

LES ENTRÉES GOURMANDES

Pétoncles en robe de bacon, laqués à l'érable, crouton de foccacia	17
Salade César traditionnelle réinventée*** cœurs de Romaine, sauce maison, lardon fumé à l'érable, croûtons à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	12
Salade Artisane*** cœurs de Romaine, bacon, tomates, croûtons, vinaigrette italienne	12
Fondue au fromage en croûte de maïs et de graines de sésame accompagnée d'une compotée de pommes au bacon	13
Saumon fumé Grizzly** roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et crouton de foccacia	13
Calmars frits en croûte de fromage sauce aïoli	15
Macaroni au fromage	12
Huîtres garnies de rouille au safran tombée d'échalotes, bacon, gratinées au parmesan	12
Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto* crouton de foccacia, noix de pin	11
Cocktail de crevettes tigrées **	13
Curry de fruits et de noix en pâte phyllo* champignons rôtis, soyeux de fines herbes, compotée de tomates raisins et de basilic	14
Ailes de poulet Buffalo nature ou Saint-Laurent fumé, accompagnées de crème poulet	6 pour 10 12 pour 18 18 pour 26

LES POTAGES

Chaudrée de fruits de mer et de poissons**	13
Soupe à l'oignon caramélisé gratinée au Jalsberg	11
Chaudrée de pommes de terre et de maïs *	9
Soupe de poissons et de mactre de Stimpson** crouton de foccacia et rouille de safran	12

LE CRU

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL (servi avec salade César et frites)
17	32 Tartare de bœuf Signature oignon, persil, câpres, cornichon, mayo signature
17	32 Tartare de bœuf italien oignon, câpres, calabrese, cornichon, basilic, parmesan
17	32 Tartare duo de saumons saumon frais et saumon fumé, câpres, oignon, aneth, jus de citron, huile d'olive
17	32 Carpaccio de bœuf Fines tranches de contre-filet, parmesan, câpres, basilic frais, huile d'olive extra vierge, garni de pommes paille et crouton de foccacia

LES GRILLADES

De qualité supérieure certifiées Angus, vieilles sur place 40 jours et plus et cuites sur charbon de bois d'érable.

Servies avec salade César, choix d'accompagnement et de sauce.

Votre choix d'accompagnement

Frites de Yukon gold maison, pomme de terre au four, pommes de terre en purée à l'ail confit et beurre, ou riz pilaf

Votre choix de sauce

Bordelaise au bacon ou sauce au poivre torréfié, chimichurri (+4\$), confiture de bacon (+4\$) ou mayo au fromage bleu (+4\$)

Faux filet, 16 oz/453 g	52	Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière, sauce Brigade	27
Filet mignon, 7 oz/200 g	46	Côtes levées fumées, sauce Brigade Demi / Complète	25 / 35
Contre-filet, 12 oz/340 g	42	Steak boston sur poutine	33
Bavette, 7 oz/200 g	35	fromage de Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri	
Boston, 8 oz/220 g	32	Burger de bœuf	20
Bavette de wagyu, 7 oz/200 g	60	cheddar de l'Isle-aux-Grues, confiture de bacon, mayo au Gin Saint-Laurent	
Tomahawk pour 2, 49 oz/1,4 kg	130	Burger végétalien*	20
Filet de porc Nagano	29	confit d'oignon, guacamole, roquette, fromage végétalien, mayo chipotle	
poêlée de courges poivrées, pommes au bacon			

LES À-CÔTÉS

Pain à l'ail gratiné à partager	7	Allumettes de Yukon gold au parmesan	6
Frites de patates douces nappées à l'érable	6	Rondelles d'oignon	6
Riz pilaf	4	Poêlée de champignons nobles	9
Poutine	7	Pomme de terre au four farcie	7

LES CLASSIQUES

Linguine poêlé avec crevettes, bacon et sauce Alfredo	31
Doré amandine citron riz pilaf, beurre noisette et salade Artisane	35
Fish and chips maison avec sauce tartare	2 mcx 26 3 mcx 32
Crevettes papillons riz et salade César	35
Salade César avec poitrine de poulet** farci de chair de saucisse maison, en robe de bacon et croûte d'épices et parmesan, cœurs de Romaine, sauce César, lardon fumé à l'érable, croûtons à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	27
Spaghetti sauce à la viande et légumes grillés au pesto	19

LES NACHOS

PETIT	GRAND	
12	17	Le 132 salsa, fromage Monterey Jack, sauce fromage, oignons verts, crème sure
15	22	Le Rio Grande salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
18	25	Le petit Matane crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
15	22	*Le chili con tofu salsa, pico, guacamole, mozzarella végétalien
-	9	*Panier de croustilles de maïs servi avec guacamole, pico et salsa

Vos nachos n'auront jamais été aussi bons qu'avec une bière de microbrasserie.

LES PIZZAS

Pâte sans gluten, végétalienne et cétogène disponible en format petit.

	P	M	G
Margherita sauce maison, basilic, mozzarella	15	21	26
Napolitaine sauce maison, origan, mozzarella, anchois, olives noires, huile d'olive	15	21	26
Peppé sauce maison, peppéronis, mozzarella	15	21	26
Trois fromages sauce maison, cheddar Isle-aux-Grues, parmesan, mozzarella, compotée de tomates raisins, garnie de roquette	18	23	28
Toute garnie sauce maison, peppéronis, mozzarella, oignons, poivrons verts, champignons	18	23	28
Végé sauce maison, oignons, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, champignons, olives, basilic	17	22	27

P	M	G	
20	28	34	Brigade 225 sauce maison, mozzarella, peppéronis, saucisse maison, fromage, bacon, oignons, tomates, poivrons, champignons, olives
20	28	34	Crevettes sauce à la crème pesto de tomates, basilic, oignons, mozzarella, bacon
18	24	29	Sud Ouest sauce BBQ, poulet fumé, gouda fumé, oignons, jalapenos, coriande
23	N/D	N/D	*Végan croûte de chou-fleur, compotée de tomates raisins, mozzarella maison, courgettes rôties, oignons, poivrons
20	26	32	Steak sauce au jus de cuisson, fines tranches de bœuf grillés, fromage, champignons, oignons, garnie de crème au fromage bleu en fin de cuisson
20	27	33	Regina sauce tomate, prosciutto, mozzarella, courgettes grillées, champignons, salade de roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique
21	27	33	Grizzly saumon fumé, huile d'olive, oignons rouges, crème fraîche, aneth, ciboulette, câpres frites

Végétalien* Cétoène** Végétalien et Cétoène***

POUR LES PETITS

Pour les enfants de 12 ans et moins.
Breuvage inclus

Steak frites et salade Artisane	17
Mini burgers de bœuf haché maison frites et salade Artisane	8
Filets de poulet frites et salade Artisane	8
Pizza bambino au peppé	7
Pâtes sauce tomate ou à la viande	7
Macaroni au fromage	7

LES DOUCEURS MAISON

12	La dent du diable gâteau chocolat noir espresso, glaçage chocolat au beurre, étagé sucre à la crème, noix de coco et pacanes torréfiées, chantilly liqueur de noisette
12	*Décadent au chocolat
12	Le divin citron-framboise gâteau au citron, étagé aux framboises et crème au fromage, déposé sur douceur au citron
10	Gâteau aux carottes glaçage au fromage, crémeux d'ananas à l'érable
12	Gâteau au fromage classique coulis de framboise