



Disponible en saison seulement

Végétalien\* Cétogène\*\* Végétalien et Cétogène\*\*\*

## LES ENTRÉES GOURMANDES

<b>Pétoncles</b> En robe de bacon, laqués à l'érable, croûton de focaccia	20
<b>Foie gras poêlé</b> Sirop de brandy de pomme, compotée de courge, panais et pommes, confit d'échalotes à l'érable et au poivre, servi avec une brioche au beurre	28
<b>Salade César traditionnelle réinventée***</b> Wedge de romaine, sauce maison, lardons fumés à l'érable, croûtons à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	14
<b>Salade Artisane***</b> Wedge de romaine, bacon, tomates, croûtons, vinaigrette italienne	14
<b>Fondue au fromage</b> En croûte de maïs et de graines de sésame, accompagnée d'une compotée de pommes au bacon	15
<b>Coquille Saint-Jacques</b> Sauce au vin blanc et fromage, juliennes marinées	20
<b>Escargots gratinés</b> Tombée de tomates et bacon, croûton de focaccia	17
<b>Saumon fumé Grizzly**</b> Roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et croûton de focaccia	15
<b>Croquettes de Morue</b> Sauce tartare et wedge de citron	16
<b>Calmars frits</b> En croûte de fromage, sauce aïoli	17
<b>Macaroni au fromage</b>	14
<b>Huîtres garnies gratinées de rouille au safran</b> Tombée d'échalotes, bacon	16
<b>Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto*</b> Croûton de focaccia, noix de pin	15
<b>Cocktail de crevettes tigrées**</b>	16
<b>Curry de fruits et de noix en pâte phyllo*</b> Champignons rôtis, soyeux de fines herbes, compotée de tomates raisins et de basilic	16
<b>Ailes de poulet</b> Buffalo nature ou Saint-Laurent fumé, accompagnées de crème poulet	6 pour 13 12 pour 22 18 pour 32



Disponible en saison seulement

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

## LES POTAGES

Chaudrée de fruits de mer et de poissons**	15
Soupe à l'oignon caramélisée, gratinée au Jarlsberg	13
Chaudrée de pommes de terre et de maïs*	10
Soupe de poissons et de mactres de Stimpson** Croûton de focaccia et rouille de safran	14

## LE CRU

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL
19	36 <b>Tartare de bœuf signature</b> (Plat servi avec wedge de César et frites) Oignons, persil, câpres, cornichons, mayonnaise Signature
19	36 <b>Tartare de bœuf italien</b> (Plat servi avec wedge de César et frites) Oignons, câpres, calabrese, cornichons, basilic, parmesan
19	36 <b>Tartare duo de saumon</b> (Plat servi avec wedge de César et frites) Saumon frais et saumon fumé, câpres, oignons, aneth, jus de citron, huile d'olive
20	38 <b>Carpaccio de bœuf</b> (Plat servi avec wedge de César) Fines tranches de contre-filet, parmesan, câpres, oignons, basilic frais, huile d'olive extra vierge, garni de pommes paille et croûtons de focaccia
21	39 <b>Carpaccio de thon</b> (Plat servi avec wedge de romaine grillée) Fines tranches de thon, déclinaison de pleurotes, espuma de parmesan, noisettes, huile d'olive extra vierge, garni de pommes paille et croûtons de focaccia

## LES HUÎTRES FRAÎCHES\*\*\*

Servies avec une mignonette

Plateau de 3	14
Plateau de 6	26
Plateau de 12	48

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



Disponible en saison seulement

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

## LES GRILLADES

Bœuf de qualité supérieure certifié Angus, vieilli sur place 40 jours 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 au 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	62	<b>Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière</b>	33
Filet mignon, 7 oz/200 g	55	Avec sauce Brigade	
Contre-filet, 12 oz/340 g	50	<b>Porc O'Rye du Kamouraska</b>	37
Bavette, 7 oz/200 g	45	Côtelette de porc nourrie au seigle, poêlée au gras de canard. Sauce whisky single Grain de seigle et pomme. Purée de pommes de terre, pain de maïs, wedge de César	
Boston, 8 oz/220 g	39	<b>Côtes levées fumées</b> , sauce Brigade	
Bavette de Wagyu, 7 oz/200 g	72	Demi / Complète	30 / 39
 Tomahawk pour 2, 49oz /1,4 kg	180	<b>Burger de bœuf</b>	23
<b>Steak boston sur poutine</b>	42	Cheddar de l'Isle-aux-Grues, confiture de bacon, mayo au gin St-Laurent	
Fromage de l'Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri		<b>Burger végétalien*</b>	23
		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 au bacon	10	Salsa	5
Pomme de terre au four garnie	7	Extra raifort	3
Chimichurri	5	Extra moutarde de Dijon	3



Disponible en saison seulement

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

## LES CLASSIQUES

<b>Linguine poêlé aux crevettes, sauce Alfredo bacon</b>	38
<b>Doré amandine citron</b> riz pilaf, beurre noisette et wedge Artisane	42
<b>Pavé de flétan de l'Estuaire</b> flétan poêlé, beurre composé de safran et agrumes, acini di pepe sauté aux tomates séchées, poireaux, citron et accompagné d'un wedge Artisane	45
<b>Fish and chips maison avec sauce tartare</b>	2 mcx 28 3 mcx 36
<b>Crevettes papillons</b> riz et wedge de César	40
<b>Joue de boeuf</b> Confit lentement à la bière, jus de cuisson, scone au fromage de l'îles-aux-grues, purée de pomme de terre à l'ail et wedge de César	38
<b>Le Canard Goulu</b> Cuisse de canard confite, rôtie au poêlon. Sauce charcutière accompagné de frites et wedge de César	38
<b>Pétoncles rôtis</b> riz et wedge de César	54
<b>Marmite de moules avec frites</b> marinière ou crème de saumon fumé	32
<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	29
<b>Spaghetti</b> sauce à la viande et légumes grillés au pesto	21

## LES NACHOS CUIITS MAISON

PETIT	GRAND	
15	19	<b>Le 132</b> salsa, fromage Monterey Jack, sauce fromage, oignons verts, crème sure
18	25	<b>Le Rio Grande</b> salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
25	32	<b>Le petit Matane</b> crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
19	26	<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.



Disponible en saison seulement

Végétalien\* Cétogène\*\* Végétalien et Cétogène\*\*\*

# LES PIZZAS

Pâte sans gluten, végétalienne et cétogène disponible en format petit.

	P	M	G
<b>Margherita</b> sauce maison, basilic, mozzarella	17	23	28
<b>Napolitaine</b> sauce maison, origan, mozzarella, anchois, olives noires, huile d'olive	17	23	28
<b>Peppé</b> sauce maison, peppéronis, mozzarella	17	23	28
<b>Trois fromages</b> sauce maison, cheddar l'Isle-aux-Grues, parmesan, mozzarella, compotée de tomates raisins, garnie de roquette	20	25	30
<b>Toute garnie</b> sauce maison, peppéronis, mozzarella, oignons, poivrons verts, champignons	20	25	30
<b>Végé</b> sauce maison, oignons, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, champignons, olives, basilic	19	24	29

**P M G**

22 30 36

**Brigade 225**  
sauce maison, mozzarella, peppéronis, saucisse maison, bacon, oignons, tomates, poivrons, champignons, olives

26 34 40

**Crevettes**  
sauce à la crème pesto de tomates, crevettes nordiques, basilic, oignons, mozzarella, bacon

20 26 31

**Sud Ouest**  
sauce BBQ, poulet fumé, gouda fumé, oignons, jalapeños, coriandre

25 N/D N/D

**\*Végan**  
compotée de tomates raisins, mozzarella maison courgettes rôties, oignons, poivrons

22 28 34

**Steak**  
sauce au jus de cuisson, fines tranches de bœuf grillés, fromage, champignons, oignons, garnie de crème au fromage bleu en fin de cuisson

22 29 35

**Regina**  
sauce tomate, prosciutto, mozzarella, courgettes grillées, champignons, salade de roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique

23 29 35

**Grizzly**  
saumon fumé, huile d'olive, oignons rouges, crème fraîche, aneth, ciboulette, câpres frites



Disponible en saison seulement

Végétalien\* Cétogène\*\* Végétalien et Cétogène\*\*\*

## POUR LES PETITS

Pour les enfants de 12 ans et moins.  
Breuvage inclus

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

## LES DOUCEURS MAISON

15	<b>La dent du diable</b> gâteau chocolat noir espresso, glaçage chocolat au beurre, étagé sucre à la crème, noix de coco et pacanes torréfiées, chantilly liqueur de noisette
15	<b>*Décadent au chocolat vegan</b> pavé chocolat, monté sur un croustillant de riz au chocolat, nougatine aux amandes, sorbet framboise et crème bavaroise au tofu
15	<b>Le Brigamisu</b> cœur onctueux fromage et café, fortifié de brownie moelleux au chocolat, disque de chocolat noir, sirop d'expresso, croustillant de cannoli, tuile au beurre
15	<b>Le divin citron-ramboise</b> gâteau au citron, étagé aux framboises et crème au fromage, déposé sur douceur au citron
15	<b>L'indécis</b> 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	<b>Le Boucané</b> cœur de salsa de pommes Royal Gala submergé de crème brûlée à la vanille, fumée au bois d'érable, tuile chipotle
11	<b>*Sorbet de mangue</b>