

LES ENTRÉES GOURMANDES

Pétoncles en robe de bacon, laqués à l'érable, crouton de foccacia	17
Salade César traditionnelle réinventée*** wedge de Romaine, sauce maison, lardon fumé à l'érable, croûtons à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	12
Salade Artisane*** wedge 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
Coquille du Marché	prix du marché
Escargots gratinés tombée de tomates et bacon, crouton de foccacia	15
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 frites croustillantes, sur poêlée de ratatouille***	12
Huîtres garnies de rouille au safran tombée d'échalotes, bacon, gratinées au parmesan	13
Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto* crouton de foccacia, noix de pin	13
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 poulette	6 pour 11 12 pour 20 18 pour 27

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	
17	32	Tartare de bœuf Signature (servi avec wedge de César et frites) oignon, persil, câpres, cornichon, mayo signature
17	32	Tartare de bœuf italien (servi avec wedge de César et frites) oignon, câpres, calabrese, cornichon, basilic, parmesan
17	32	Tartare duo de saumons (servi avec wedge de César et frites) saumon frais et saumon fumé, câpres, oignon, aneth, jus de citron, huile d'olive
19	34	Carpaccio de bœuf (servie avec wedge de César) 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 wedge de 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

Faux filet, 16 oz/453 g	54	Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière, sauce Brigade	29
Filet mignon, 7 oz/200 g	48	Côtes levées fumées, sauce Brigade Demi / Complète	25 / 35
Contre-filet, 12 oz/340 g	42	Steak boston sur poutine	36
Bavette, 7 oz/200 g	36	fromage de Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri	
Boston, 8 oz/220 g	34	Burger de bœuf	21
Bavette de wagyu, 7 oz/200 g	64	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*	21
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	Chimichurri	4
Frites de patates douces nappées à l'érable	6	Confiture de bacon	4
Riz pilaf	4	Sauce au poivre torréfié	4
Poutine	8	Sauce bordelaise au bacon	4
Sauce à poutine	3	Mayo au fromage bleu	4
Allumettes de Yukon gold au parmesan	6	Sauce poulet	4
Rondelles d'oignon	6	Beurre citron ou beurre à l'ail	4
Poêlée de champignons nobles	9	Crème sûre	4
Pomme de terre au four farcie	7	Guacamole	5,50
		Salsa	4

LES CLASSIQUES

Linguine poêlé avec crevettes, bacon et sauce Alfredo	31
Doré poêlé amandine citron riz pilaf, beurre noisette et wedge Artisane	39
Pavé de flétan de l'Estuaire Flétan poêlé, beurre composé safran et agrumes, acini di pepe sauté aux tomates séchées, poireaux, citron et accompagné d'un wedge Artisane	41
Fish and chips maison avec sauce tartare	2 mcx 26 3 mcx 32
Crevettes papillons riz et wedge de César	35
Pêtoncles rôtis riz et wedge de César	45
Salade César avec poitrine de poulet** poitrine de poulet farcie de saucisse à la bière, en robe de bacon, enrobée aux épices maison, wedge de Romaine, sauce César, lardons fumés à l'érable, croûtons et copeaux de parmesan	27
Spaghetti sauce à la viande et légumes grillés au pesto	19

LES NACHOS CUIITS MAISON

PETIT	GRAND	
13	18	Le 132 salsa, fromage Monterey Jack, sauce fromage, oignons verts, crème sure
16	23	Le Rio Grande salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
19	26	Le petit Matane crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
16	23	*Le chili con tofu chili maison au tofu, salsa, pico, guacamole, mozzarella végétalien
-	10	*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 wedge Artisane	18
Mini burgers de bœuf haché maison frites et wedge Artisane	9
Filets de poulet frites et wedge Artisane	9
Pizza bambino au peppé	8
Pâtes sauce tomate ou à la viande	8
Macaroni au fromage	8

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 vegan pavé de choc, monté sur un croustillant de riz au chocolat, nougatine aux amandes, sorbet framboise et crème bavaroise au tofu
12	Smore's Brigade (pour un temps limité) Base de biscuits doigts de dame triple sec, étagé de guimauves rôties suivi de chocolat fondu, 2e étagé de biscuits doigts de dame tia maria , puis crème glacée vanille et brisures de caramel salé
12	Le divin citron-ramboise gâteau au citron, étagé aux ramboises et crème au fromage, déposé sur douceur au citron
12	L'indécis Notre gâteau au fromage surmonté de notre gâteau aux carottes moelleux étagé d'un onctueux glaçage au fromage. Comptée de pomme au beurre et brandy, tempura croquant de pommes juliennes
10	Crème brûlée sablé au beurre
9	*Sorbet de mangue