

# LES ENTRÉES GOURMANDES

<b>Pétoncles</b> en robe de bacon, laqués à l'érable, croûton de foccacia	17
<b>Salade César traditionnelle réinventée***</b> wedge de Romaine, sauce maison, lardon fumé à l'érable, croûtons à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	12
<b>Salade Artisane***</b> wedge 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>Saumon fumé Grizzly**</b> roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et croûton de foccacia	13
<b>Calmars frits</b> en croûte de fromage sauce aïoli	15
<b>Macaroni au fromage</b>	12
<b>Huîtres frites croustillantes, sur poêlée de ratatouille***</b>	12
<b>Huîtres garnies de rouille au safran</b> tombée d'échalotes, bacon, gratinées au parmesan	13
<b>Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto*</b> crouton de foccacia, noix de pin	13
<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 poulette	6 pour 13 12 pour 21 18 pour 29

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

## LES POTAGES

Chaudrée de fruits de mer et de poissons**	13
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 <b>Tartare de bœuf Signature</b> (servi avec wedge de César et frites) oignon, persil, câpres, cornichon, mayo signature
17	32 <b>Tartare de bœuf italien</b> (servi avec wedge de César et frites) oignon, câpres, calabrese, cornichon, basilic, parmesan
17	32 <b>Tartare duo de saumons</b> (servi avec wedge de César et frites) saumon frais et saumon fumé, câpres, oignon, aneth, jus de citron, huile d'olive
19	34 <b>Carpaccio de bœuf</b> (servie avec wedge de César) fines tranches de contre-filet, parmesan, câpres, basilic frais, huile d'olive extra vierge, garni de pommes paille et croûtons de foccacia

# LES GRILLADES

Boeuf de qualité supérieure certifié Angus, vieilli sur place 40 jours et plus et cuit 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 au poivre torréfié

Faux filet, 16 oz/453 g	54	Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière, sauce Brigade	30
Filet mignon, 7 oz/200 g	48	Côtes levées fumées, sauce Brigade Demi / Complète	25 / 35
Contre-filet, 12 oz/340 g	43	Steak boston sur poutine	36
Bavette, 7 oz/200 g	38	fromage de l'Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri	
Boston, 8 oz/220 g	34	Burger de bœuf	22
Bavette de Wagyu, 7 oz/200 g	65	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 Yukon gold	5	Confiture de bacon	4
Frites de patates douces nappées à l'érable	6	Sauce au poivre torréfié	4
Riz pilaf	4	Sauce bordelaise au bacon	4
Poutine	8	Mayo au fromage bleu	4
Sauce à poutine	3	Sauce poulette	4
Allumettes de Yukon gold au parmesan	6	Beurre citron ou beurre à l'ail	4
Rondelles d'oignon	6	Crème sûre	4
Poêlée de champignons nobles	9	Guacamole	5,50
Pomme de terre au four farcie	7	Salsa	4

## LES CLASSIQUES

<b>Linguine poêlé avec crevettes, bacon et sauce Alfredo</b>	35
<b>Doré poêlé amandine citron</b> riz pilaf, beurre noisette et wedge Artisane	39
<b>Pavé de flétan de l'Estuaire</b> Flétan poêlé, beurre composé safran et agrumes, acini di pepe sauté aux tomates séchées, poireaux, citron et accompagné d'un wedge Artisane	41
<b>Fish and chips maison avec sauce tartare</b>	2 mcx 26 3 mcx 32
<b>Crevettes papillons</b> riz et wedge de César	36
<b>Pêtoncles rôtis</b> riz et wedge de César	45
<b>Salade César avec poitrine de poulet**</b> 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
<b>Spaghetti</b> sauce à la viande et légumes grillés au pesto	19

## LES NACHOS CUIITS MAISON

PETIT	GRAND	
13	18	<b>Le 132</b> salsa, fromage Monterey Jack, sauce fromage, oignons verts, crème sure
16	23	<b>Le Rio Grande</b> salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
22	29	<b>Le petit Matane</b> crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
16	23	<b>*Le chili con tofu</b> chili maison au tofu, salsa, pico, guacamole, mozzarella végétalien
-	10	<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
24	32	38	<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, coriandre
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

## LES DOUCEURS MAISON

13

### 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

13

### \*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

13

### Le Brigamisu

cœur onctueux fromage et café, fortifié de brownie moelleux au chocolat, disque de chocolat noir, sirop d'expresso, croustillant de cannoli, tuile au beurre

13

### Le divin citron-framboise

gâteau au citron, étagé aux framboises et crème au fromage, déposé sur douceur au citron

13

### L'indécis

Notre gâteau au fromage surmonté de notre gâteau aux carottes moelleux étagé d'un onctueux glaçage au fromage. Compotée de pomme au beurre et brandy, tempura croquant de pommes juliennes