



NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS DU TERROIR RÉGIONAL DANS NOTRE CUISINE. NOUS VOUS INVITONS DONC À DÉCOUVRIR À TRAVERS NOTRE MENU LES PRODUITS PROVENANT DE CES PRODUCTEURS.

ASSIETTES

FROIDES

ASSIETTE D'OLIVES 8\$
OLIVES MÉLANGÉES

BRUSCHETTA 8\$
(5) TOMATES, PARMESAN, CÂPRES ET FINES HERBES. CROÛTONS MAISON

CARPACCIO DE BOEUF 14\$
MINCES TRANCHES DE BOEUF, LAITUE ET PARMESAN

CHÈVRE GRENOBLE ET ÉRABLE 14\$

ASSIETTE MIXTE FROMAGES ET CHARCUTERIES 20\$
3 FROMAGES ET 3 CHARCUTERIES, ACCOMPAGNÉS DE CROÛTONS, GELÉE, CONFIT D'OIGNONS À LA BIÈRE, MOUTARDE, CORNICHONS, OLIVES, FRUITS ET NOIX

ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE
TRUITE FUMÉE MAISON SUR LIT DE VERDURE, ACCOMPAGNÉE D'OIGNONS, CÂPRES ET CROÛTONS MAISON.
FROMAGE À LA CRÈME SUR DEMANDE
ENTRÉE : 16\$
REPAS : 24\$

TARTARES ET POKE

LES **ENTRÉES (4 OZ)** SONT SERVIES AVEC SALADE
LES **REPAS (8 OZ)** SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

VÉGÉ 16\$
HARICOTS ROUGES ET QUINOA ENTRÉE :
21\$ REPAS :

BOEUF 17\$
TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN
ENTRÉE : 17\$
ET OIGNONS ROUGES.
REPAS : 29\$

TRUITE 17\$
RELEVÉ DE CÂPRES, FINES HERBES
ENTRÉE : 17\$
ET NOTRE SAUCE EL LAPINO.
REPAS : 29\$

POKE AU THON 24\$
THON À L'ASIATIQUE, ÉDAMAMES, CHOU ROUGE, CÂPRES FRITES, AMANDES ET RIZ

SALADES

SALADE DU CHEF
ENTRÉE : 6\$
REG. : 11\$

SALADE CÉSAR
ENTRÉE : 7\$
REG. : 12\$

SALADE GRECQUE
ENTRÉE : 7\$
REG. : 12\$

SALADE DE TRUITE FUMÉE MAISON 24\$
TRUITE FUMÉE SUR SALADE VERTE AVEC OIGNONS, TOMATES CERISES ET CÂPRES

AMUSE-GUEULES

SOUPE DU JOUR 4\$

BOL DE CHIPS 6\$
NATURE, BBQ OU CAJUN

FRITES NATURES, BBQ OU CAJUN 6\$

SOUPE À L'OIGNON 7\$

RONDELLES D'OIGNON À LA BIÈRE 7\$

BÂTONNETS DE FROMAGE (4) 8\$

FRITES DE PATATES DOUCES 8\$

JALAPENOS FARCIS (4) 9\$

CREVETTES TIKI (4) 12\$
TREPETTE MIEL, LIME ET GINGEMBRE

FEUILLETÉ AUX FRUITS DE MER

15\$

CREVETTES ET PÉTONCLES

BRIE AUX NOIX ET MIEL

16\$

AVEC CROÛTONS

CALMARS FRITS MAISON

18\$

SAUCE MARINARA

AMUSE-GUEULES

MIXTE

19\$

RONDELLES D'OIGNON, BÂTONNETS
DE FROMAGE ET JALAPENOS FARCIS

EXTRA AILES (4) 6\$

AILES DE POULET DE

8 :

10\$

LA ROSE DES VENTS

12 :

14\$

AIGRE-DOUCE, BBQ, MIEL ET AIL,

16 :

18\$

EL LAPINO, SEL ET POIVRE OU NATURE

NACHOS

LES NACHOS SONT SERVIS AVEC
CRÈME SÛRE ET SALSA. *GUACAMOLE SUR
DEMANDE*

NACHOS GRATINÉS

PETIT : 12\$

GRAND : 17\$

NACHOS GRATINÉS TOUT GARNIS

OLIVES, ÉCHALOTES ET PIMENTS FORTS

PETIT : 13\$

GRAND : 18\$

POUTINES

POUTINE TRADITIONNELLE

FROMAGE EN GRAINS

REG. : 9\$

REPAS : 12\$

POUTINE DU LIÈVRE

FROMAGE EN GRAINS FUMÉS

REG. : 9\$

REPAS : 13\$

POUTINE À L'ÉFFILOCHÉ

DE VIANDE FUMÉE

FROMAGE EN GRAINS OU
EN GRAINS FUMÉS

REG. : 11\$

REPAS : 15\$

LES

BURGERS

NOS ASSIETTES SONT SERVIES AVEC
FRITES ET SALADE.

BURGER DE POULET

18\$

POULET PANÉ, CHEDDAR AU JALAPENOS,
MAYO CHIPOTLE, LAITUE ET TOMATES

HAMBURGER 100% BOEUF

18\$

FROMAGE, PORTOBELLO GRILLÉ, LAITUE,
TOMATES ET CONFIT D'OIGNONS

VÉGÉBURGER

18\$

BOULETTE VÉGÉ MAISON, FROMAGE, LAITUE,
TOMATES ET MAYO

SANDWICH AU PORC EFFILOCHÉ

18\$

PORC ÉFFILOCHÉ MAISON, SAUCE BBQ FUMÉE
SALADE DE CHOU, PICKLE ET FROMAGE

HAMBURGER DE CERF ROUGE

19\$

POIRES CARAMÉLISÉES, FROMAGE BLEU, MAYO
AU RAIFORT, LAITUE ET TOMATES

MÉGA BURGER DU

PUB

23\$

BOEUF, CERF ROUGE ET BACON,
SAUCE FROMAGE CHEDDAR, CONFIT D'OIGNONS,
LAITUE ET TOMATES

POUR

TERMINER

POUR LA SELECTION DE DESSERTS,
VEUILLEZ VOUS RÉFÉREZ AUX MENUS SUR
LES TABLES OU AUPRÈS DE VOTRE
SERVEUR.

MENU

PUB

CARI VÉGÉ

16\$

POIS CHICHES ET POIVRONS ROUGES,
ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET PAIN NAAN

PIZZA DU MOMENT

17\$

AVEC FRITES ET SALADE

PÂTES DU MOMENT

17\$

FISH AND CHIPS

18\$

AIGLEFIN PANÉ AVEC FRITES,
SALADE ET MAYO AIL ET ROMARIN

FOIE DE VEAU POÊLÉ AU
BEURRE 18\$
SAUCE BERCY. PURÉE DE
POMMES DE TERRE ET LÉGUMES GRILLÉS

MEDAILLONS DE
PORC 18\$
MAYO MIEL ET MOUTARDE.
AVEC FRITES ET LÉGUMES

BROCHETTE DE POULET
19\$
ACCOMPAGNÉE DE RIZ ET LÉGUMES

FETTUCINE À LA TRUITE FUMÉE
19\$
SAUCE CRÈME, ÉCHALOTES ET PARMESAN

ASSIETTE DE SAUCISSE
SAUCISSES AU CHOIX, AVEC
CHOUROUTE À LA BIÈRE, SALADE, CHIPS
MAISON ET MOUTARDE

EXTRA PAIN HOT-DOG : 3\$
1 SAUCISSE : 14\$
2 SAUCISSES : 20\$

BAVETTE DE BOEUF
21\$
(6 OZ) MARINÉE . SAUCE AU POIVRE
AVEC FRITES ET SALADE

CUISSE DE CANARD
CONFITE
AVEC PURÉE DE POMME DE TERRE
ET LÉGUMES
1 CUISSE : 18\$
2 CUISSES : 25\$

SAUMON
GRILLÉ 25\$
RÉDUCTION DE BALSAMIQUE ET ÉRABLE
AVEC RIZ ET LÉGUMES GRILLÉS

CONTRE FILET
25\$
(8 OZ) MÉLANGE D'ÉPICES MAISON, SAUCE
AU POIVRE. AVEC FRITES ET SALADE

BOEUF BRAISÉ
26\$
À LA BIÈRE NOIRE ET SIROP D'ÉRABLE

LES EXTRAS

(REEMPLACER UN ACCOMPAGNEMENT)

FRITES DE PATATES DOUCES 3\$
SALADE CÉSAR 3\$
POUTINE 4\$
EFFILOCHÉ DE VIANDE FUMÉE 4\$
BACON 4\$
POULET 6\$
EFFILOCHÉ DE
PORC 6\$