

LES ENTRÉES GOURMANDES

Pétoncles en robe de bacon, laqués à l'érable, croûton de foccacia	19
Tataki de saumon Longe de saumon torché, salsa verde, concombre en brunoise, mayonnaise nori et lime, melon d'eau compressé, cheveux d'ange de maïs	19
Foie gras en tandem Torchon de foie gras cuit à la liqueur de pommes et vanille, parfait de foie gras à la compotée de rhubarbe, brioche au beurre maison et confit d'oignons, porto, érable	25
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
Coquille de pétoncles sauce au vin blanc et fromage, juliennes marinées	16
Escargots gratinés tombée de tomates et bacon, croûton de foccacia	16
Demi-homard grillé farci de pétoncles et sauce fromagée	21
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* crouton 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 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
Soupe à l'oignon caramélisé gratinée au Jalsberg	13
Chaudrée de pommes de terre et de maïs *	10
Soupe de poissons et de mactre de Stimpson** croûton 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, mayonnaise 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 saumon (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 (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	22
Plateau de 12	34

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

Végétalien* Cétogène** Végétalien et Cétogène***

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	56	Brochette de poitrine de poulet et saucisse au canard, sauce Brigade	32
Filet mignon, 7 oz/200 g	48	Pieuvre grillée	52
Contre-filet, 12 oz/340 g	45	salsa verte rôtie, purée de pommes de terre douce, pois chiches et beurre fumé	
Bavette, 7 oz/200 g	39	Côtes levées fumées, sauce Brigade	
Boston, 8 oz/220 g	35	Demi / Complète	26 / 36
Bavette de Wagyu, 7 oz/200 g	70	Steak boston sur poutine	39
Tomahawk pour 2, 49 oz/1,4 kg	140	fromage de l'Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri	
Filet de porc Nagano	30	Burger de bœuf	22
poêlée de courges poivrées, pommes au bacon		cheddar de l'Isle-aux-Grues, confiture de bacon, mayo au Gin St. Laurent	
		Burger végétalien*	22
		confit d'oignons, guacamole, roquette, fromage végétalien, mayo chipotle	

LES À-CÔTÉS

Pain à l'ail gratiné à partager	8	Confiture de bacon	6
Frites de Yukon gold	5	Sauce au poivre torréfié	5
Frites de patates douces nappées à l'érable	6	Sauce bordelaise au bacon	5
Riz pilaf	4	Sauce poulette	5
Poutine	9	Mayo au fromage bleu	6
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	6
Poêlée de champignons nobles	10	Salsa	5
Pomme de terre au four garnie	7		
Chimichurri	5		

LES CLASSIQUES

Linguine poêlé aux crevettes, sauce Alfredo bacon	36
Doré 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
Pétoncles rôtis riz et wedge de César	46
Marmite de moules avec frites marinière ou crème de saumon fumé	30
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 l'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, jalapeños, 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

POUR LES PETITS

Végétalien* Cétoène**
Pour les enfants de 12 ans et moins.
Breuvage inclus

Végétalien et Cétoène***

Steak frites et wedge Artisane	20
Mini-burgers de bœuf haché maison frites et wedge Artisane	11
Filets de poulet frites et wedge Artisane	11
Pizza bambino au peppé	9
Pâtes sauce tomate ou à la viande	9
Macaroni au fromage	9
Crème glacée napolitaine sauce chocolat et Oreo	1 boule 4,50\$ 2 boules 5,50\$

LES DOUCEURS MAISON

14	Assiette de fromage fermier Sélection de 3 fromages fabriqués par des producteurs-transformateurs à partir du lait provenant de leurs exploitations; accompagnée de pain frais et d'un confit d'oignon au porto et à l'érable.
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 chocolat, 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'espresso, croustillant de cannoli, tuile au beurre
14	Le divin citron-ramboise 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 pommes au beurre et brandy, tempura croquant de pommes juliennes
13	La face cachée de la Brigade : 4 chocolats d'exception un chocolat noir avec un caramel de pommes, fleur de sel et piment ancho; un chocolat noir, basilic et fraise; un chocolat au lait, rhubarbe, poivre des dunes et thym; un chocolat au lait, nougat et praliné de noisette et safran
13	Le Boucané cœur de salsa de pommes Royal Gala submergé de crème brûlée à la vanille, fumée au bois d'érable, tuile chipotle
11	*Sorbet de mangue