

NOS ENTRÉES

POTAGE DU JOUR -7

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
À LA BIÈRE RICKARD'S RED -14**

**BISQUE DE CRABE DES NEIGES -17
NOUVEAU**

**BURRATA À L'ITALIENNE -15
NOUVEAU**

**BOL DE FRITES MAISON
CLASSIQUE - 6**

**DUO FONDUE PARMESAN MAISON
ET CREVETTES NORDIQUES -16,50**

CALMARS FRITS - 16

BEIGNET DE CRABE -16

BÂTONNETS DE FROMAGE (3) - 10

BRUSCHETTAS -14

NACHOS TRADITIONNEL -20

**AILES DE POULET*
6 POUR 11 / 12 POUR 16 / 18 POUR 23**

**BOUCHÉES DE POULET*
SIMPLE- 11 / DOUBLE -15**

***NOS CHOIX DE SAUCE :**

BBQ TEXANE

BUFFALO

MIEL ET AIL

THAÏ

WHISKEY

NOS BIÈRES

BIÈRE PRESSION

COORS LIGHT

MOLSON CANADIAN

MOLSON ULTRA

MOLSON EX

**PETITE BOURGOGNE
(ROUSSE)**

BLUE MOON

HEINEKEN

**PERROQUET
(IPA 3,5%)**

**HOP VALLEY
(IPA 6%)**

PINTE PICHET

8,50 20,50

8,50 20,50

8,50 20,50

8,50 20,50

9 21

9 21

9 21

9 21

9 21

TU EN VEUX PLUS?

PRENDS NOTRE GIRAFE POUR 35\$

BIÈRE EN BOUTEILLE

COORS LIGHT -6,50

MOLSON CANADIAN -6,50

MOLSON EXPORT -6,50

MOLSON DRY -6,50

MILLER LITE-6,50

BUDWEISER -7

LABATT 50 -7

**HEINEKEN 0% -6,50
(SANS ALCOOL)**

IPA SANS ALCOOL -7

PIT CARIBOU - DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

PRÊT-À-BOIRE

SIMPLY LEMONADE -7

SMIRNOFF ICE -7

SEVENTH HEAVEN GIN FIZZ -7

**LES COCKTAILS ET LES VINS
SONT À LA DERNIÈRE PAGE**

INFORMEZ VOTRE SERVEUR SI VOUS AVEZ DES CONTRAINTES ALIMENTAIRES

NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

MORUE POÊLÉE

POÊLÉE À LA GASPÉSIENNE SERVI AVEC
POMMES DE TERRE GRELOTS, LÉGUMES ET
SAUCE CITRONNELLE MAISON -35

FISH & FRITES

SERVI AVEC FRITES MAISON, SALADE DE
CHOU ET SAUCE CITRONNELLE MAISON -26

SAUMON À L'ÉRABLE

SERVI AVEC RIZ ET LÉGUMES -35

(SANS GLUTEN SANS LA LAQUE À L'ÉRABLE)

PAVÉ DE FLÉTAN (NOUVEAU)

SERVI AVEC POMME DE TERRE GRELOT,
LÉGUMES ET BEURRE CITRONNÉ - 38

ASSIETTE DE LA MER

FILET DE MORUE, PAVÉ DE SAUMON,
CREVETTES NORDIQUES, QUEUE DE
HOMARD ET SES ACCOMPAGNEMENTS -75

NOS VIANDES

STEAK & FRITES

STEAK DE MACREUSE SERVI AVEC FRITES
ET LÉGUMES -40

TERRE ET MER

STEAK DE MACREUSE ACCOMPAGNÉ DE
CREVETTES NORDIQUES ET D'UNE QUEUE
DE HOMARD SERVI AVEC POMMES DE
TERRE GRELOTS ET LÉGUMES -46

CÔTES LEVÉES

BADIGEONNÉES DE NOTRE SAVOUREUSE
SAUCE BBQ TEXANE SERVIES AVEC FRITES
ET SALADE DE CHOU
RÉGULIÈRE -38/DEMI-PORTION -29

BROCHETTE DE POULET

À LA SAUCE WHISKY SERVIE SUR RIZ ET
SALADE -28

NOS BURGERS ET SANDWICH

TOUS NOS BURGERS ET SANDWICH SONT SERVIS AVEC FRITES

BURGER BRIE ET OIGNONS CONFITS

GALETTE DE BŒUF ANGUS AAA (4 OZ),
FROMAGE BRIE, CONFIT D'OIGNONS À
L'ÉRABLE, OIGNONS FRANÇAIS ET
MAYONNAISE À L'ÉRABLE -22

BURGER DE POULET, POMME, BRIE ET BACON

POITRINE DE POULET GRILLÉE,
FROMAGE BRIE, POMME VERTE, BACON
ET MAYONNAISE À L'ÉRABLE -22

BURGER DELUXE

GALETTE DE BŒUF ANGUS AAA (4 OZ),
FROMAGE, BACON, MAYONNAISE,
OIGNONS, LAITUE ET TOMATES -20

BURGER DE CRABE

BEIGNET DE CRABE, FROMAGE SUISSE,
BACON, MAYONNAISE ÉPICÉE, LAITUE ET
TOMATES -24

BURGER VÉGÉTARIEN

GALETTE VÉGÉTARIENNE IMPOSSIBLE,
CHAMPIGNONS, OIGNONS, LAITUE ET
TOMATES -20

(MAYONNAISE ET FROMAGE SUR DEMANDE)

CLUB SANDWICH AU POULET -19

CLUB SANDWICH AUX CREVETTES NORDIQUES -25

CLUB SANDWICH AU CRABE DES NEIGES -27

NOS PÂTES ET PIZZAS

LINGUINI CARBONARA

DANS UNE SAUCE PRÉPARÉE AVEC DES MORCEAUX DE BACON, OIGNONS, CRÈME ET FROMAGE PARMESAN -24
(DEMANDEZ LA PÂTE SANS GLUTEN)

LINGUINI AU SAUMON FUMÉ

DANS UNE SAUCE CRÈME ET AGGRÉMENTÉ DE SAUMON FUMÉ, D'OIGNONS ROUGES ET DE TOMATES SÉCHÉES -31
(DEMANDEZ LA PÂTE SANS GLUTEN)

FETTUCINI AUX FRUITS DE MER

SERVIES AVEC NOTRE SAUCE CRÉMEUSE AUX FRUITS DE MER -36

RISOTTO AU CRABE DES NEIGES (NOUVEAU)

RISOTTO MAISON À LA BISQUE ET AU CRABE DES NEIGES -35

MAC'N CHEESE HOMARD ET BACON

TORTIGLIONI DANS UNE SAUCE AU FROMAGE CHEDDAR FORT AGRÉMENTÉ DE HOMARD ET DE BACON -31

PIZZA TOUTE GARNIE

PEPPERONI, POIVRONS VERTS, CHAMPIGNONS, FROMAGE MOZZARELLA ET SAUCE À PIZZA
9 POUCES – 19 / 12 POUCES -22

PIZZA AU POULET BBQ

LANIÈRES DE POULET, MORCEAUX DE BACON, OIGNONS VERTS, FROMAGE MOZZARELLA, SAUCE BBQ MIEL ET L'AIL, GARNIE D'UN COULIS DE FROMAGE CHEDDAR FONDANT
9 POUCES – 20 / 12 POUCES -23

PIZZA AUX FRUITS DE MER

NOTRE SAUCE MAISON AUX FRUITS DE MER COMPOSÉE DE PÉTONCLES, CREVETTES ET HOMARD, FROMAGE MOZZARELLA
9 POUCES – 25 / 12 POUCES 33

PIZZA AU PESTO ET PROSCIUTTO (NOUVEAU)

PESTO, HUILE D'OLIVE, PARMESAN, PROSCIUTTO ET ROQUETTE
9 POUCES – 20 / 12 POUCES -23

NOS POUTINES

POUTINE AUX FRUITS DE MER

SAUCE AUX FRUITS DE MER MAISON
PORTION RÉGULIÈRE -29 /
DEMI-PORTION -22

POUTINE RÉGULIÈRE

SAUCE BBQ OU BRUNE
PORTION RÉGULIÈRE -15 /
DEMI-PORTION -11
(SANS GLUTEN AVEC SAUCE BBQ)

NOS SALADES

SALADE CÉSAR - 16

- AUX CREVETTES -21
- AU POULET -19

SALADE DE POULET À LA THAÏ

BOUCHÉES DE POULET PANÉ À LA THAÏ, NOUILLES FRITES, MANDARINES
SUR MÉLANGE DE LAITUE -20

NOS COCKTAILS

NOS CLASSIQUES

VODKA LIMONADE -8,50/DOUBLE 12
ABRICOT BRANDY SOUR -8,50/DOUBLE 12
AMARRETO SOUR -8,50/DOUBLE 12
BLOODY CÉSAR -8,50/DOUBLE 12
SEX ON THE BEACH -8,50/DOUBLE 12

NOS SIGNATURES

BOUTEILLE À LA MER -13
PETITE BOUTEILLE DE VODKA,
MALIBU COCO RHUM, JUS D'ANANAS
ET SIROP DE FRAMBOISE

RÉVOLTÉ -9/DOUBLE 12,50
GORDON'S GIN, VODKA À LA FRAMBOISE,
7UP ET GRENADINE

UNICORN'S DROP -9/DOUBLE 12,50
SEVENTH HEAVEN, ABRICOT BRANDY, JUS
DE CANNEBERGES BLANCHES
ET BAR MIX

BLOODY 2.0 -14
PETITE BOUTEILLE DE VODKA, CLAMATO,
ASSAISONNEMENT ET P'TIT COCHON

RÉVOLUTION -9/DOUBLE 12,50
LIQUEUR DE CURAÇAO, SOUR PUSS ET 7UP

LA P'TITE FLORIDE -9/DOUBLE 12,50
GIN RADOUNE, LIQUEUR DE CURAÇAO, JUS
D'ANANAS ET SIROP DE FRAMBOISE

NOS SANGRIAS

ROUGE -VERRE 9 / PICHET 25
VIN ROUGE, LIQUEUR DE MELON, TRIPLE
SEC, JUS D'ORANGE ET 7UP

FRAMBOISE -VERRE 9 / PICHET 25
VIN ROUGE OU BLANC, VODKA À LA
FRAMBOISE, JUS D'ORANGE ET 7UP

BLANCHE -VERRE 9 / PICHET 25
VIN BLANC, LIQUEUR DE MELON, TRIPLE
SEC, JUS D'ORANGE ET 7UP

ABRICOT -VERRE 9 / PICHET 25
VIN BLANC, ABRICOT BRANDY, JUS
D'ORANGE ET 7UP

NOS VINS ROUGES

J.P CHENET CABERNET SAUVIGNON/SYRAH (250ML)-11
FUZION, SHIRAZ/MALBEC (375ML) -14
JACOB'S CREEK, SHIRAZ/CABERNET -32
CONFESSIONS, CABERNET SAUVIGNON -30
CHÂTEAU LA TOUR DE BÉRAUD, BIO -40
LA PRINCESSE MAUDITE, PINOT NOIR -37
CHÂTEAU GRAND JEAN, BORDEAUX -38
RIPASSA ZENATO, VALPOLICELLA SUPERIORE -59

NOS VINS BLANCS ET ROSÉS

LES JAMELLES, SAUVIGNON BLANC (250ML) -12
FUZION, CHENIN BLANC/TORRONTES (375ML) -14
LES FUMÉES BLANCHES, SAUVIGNON BLANC -33
LE BONHEUR, CHARDONNAY -34
RELAX, RIESLING -30
SABLETTE, SAUVIGNON BLANC -26
WESZELI FELIX, GRÜNER VETLINER -41
RUFFINO, PINOT GRIS -33
CÔTES DES ROSES, ROSÉ (375ML) -22

VINS ROUGES AU VERRE 9 OZ

VIN MAISON -10
CONFESSIONS, CABERNET SAUVIGNON -12
LA PRINCESSE MAUDITE, PINOT NOIR -15

VINS BLANCS AU VERRE 9 OZ

VIN MAISON -10
SABLETTE, SAUVIGNON BLANC -12
LE BONHEUR, CHARDONNAY -14

**DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR NOS
AUTRES COCKTAILS ET POUR NOS SHOOTERS**