

PETIT DÉJEUNER SERVI JUSQU'À 10 H 30
AUTRES PLATS DU MENU SERVIS DÈS 10 H 30

PETIT DÉJEUNER

Servi avec toast texan

ŒUFS ET CROQUETTES*

2 œufs à votre goût, bacon fumé, saucisse fumée,
oignons verts alléchants
14,99

OMELETTE DU FUMOIR

bacon fumé, parures bbq fumées, croquettes de pommes de terre
au parmesan, mélange de fromages, oignons grillés, tomate
15,99

SANDWICH BLT MATINAL*

œuf au plat, laitue, tomate, bacon fumé,
croquettes de pommes de terre au parmesan, cheddar
14,99

DÉJEUNER SERVI TOUTE LA JOURNÉE

HACHIS EN POÊLE DE FONTE*

œuf au plat, parures bbq, oignons grillés,
croquettes de pommes de terre au parmesan, cheddar
14,99

SOUPE ET SALADES

CHAUDRÉE AU MAÏS FUMÉ

chaudrée crémeuse, maïs fumé maison, bacon
8,99

SALADE COBB GASTRONOMIQUE

poulet fumé, bébé laitues, bacon fumé, cheddar fermier, oignon rouge,
tomate, vinaigrette au maïs grillé et oignon vert, aïoli à l'avocat
18,99

SALADE AU SAUMON DE L'ATLANTIQUE FUMÉ

saumon de l'atlantique, bébé laitues, avocat, oignon rouge,
câpres frites, croûtons, jus de citron et huile d'olive extra vierge
19,99

SANDWICHES

plats servis avec frites au persil et au parmesan et cornichon maison.
substitut : frites au cheddar pour 1,49

POINTE DE POITRINE DE BŒUF FUMÉE

cheddar fermier, sauce gastronomique,
salade de chou classique, baguette grillée
18,49

SANDWICH AU PORC EFFILOCHÉ

sauce bbq, cornichons tranchés,
salade de chou classique, oignons émincés
15,99

BURGER AU BŒUF ANGUS*

bacon fumé, cheddar fermier, laitue,
tomate, petit pain brioché grillé
18,99

SANDWICH AU FROMAGE FONDANT À LA POITRINE FUMÉE

cheddar vieilli et Oka, poitrine de bœuf fumée
17,99

CLUB À LA SALADE DE POULET FUMÉ

poulet fumé, bacon, laitue, tomate, pain tranché épais,
aïoli aux oignons verts
16,49

SPÉCIALITÉ PORK & PICKLE

ACCOMPAGNEMENTS

5,99

FRITES AU CHEDDAR

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AU PARMESAN
SALADE DE CHOU

EN-CAS

CROUSTILLES OLÉ OLÉ

parures bbq, oignons verts, aïoli aux oignons verts
12,49

POUTINE À LA POINTE DE POITRINE

pointe de poitrine fumée maison, fromage en grains et sauce
15,99

AILES FUMÉES DE LA MAISON

sauce piquante de la maison, fromage bleu bbq fondant
15,99

BBQ

plats servis avec frites au persil et au parmesan
et salade de chou

substitut : frites au cheddar pour 1,49

POINTE DE POITRINE DE BŒUF FUMÉE ET POULET BBQ

26,99

ASSIETTE MIXTE DE POITRINE DE BŒUF, PORC EFFILOCHÉ ET QUART DE POULET BBQ

28,99

DEMI-POULET BBQ FUMÉ

21,99

POINTE DE POITRINE DE BŒUF FUMÉE

découpée à la main et servie sur pain blanc
22,99

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ GRILLÉ

saumon fumé maison, aïoli à l'avocat
25,99

TACOS

TACOS AU PORC EFFILOCHÉ

tortillas de blé, sauce bbq, salade de chou,
oignons rouges, cornichons en dés, tomates,
sauce crémeuse coriandre-lime
16,99

SPÉCIALITÉ DU PUB

MORUE ET FRITES (FISH & CHIPS)

aïoli citronné et épicé, salade de chou classique,
frites au persil et au parmesan
19,99

PETIT DÉJEUNER ENFANTS

Servi avec un jus

GAUFRES

6,99

ŒUF MATINAL

6,99

ENFANTS

plats servis avec une boisson et un biscuit

SANDWICH AU FROMAGE FONDANT

6,99

HAMBURGER

6,99

TAXES ET SERVICE EN SUS

* Ce plat peut être préparé sur commande.

MISE EN GARDE : La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer ou d'œufs crus ou insuffisamment
cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire, surtout chez les personnes présentant
certains troubles de santé. Cet établissement peut utiliser du blé, des œufs, du soja, des produits laitiers,
des arachides, des noix et des fruits de mer. Veuillez faire part au directeur de service de toute préoccupation
concernant les risques d'allergie.

BIÈRES PRESSION

Verre de 14 oz — Verre de 20 oz

COORS LIGHT

COLORADO, ÉTATS-UNIS - 4,2 % ALC./VOL.
9,49 - 10,99

BRASSEUR DE MONTRÉAL - LOXLEY

CANADA - 4,0 % ALC./VOL.
10,49 - 11,99

STELLA ARTOIS

LEUVEN, BELGIQUE - 5,2 % ALC./VOL.
10,49 - 11,99

GOOSE ISLAND IPA

CHICAGO, ILLINOIS - 5,9 % ALC./VOL.
10,49 - 11,99

BELGIAN MOON

GOLDEN, COLORADO - 5,4 % ALC./VOL.
9,99 - 11,59

BRASSEURS DU MONDE

QUÉBEC, CANADA
Dégustez une bière en rotation, fabriquée par une brasserie
aux multiples talents.
9,99 - 11,59

BEAU'S LUG TREAD LAGERED ALE

VANKLEEK HILL, ONTARIO - 5,2 % ALC./VOL.
9,99 - 11,59

STOUT À L'AVOINE ST-AMBRIOISE

QUÉBEC, CANADA - 5,0 % ALC./VOL.
9,99 - 11,59

SÉLECTION DE BIÈRES À DÉGUSTER
INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR

BIÈRES DE SPÉCIALITÉ EN BOUTEILLE

BIÈRE TRAPPISTE ORVAL

BRASSERIE D'ORVAL S.A., BELGIQUE - 6,2 % ALC./VOL.
9,99

DELIRIUM TREMENS

BROUWERIJ HUYGHE, MELLE, BELGIQUE - 8,5 % ALC./VOL.
10,29

UNIBROUE — BLANCHE DE CHAMBLY

CHAMBLY, QUÉBEC - 5,0 % ALC./VOL.
8,99

ST. BERNARDUS ABT 12

BROUWERIJ ST. BERNARDUS, WATOU, BELGIQUE - 10,5 % ALC./VOL.
26,25

UNIBROUE — LA FIN DU MONDE

CHAMBLY, QUÉBEC - 9,0 % ALC./VOL.
8,99

KRONENBOURG 1664

FRANCE - 5,6 % ALC./VOL.
9,29

DUCHESSE DE BOURGOGNE

BROUWERIJ VERHAEGHE, BELGIQUE - 6,2 % ALC./VOL.
10,99

BIÈRE DE BLÉ À L'ABRICOT ST-AMBRIOISE

QUÉBEC, CANADA - 5,0 % ALC./VOL.
7,99

L'INFUSÉE — BIÈRE BLANCHE AUX TROIS THÉS

QUÉBEC, CANADA - 4,5 % ALC./VOL.
11,99

L'ÉCURIEUX — BIÈRE BRUNE AU MIEL ET AUX NOISETTES

QUÉBEC, CANADA - 5,9 % ALC./VOL.
11,59

BIÈRES EN GRANDES BOUTEILLES

GOOSE ISLAND SOFIE

CHICAGO, ILLINOIS - 6,5 % ALC./VOL.
26,25

BEAU'S KISSMEYER NORDIC PALE ALE

VANKLEEK HILL, ONTARIO - 5,6 % ALC./VOL.
13,99

AUTRES BIÈRES EN BOUTEILLE

BUDWEISER, BUD LIGHT, COORS BANQUET,
CORONA EXTRA, MOLSON CANADIAN 67, MOLSON DRY,
MOLSON EXPORT, HEINEKEN 0.0, RICKARD'S RED,
SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER, CARLSBERG
7,99 - 8,99

VINS

6 oz / 9 oz / Bouteille

BLANC

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
Chardonnay 11,60 / 17,40 / 46,00

HANWOOD ESTATE

Riesling 13,10 / 19,65 / 52,00

JACKSON-TRIGGS

Sauvignon Blanc 14,20 / 21,30 / 56,00

R. H. PHILLIPS

Chardonnay 11,60 / 17,40 / 46,00

RUFFINO LUMINA

Pinot Grigio 13,00 / 19,50 / 53,00

ROUGE

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
Pinot Noir 12,10 / 18,15 / 46,00

CAMPO VIEJO TEMPRANILLO

12,60 / 18,90 / 50,00

JACKSON-TRIGGS RESERVE SELECT

Merlot 14,20 / 21,30 / 56,00

JACOB'S CREEK

Shiraz Cabernet 14,50 / 21,75 / 58,00

RUFFINO

Chianti DOCG 14,70 / 22 / 58,00

THE DREAMING TREE CRUSH

15,80 / 23,69 / 63,00

COCKTAILS

THÉ GLACÉ AUX BAIES ÉMÉCHÉ

Vodka Firefly Sweet Tea, thé glacé fraîchement infusé, jus de citron frais,
sirop simple, le tout secoué au shaker et garni de cerises alcoolisées

BLOODY CAESAR ABSOLUT

Vodka Absolut, sauce piquante, sauce Worcestershire, assaisonnement maison,
jus clamato

CANADIAN MULE

1769 distillerie m vodka, bière de gingembre Gosling's, jus de lime fraîche,
gingembre confit

MARGARITA À LA PASTÈQUE

Jus de pastèque, téquila 1800 Silver, liqueur Agavero Orange, nectar d'agave,
jus de lime fraîche, dé de pastèque

SPIRITUEUX

8,59 / 10,59 / 12,59

VODKA

1769 Distillerie Mvodka, Grey Goose, Absolut, Absolut Citron,
Ketel One, Ketel One Oranje, Hangar One, Tito's Handmade Vodka,
Helix, Polar Ice

RHUM

Bacardi Superior, Captain Morgan, Malibu, Havana Club
Reserva, Havana Club, Reserva Blanco, Lamb's White

BOURBON ET WHISKEY

Knob Creek Rye, Woodford Reserve, Crown Royal, Jack Daniel's,
Jameson Irish Whiskey, Fireball, Maker's Mark, Wiser's Deluxe,
Ballantine's

GIN

Hendrick's, Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater's

TÉQUILA

Patrón Silver, 1800 Silver, 1800 Reposado, Olmeca Tequila

SCOTCH

Glenlivet 12, Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal

COGNAC ET DIGESTIFS

Hennessy VS, Grand Marnier, Agavero Orange Liqueur, Baileys,
Chambord, Kahlúa, Martini & Rossi, St. Germain, Southern
Comfort, Amaretto, Disaronno, Meagher's