



PLANCHES APÉRO

* Carpaccio de bœuf , tomates grillées, roquette, copeaux de parmesan et chimichurri	22 \$
Saumon fumé, rilette de truite fumée maison , fromage de chèvre et câprons	24 \$
Tartare de bœuf , bruschetta d'artichauts, salade du marché (+ frites si pris en repas)	20 \$ / 30 \$ 4 oz / 6 oz
Tartare de saumon , sauce à la moutarde de meaux, salade du marché (+ frites si pris en repas)	22 \$ / 32 \$ 4 oz / 6 oz
Bufarella et tomates grillées	22 \$
Poulet frit maison , sauce BBQ	15 \$
Planche charcuteries et fromages à partager , deux charcuteries, rilette de canard, deux fromages, olives, noix, fruits et confiture de fruits	44 \$

SOUPE ET SALADES

Soupe à l'oignon gratinée , vin rouge et fromage gruyère	9 \$
Salade de betteraves , feta, oranges, canneberges, noix de Grenoble et prosciutto	18 \$
* Salade du marché , roquette, épinards, mélange de noix et pomme	14 \$
Salade César au poulet , parmesan, croûtons et bacon maison	18 \$
Cœur de romaine grillé , parmesan, croûtons et bacon maison	15 \$
+ Fromage bleu	5 \$
+ Anchois	3 \$

PLATS

Burger de bœuf , bacon de dos maison, tomates, poivrons, laitue, fromage le Ballot, aïoli maison, frites/salade	26 \$
Végé burger à la patate douce et haricots noirs	24 \$
Sandwich Muffuletta bœuf, salami et pepperoni maison, olives, zucchini, poivrons grillés et trois fromages, frites/salade	24 \$
Végé sans viande	18 \$
Duo de saucisses maison , choucroute aux légumes, frites et moutarde maison	26 \$
Poutine du 376 , onglet de bœuf grillé	26 \$
Poutine de bœuf effiloché	26 \$

Poutine au smoked meat maison	24 \$
* Boudin noir , chutney aux pommes et oignons caramélisés, purée de pomme de terre, carottes nantaises	26 \$
Côtes levées fumées BBQ , frites, salade César ou salade de chou	32 \$
* Émincé de veau , sauce à la crème, paprika et champignons, rösti de pomme de terre et légumes grillé	34 \$
* Pavé de truite à la moutarde de Meaux et miel, rösti de pomme de terre et légumes grillés	34 \$
Macreuse braisée à la bière et à la moutarde, purée de pomme de terre et légumes racine	36 \$
* Bavette vin rouge et échalote 12 oz, frites, salade César ou salade de chou	44 \$
Assiette de steak & frites 8 oz, onglet de bœuf grillé, frites et salade César	44 \$
Rib eye vieilli 35 jours 14 oz, frites et salade du marché ou César	75 \$
Grande planche du chef (pour 4 personnes) , côtes levées, onglet de bœuf, duo de saucisses, émincé de veau, salade, frites et légumes grillés	45 \$ / pers.

LES À-CÔTÉS

Bol d'olives assorties	6 \$
Frites mayonnaise maison	8 \$
Frites de patates douces mayonnaise maison	11 \$
Bonbon de saumon fumé, séché à l'érable (unité)	3,50 \$
Panier de pain	4 \$
Remplacer les frites par une poutine	6 \$

DESSERTS

Planche chocolatée , morceaux de brownie au chocolat, fraises, bleuets, mousse de fromage citronnée	
Végan (sans mousse)	
Portion individuelle ou à partager	11 \$ / 19 \$
Gâteau au fromage , coulis de fraise	11 \$
* Crème brûlée	8,50 \$

Menu changeant selon les saisons. Les prix du menu peuvent changer en tout temps sans préavis.

* **Sans gluten**



BIÈRES EN EN FÛT DE LA MICROBRASSERIE MILLE ILES

	16 onces	20 onces
Bière blonde, 5% (Herbacés et pain)	8 \$	10,50 \$
Bière blanche IPA, 7% (Fruits tropicaux et oranges)	8 \$	10,50 \$
IPA American, 6.1% (Agrumes, fruits tropicaux et conifères)	8 \$	10,50 \$

BIÈRES DE MICROBRASSERIE EN CANETTE 473 ml

Milles Iles Rousse irlandaise, 4,9% (Caramel doux et pointe de café) Brown ale anglaise, 5,3 %	8 \$	Menaud Azote, 4,7% (Stout) Immortelle, 6,5% (Neipa) Persil, 5,5% (Bière de saison) Tchègue, 5,3% (Pilsner)	9 \$	Pit caribou La Blonde de l'Anse, 5% La 475 blanche de Pratto, 4,75% (Notes de coriandre et d'écorce d'orange) La Gose du Barachois, 3,8% (Sure et salée) La Bonne aventure, 5% (Caramel et légère amertume résineuse)	8 \$
Ô Quai des Brasseurs La P'tite dernière, 5%	8 \$	Ruisseau noir Kölsch blonde, 5,3% (Légèrement fruité)	8 \$		

SANS ALCOOL

Mille Iles Bières sure bleuets & Hibiscus	9 \$	Grand Bois La petite pause IPA	8 \$	Sober Carpenter Cidre Artisanal Blonde ale	9 \$ 8 \$
---	-------------	---	-------------	---	--------------

VINS BLANC, ROSÉ, ORANGE, BULLES

Verre de vin blanc Fuenteseca Macabeo et sauvignon blanc 2022 Bio – Espagne	13 \$	30 \$
<i>Blanc</i> , Émiliana Adobe Chardonnay Reserva Valle Casablanca 2021 Bio – Chili		35 \$
<i>Blanc</i> , Domaine Wachau Gruner Veltiner Selection 2022 – Autriche		41 \$
<i>Blanc</i> , Alois Lageder Pinot Bianco Sudtirol Alto Adige 2023 – Italie		44 \$
<i>Blanc</i> , Pully-Fumé, domaine des Fines Caillottes, 2022 – France		63 \$
<i>Blanc</i> , La Chablisienne Chablis Premier Cru Grande Cuvée 2021 – France		68 \$
<i>Rosé</i> , Château Grand Escalion Costières de Nîmes 2022 – France		38 \$

VINS ROUGES

Verre de vin rouge Catedral reserva Dao – Portugal	13 \$	30 \$
Casar De Burbia Mencia 2020 Bio Nature – Espagne		41 \$
Dos Lusiadas Eleivera Tinto Douro – Portugal		41 \$
Juvé Y Camps casa Vella D'Espiells Cabernet Sauvignon 2019 Bio – Espagne		49 \$
Château Montaignillon Montagne – Saint-Émilion 2019 – France		58 \$
Fabio Oberto Barolo 2019 – Italie Piémont		65 \$
Brunello di Montalcino 2018 – Italie Toscane		100 \$

Liqueur Sprite ou Coke	3,50 \$	Tisane	3,50 \$	Cappuccino	5,50 \$	Décaféiné	4 \$
Thé glacé	3,50 \$	Thé	3,50 \$	Mug Latte	6 \$	Café filtre	3,50 \$
Jus d'orange	3,50 \$	Eau gazéifiée	4,50 \$	Macchiato	4,50 \$	Americano	4,50 \$
Jus de pomme	3,50 \$	Bte S. Pellegrino	6 \$	Café Glacé	6 \$	Espresso	4,50 \$

