

# LES ENTRÉES GOURMANDES

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

Végétalien\* Cétoène\*\* Végétalien et Cétoène\*\*\*

## 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 <b>Tartare de bœuf Signature</b> oignon, persil, câpres, cornichon, mayo signature
17	32 <b>Tartare de bœuf italien</b> oignon, câpres, calabrese, cornichon, basilic, parmesan
17	32 <b>Tartare duo de saumons</b> saumon frais et saumon fumé, câpres, oignon, aneth, jus de citron, huile d'olive
17	32 <b>Carpaccio de bœuf</b> Fines tranches de contre-filet, parmesan, câpres, basilic frais, huile d'olive extra vierge, garni de pommes paille et crouton de foccacia

## LES HUÎTRES FRAÎCHES\*\*\*

Servies avec sauce mignonette.

Plateau de 3	12
Plateau de 6	20
Plateau de 12	32

Pour combler vos papilles, accompagnez vos huîtres d'un de nos verres de vin blanc.

Végétalien\* Cétoène\*\* Végétalien et Cétoène\*\*\*

## 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

<b>Linguine poêlé avec crevettes, bacon et sauce Alfredo</b>	31
<b>Doré amandine citron</b> riz pilaf, beurre noisette et salade Artisane	35
<b>Fish and chips maison avec sauce tartare</b>	2 mcx 26 3 mcx 32
<b>Crevettes papillons</b> riz et salade César	35
<b>Pétoncles rôtis</b> riz et salade César	45
<b>Marmite de moules avec frites</b> crème de saumon fumé ou marinière	26
<b>Salade César avec poitrine de poulet**</b> farcié 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
<b>Spaghetti</b> sauce à la viande et légumes grillés au pesto	19

## LES NACHOS

PETIT	GRAND	
12	17	<b>Le 132</b> salsa, fromage Monterey Jack, sauce fromage, oignons verts, crème sure
15	22	<b>Le Rio Grande</b> salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
18	25	<b>Le petit Matane</b> crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
15	22	<b>*Le chili con tofu</b> salsa, pico, guacamole, mozzarella végétalien
-	9	<b>*Panier de croustilles de maïs</b> 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
<b>Margherita</b> sauce maison, basilic, mozzarella	15	21	26
<b>Napolitaine</b> sauce maison, origan, mozzarella, anchois, olives noires, huile d'olive	15	21	26
<b>Peppé</b> sauce maison, peppéronis, mozzarella	15	21	26
<b>Trois fromages</b> sauce maison, cheddar Isle-aux-Grues, parmesan, mozzarella, compotée de tomates raisins, garnie de roquette	18	23	28
<b>Toute garnie</b> sauce maison, peppéronis, mozzarella, oignons, poivrons verts, champignons	18	23	28
<b>Végé</b> sauce maison, oignons, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, champignons, olives, basilic	17	22	27

P	M	G	
20	28	34	<b>Brigade 225</b> sauce maison, mozzarella, peppéronis, saucisse maison, fromage, bacon, oignons, tomates, poivrons, champignons, olives
20	28	34	<b>Crevettes</b> sauce à la crème pesto de tomates, basilic, oignons, mozzarella, bacon
18	24	29	<b>Sud Ouest</b> sauce BBQ, poulet fumé, gouda fumé, oignons, jalapenos, coriande
23	N/D	N/D	<b>*Végan</b> croûte de chou-fleur, compotée de tomates raisins, mozzarella maison, courgettes rôties, oignons, poivrons
20	26	32	<b>Steak</b> 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	<b>Regina</b> sauce tomate, prosciutto, mozzarella, courgettes grillées, champignons, salade de roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique
21	27	33	<b>Grizzly</b> 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

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

## LES DOUCEURS MAISON

12	<b>La dent du diable</b> gâteau chocolat noir espresso, glaçage chocolat au beurre, étagé sucre à la crème, noix de coco et pacanes torréfiées, chantilly liqueur de noisette
12	<b>*Décadent au chocolat</b>
12	<b>Le divin citron-ramboise</b> gâteau au citron, étagé aux ramboises et crème au fromage, déposé sur douceur au citron
10	<b>Gâteau aux carottes</b> glaçage au fromage, crémeux d'ananas à l'érable
12	<b>Gâteau au fromage classique</b> coulis de ramboise
9	<b>Crème brûlée</b> sablé au beurre
8	<b>*Sorbet de mangue</b>

Pour une finale moins imposante, optez pour l'un de nos cafés alcoolisés.