



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	21
<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	30
<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	15
<b>Salade Artisane***</b> Wedge de romaine, bacon, tomates, croûtons, vinaigrette italienne	15
<b>Fondue au fromage</b> En croûte de maïs et de graines de sésame, accompagnée d'une compotée de pommes au bacon	16
<b>Coquille Saint-Jacques</b> Sauce au vin blanc et fromage, juliennes marinées	21
<b>Escargots gratinés</b> Tombée de tomates et bacon, croûton de focaccia	18
<b>Saumon fumé Grizzly**</b> Roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et croûton de focaccia	16
<b>Croquettes de Morue</b> Sauce tartare et wedge de citron	16
<b>Calmars frits</b> En croûte de fromage, sauce aïoli	18
<b>Macaroni au fromage</b>	15
<b>Huîtres garnies gratinées de rouille au safran</b> Tombée d'échalotes, bacon	17
<b>Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto*</b> Croûton de focaccia, noix de pin	16
<b>Cocktail de crevettes tigrées**</b>	17
<b>Curry de fruits et de noix en pâte phyllo*</b> Champignons rôtis, soyeux de fines herbes, compotée de tomates raisins et de basilic	17
<b>Ailes de poulet</b> Buffalo nature ou Saint-Laurent fumé, accompagnées de crème poulette	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*	11
Soupe de poissons et de mactres de Stimpson** Croûton de focaccia et rouille de safran	14

## LE CRU

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL
20	38 <b>Tartare de bœuf signature</b> (Plat servi avec wedge de César et frites) Oignons, persil, câpres, cornichons, mayonnaise Signature
20	38 <b>Tartare de bœuf italien</b> (Plat servi avec wedge de César et frites) Oignons, câpres, calabrese, cornichons, basilic, parmesan
20	38 <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
21	39 <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
22	40 <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	63	<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	47	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	40	<b>Côtes levées fumées</b> , sauce Brigade	
Bavette de Wagyu, 7 oz/200 g	72	Demi / Complète	32 / 40
 Tomahawk pour 2, 49oz /1,4 kg	180	<b>Burger de bœuf</b>	24
<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>	24
		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	43
<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	46
<b>Fish and chips maison avec sauce tartare</b>	2 mcx 30 3 mcx 37
<b>Crevettes papillons</b> riz et wedge de César	41
<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	39
<b>Le Canard Goulu</b> Cuisse de canard confite, rôtie au poêlon. Sauce charcutière accompagné de frites et wedge de César	39
<b>Pétoncles rôtis</b> riz et wedge de César	56
<b>Marmite de moules avec frites</b> marinière ou crème de saumon fumé	35
<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	32
<b>Spaghetti</b> sauce à la viande et légumes grillés au pesto	22

## LES NACHOS CUIITS MAISON

PETIT	GRAND	
16	22	<b>Le 132</b> salsa, fromage Monterey Jack, sauce fromage, oignons verts, crème sure
19	27	<b>Le Rio Grande</b> salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
26	34	<b>Le petit Matane</b> crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
20	28	<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	20	27	33
<b>Napolitaine</b> sauce maison, origan, mozzarella, anchois, olives noires, huile d'olive	20	27	33
<b>Peppé</b> sauce maison, peppéronis, mozzarella	20	27	33
<b>Trois fromages</b> sauce maison, cheddar l'Isle-aux-Grues, parmesan, mozzarella, compotée de tomates raisins, garnie de roquette	22	29	35
<b>Toute garnie</b> sauce maison, peppéronis, mozzarella, oignons, poivrons verts, champignons	22	29	35
<b>Végé</b> sauce maison, oignons, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, champignons, olives, basilic	22	29	35

P	M	G	
24	34	40	<b>Brigade 225</b> sauce maison, mozzarella, peppéronis, saucisse maison, bacon, oignons, tomates, poivrons, champignons, olives
28	38	44	<b>Crevettes</b> sauce à la crème pesto de tomates, crevettes nordiques, basilic, oignons, mozzarella, bacon
22	29	36	<b>Sud Ouest</b> sauce BBQ, poulet fumé, gouda fumé, oignons, jalapeños, coriandre
27	N/D	N/D	<b>*Végan</b> compotée de tomates raisins, mozzarella maison courgettes rôties, oignons, poivrons
24	34	40	<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
24	34	40	<b>Regina</b> sauce tomate, prosciutto, mozzarella, courgettes grillées, champignons, salade de roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique
25	35	41	<b>Grizzly</b> 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	12
<b>Filets de poulet</b> frites et wedge Artisane	12
<b>Pizza bambino au peppé</b>	10
<b>Pâtes</b> sauce Alfredo ou sauce tomate ou sauce à la viande	10
<b>Macaroni au fromage</b>	10
<b>Crème glacée napolitaine sauce chocolat et Oreo</b>	1 boule 5\$ 2 boules 6\$

## LES DOUCEURS MAISON

16	<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
16	<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
16	<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
16	<b>Le divin citron-ramboise</b> gâteau au citron, étagé aux framboises et crème au fromage, déposé sur douceur au citron
16	<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
14	<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
12	<b>*Sorbet de mangue</b>