

# LES ENTRÉES GOURMANDES

<b>Pétoncles</b> en robe de bacon, laqués à l'érable, croûton de foccacia	19
<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	13
<b>Salade Artisane***</b> wedge de Romaine, bacon, tomates, croûtons, vinaigrette italienne	13
<b>Fondue au fromage</b> en croûte de maïs et de graines de sésame accompagnée d'une compotée de pommes au bacon	14
<b>Saumon fumé Grizzly**</b> roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et croûton de foccacia	14
<b>Calmars frits</b> en croûte de fromage sauce aïoli	16
<b>Macaroni au fromage</b>	13
<b>Huîtres frites croustillantes, sur poêlée de ratatouille***</b>	13
<b>Huîtres garnies de rouille au safran</b> tombée d'échalotes, bacon, gratinées au parmesan	14
<b>Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto*</b> crouton de foccacia, noix de pin	14
<b>Cocktail de crevettes tigrées **</b>	14
<b>Curry de fruits et de noix en pâte phyllo*</b> champignons rôtis, soyeux de fines herbes, compotée de tomates raisins et de basilic	15
<b>Ailes de poulet</b> Buffalo nature ou Saint-Laurent fumé, accompagnées de crème poulette	6 pour 13 12 pour 22 18 pour 30

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

## LES POTAGES

Chaudrée de fruits de mer et de poissons**	15
Chaudrée de pommes de terre et de maïs *	10
Soupe de poissons et de mactre de Stimpson** crouton de foccacia et rouille de safran	14

## LE CRU

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL
18	34 <b>Tartare de bœuf Signature</b> (servi avec wedge de César et frites) oignon, persil, câpres, cornichon, mayo signature
18	34 <b>Tartare de bœuf italien</b> (servi avec wedge de César et frites) oignon, câpres, calabrese, cornichon, basilic, parmesan
18	34 <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
20	38 <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	56	Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière, sauce Brigade	32
Filet mignon, 7 oz/200 g	48	Côtes levées fumées, sauce Brigade Demi / Complète	26 / 36
Contre-filet, 12 oz/340 g	45	Steak boston sur poutine	39
Bavette, 7 oz/200 g	39	fromage de l'Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri	
Boston, 8 oz/220 g	35	Burger de bœuf	22
Bavette de Wagyu, 7 oz/200 g	70	cheddar de l'Isle-aux-Grues, confiture de bacon, mayo au Gin Saint-Laurent	
Tomahawk pour 2, 49 oz/1,4 kg	140	Burger végétalien*	22
Filet de porc Nagano	30	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	8	Chimichurri	5
Frites de Yukon gold	5	Confiture de bacon	6
Frites de patates douces nappées à l'érable	6	Sauce au poivre torréfié	5
Riz pilaf	4	Sauce bordelaise au bacon	5
Poutine	9	Mayo au fromage bleu	6
Sauce à poutine	3	Sauce poulet	5
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	10	Guacamole	6
Pomme de terre au four farcie	7	Salsa	5

## LES CLASSIQUES

<b>Linguine poêlé avec crevettes, bacon et sauce Alfredo</b>	36
<b>Doré poêlé amandine citron</b> riz pilaf, beurre noisette et wedge Artisane	40
<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	42
<b>Fish and chips maison avec sauce tartare</b>	2 mcx 27 3 mcx 34
<b>Crevettes papillons</b> riz et wedge de César	38
<b>Pétoncles rôtis</b> riz et wedge de César	46
<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	28
<b>Spaghetti</b> sauce à la viande et légumes grillés au pesto	20

## LES NACHOS CUIITS MAISON

PETIT	GRAND	
14	18	<b>Le 132</b> salsa, fromage Monterey Jack, sauce fromage, oignons verts, crème sure
17	24	<b>Le Rio Grande</b> salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
24	31	<b>Le petit Matane</b> crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
18	25	<b>*Le chili con tofu</b> chili maison au tofu, salsa, pico, guacamole, mozzarella végétalien
-	11	<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	16	22	27
<b>Napolitaine</b> sauce maison, origan, mozzarella, anchois, olives noires, huile d'olive	16	22	27
<b>Peppé</b> sauce maison, peppéronis, mozzarella	16	22	27
<b>Trois fromages</b> sauce maison, cheddar Isle-aux-Grues, parmesan, mozzarella, compotée de tomates raisins, garnie de roquette	19	24	29
<b>Toute garnie</b> sauce maison, peppéronis, mozzarella, oignons, poivrons verts, champignons	19	24	29
<b>Végé</b> sauce maison, oignons, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, champignons, olives, basilic	18	23	28

P	M	G	
21	29	35	<b>Brigade 225</b> sauce maison, mozzarella, peppéronis, saucisse maison, fromage, bacon, oignons, tomates, poivrons, champignons, olives
25	33	39	<b>Crevettes</b> sauce à la crème pesto de tomates, basilic, oignons, mozzarella, bacon
19	25	30	<b>Sud Ouest</b> sauce BBQ, poulet fumé, gouda fumé, oignons, jalapenos, coriandre
24	N/D	N/D	<b>*Végan</b> croûte de chou-fleur, compotée de tomates raisins, mozzarella maison, courgettes rôties, oignons, poivrons
21	27	33	<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
21	28	34	<b>Regina</b> sauce tomate, prosciutto, mozzarella, courgettes grillées, champignons, salade de roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique
22	28	34	<b>Grizzly</b> saumon fumé, huile d'olive, oignons rouges, crème fraîche, aneth, ciboulette, câpres frites

## LES DOUCEURS MAISON

14

### 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

14

### \*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

14

### 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

14

### Le divin citron-framboise

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

14

### 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