BURGERS ET SANDWICHES

Servis avec salade de chou et frites

BURGER TRADITIONNEL 20

Bœuf, cheddar, bacon, tomate, cornichons, épinards, laitue Boston, sauce La Goulée

BURGER AU BLEU 22

Bœuf, tomate, champignons portobellos frits, oignons caramélisés, fromage bleu l'Ermite, épinards, laitue Boston, mayonnaise

BURGER MÉDITERRANÉEN 24

Bœuf, aubergines, poivrons rôtis, olives, feta, hummus, épinards, laitue Boston

BURGER SAUMON ET CREVETTES 22

Saumon et crevettes, cornichons, concombres, tomate, oignons rouges, épinards, laitue Boston, crème sure à l'aneth et câpres

BURGER VÉGÉTARIEN 20

Galette végétarienne, légumes rôtis, oignons caramélisés, hummus, fromage Le Boucan de la fromagerie Champêtre, mayonnaise aux tomates épicées

GRILLED CHEESE 20

Fromage à la crème, cheddar vieilli, canard confit, oignons caramélisés, épinards

BLT 20

Poulet mariné, bacon, tomate, provolone, épinards, laitue Boston, mayonnaise

TARTARES

Servis avec frites ou salade

BŒUF ● 12 ● 25

Oignons rouges, câpres, cornichons, herbes fraîches, moutarde, œuf

SAUMON ● 12 ● 25

Tomates séchées, concombres, câpres, herbes fraîches, feuilles de nori

PLATS

POUTINE CLASSIQUE 14

ONGLET DE BŒUF 24

Beurre composé à l'ail noir et herbes, frites

SAUCISSES 22

Porc, échalotes, bacon, herbes, vin blanc, sauce fond de veau au beurre, salade de chou et frites

CÔTES LEVÉES 24

Sauce BBQ fumée aux épices des Caraïbes, salade de chou et frites

FISH & CHIP 22

Morue, purée de pois verts, sauce tartare, salade de chou et frites

DESSERTS

BROWNIE 7

CARRÉ AUX DATTES 7

PROFITEROLE À L'ÉRABLE 7

BIÈRES EN FÔT

LA GOULÉE

(PILSNER BLONDE)

5,0 % / IBU 20

Pilsner blonde aux notes légèrement houblonnées dévoilant un goût franc et doux

VERRE 12 OZ – 5 \$ PINTÉ 20 OZ – 7 \$

BRASSEUR DE MONTRÉAL

VERRE 12 OZ – 6 \$ PINTÉ 20 OZ – 8 \$

VAN DERBULL

(WITBIER – BLANCHE)

4,5 % / IBU 18

Bière de blé d'inspiration belge, onctueuse et fraîche avec des arômes de citron et de coriandre

SAISON DE L'ÎLE

(FARMHOUSE ALE – BLONDE)

6,1 % / IBU 35

Bière de couleur paille qui offre des arômes et des saveurs floraux, d'écorce d'orange, d'épices et de clou de girofle avec une finale sèche

LOXELY

(MILD-ALE ANGLAISE - ROUSSE)

4,0 % / IBU 19

Bière maltée bien équilibrée avec des notes de céréales rôties

L'AMER IPA

(IPA AMÉRICAINE - BLONDE)

6,8 % / IBU 60

Bière forte bien équilibrée avec une amertume tranchante aux arômes d'agrumes

TROU DU DIABLE

VERRE 12 OZ – 6 \$ PINTÉ 20 OZ – 8 \$

LA SAISON DU TRACTEUR

(FARMHOUSE ALE - BLONDE)

6,0 % / IBU 35

Bière blonde aux arômes d'agrumes et de fruit de la passion avec une présence en bouche de goût d'épices

LA MACTAVISH

(PALE ALE AMÉRICAINE – AMBRÉE)

5,0 % / IBU 30

Bière aux parfums d'épices qui présente un bel équilibre entre les saveurs sucrées du malt et le fruit tropical des houblons

LE SANG D'ENCRE

(STOUT IRLANDAIS – NOIRE)

5,5 % / IBU 45

Bière noire au nez de café, de chocolat et de houblon herbacé avec une finale amère, mais douce de sucre candi

LES 4 SURFEURS DE L'APOCALYPSE

(WHITE IPA – BLANCHE)

6,5 % / IBU 60

Bière voilée surplombée d'une écume abondante avec un nez de résine, de houblon, de bonbon, de poire et de litchi

BIÈRES EN BOUTEILLE

8\$

TROU DU DIABLE

LA PITOUNE

(KELLER PILS – BLONDE)

5,0 % / IBU 35 – 375 ML

Bière rafraîchissante au nez richement malté et herbacé avec une mousse riche et dense

LA BLANCHE DE SHAWI

(BLANCHE – BLONDE)

5,0 % / IBU 12 – 375 ML

Bière rafraîchissante aux arômes d'agrumes subtilement épicés de coriandre et de citron

LA SMASH CITRA

(SMASH – BLONDE)

6,5 % / IBU 50 – 375 ML

Bière blonde scintillante aux arômes de malts sucrés et mielleux avec des accents d'agrumes

LA MORSURE

(IPA AMÉRICAINE – AMBRÉE)

6,5 % / IBU 77 – 375 ML

Bière ambrée aux arômes de caramel couvert de fruits exotiques et de gomme de pin avec un bel équilibre entre le malt sucré et les houblons résineux et fruités

IMPORTÉES

HEINEKEN (LAGER)

5,0 % / IBU 23 – 330 ML

Bière blonde au goût riche et équilibré avec une belle amertume et des notes légèrement fruitées, florales et houblonnées

HEINEKEN 0,0

SANS ALCOOL – 330 ML

Bière aux saveurs fruitées légèrement maltée

