

LES ENTRÉES GOURMANDES

Pétoncles en robe de bacon, laqués à l'érable, croûton 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 de pétoncles sauce au vin blanc et fromage, juliennes marinées	15
Escargots gratinés tombée de tomates et bacon, croûton de foccacia	15
Demi-homard grillé farci de pétoncles et sauce fromagée	19
Saumon fumé Grizzly** roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et croûton 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 13 12 pour 21 18 pour 29

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** croûton 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 saumon (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 (servi 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 HUÎTRES FRAÎCHES***

Servies avec mignonette

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

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

LES GRILLADES

Bœuf 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

*Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, les frites sont offertes en portion modérée, mais à volonté sur demande

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	Pieuvre grillée	52
Contre-filet, 12 oz/340 g	43	salsa verte rôtie, purée de pommes de terre douce, pois chiches et beurre fumé	
Bavette, 7 oz/200 g	38	Côtes levées fumées, sauce Brigade Demi / Complète	25 / 35
Boston, 8 oz/220 g	34	Steak boston sur poutine	36
Bavette de Wagyu, 7 oz/200 g	65	fromage de l'Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri	
Tomahawk pour 2, 49 oz/1,4 kg	130	Burger de bœuf	22
Filet de porc Nagano	29	cheddar de l'Isle-aux-Grues, confiture de bacon, mayo au Gin St. Laurent	
poêlée de courges poivrées, pommes au bacon		Burger végétalien*	21
		confit d'oignons, guacamole, roquette, fromage végétalien, mayo chipotle	

LES À-CÔTÉS

Pain à l'ail gratiné à partager	7	Confiture de bacon	4
Frites de Yukon gold	5	Sauce au poivre torréfié	4
Frites de patates douces nappées à l'érable	6	Sauce bordelaise au bacon	4
Riz pilaf	4	Sauce poulette	4
Poutine	8	Mayo au fromage bleu	4
Sauce à poutine	3	Beurre citron ou beurre à l'ail	4
Allumettes de Yukon gold au parmesan	6	Crème sûre	4
Rondelles d'oignons	6	Guacamole	5,50
Poêlée de champignons nobles	9	Salsa	4
Pomme de terre au four garnie	7		
Chimichurri	4		

LES CLASSIQUES

Linguine poêlé aux crevettes, sauce Alfredo bacon	35
Doré 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	36
Pétoncles rôtis riz et wedge de César	45
Marmite de moules avec frites marinière ou crème de saumon fumé	29
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
22	29	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 l'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
24	32	38	Crevettes sauce à la crème pesto de tomates, basilic, oignons, mozzarella, bacon
18	24	29	Sud Ouest sauce BBQ, poulet fumé, gouda fumé, oignons, jalapeños, coriandre
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* Cétogène** Végétalien et Cétogène***

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
Crème glacée napolitaine sauce chocolat et Oreo	1 boule 4,25\$ 2 boules 5,25\$

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 chocolat, 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 pommes au beurre et brandy, tempura croquant de pommes juliennes
12	Le Boucané cœur de salsa de pommes Royal Gala submergé de crème brûlée à la vanille, fumée au bois d'érable, tuile chipotle
10	*Sorbet de mangue