

LES ENTRÉES GOURMANDES

Pétoncles en robe de bacon, laqués à l'érable, croûton de foccacia	19
Salade César traditionnelle réinventée*** wedge de Romaine, sauce maison, lardon fumé à l'érable, croûtons à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	13
Salade Artisane*** wedge de Romaine, bacon, tomates, croûtons, vinaigrette italienne	13
Fondue au fromage en croûte de maïs et de graines de sésame accompagnée d'une compotée de pommes au bacon	14
Saumon fumé Grizzly** roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et croûton de foccacia	14
Calmars frits en croûte de fromage sauce aïoli	16
Macaroni au fromage	13
Huîtres garnies de rouille au safran tombée d'échalotes, bacon, gratinées au parmesan	14
Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto* croûton de foccacia, noix de pin	14
Cocktail de crevettes tigrées **	14
Curry de fruits et de noix en pâte phyllo* champignons rôtis, soyeux de fines herbes, compotée de tomates raisins et de basilic	15
Ailes de poulet Buffalo nature ou Saint-Laurent fumé, accompagnées de crème poulet	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 Tartare de bœuf Signature (servi avec wedge de César et frites) oignon, persil, câpres, cornichon, mayo signature
18	34 Tartare de bœuf italien (servi avec wedge de César et frites) oignon, câpres, calabrese, cornichon, basilic, parmesan
18	34 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
20	38 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 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 au canard, 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

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

LES NACHOS CUIITS MAISON

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

P	M	G	
21	29	35	Brigade 225 sauce maison, mozzarella, peppéronis, saucisse maison, fromage, bacon, oignons, tomates, poivrons, champignons, olives
25	33	39	Crevettes sauce à la crème pesto de tomates, basilic, oignons, mozzarella, bacon
19	25	30	Sud Ouest sauce BBQ, poulet fumé, gouda fumé, oignons, jalapenos, coriandre
24	N/D	N/D	*Végan croûte de chou-fleur, compotée de tomates raisins, mozzarella maison, courgettes rôties, oignons, poivrons
21	27	33	Steak 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	Regina sauce tomate, prosciutto, mozzarella, courgettes grillées, champignons, salade de roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique
22	28	34	Grizzly 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-ramboise**
gâteau au citron, étagé aux ramboises 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. Comptée de pomme au beurre et brandy,
tempura croquant de pommes juliennes