



Disponible en saison seulement

Végétalien*

Cétogène**

Végétalien et Cétogène***

LES ENTRÉES GOURMANDES

Pétoncles en robe de bacon, laqués à l'érable, croûton de foccacia	21
Salade César traditionnelle réinventée*** wedge de Romaine, sauce maison, lardon fumé à l'érable, croûtons à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	15
Salade Artisane*** wedge de Romaine, bacon, tomates, croûtons, vinaigrette italienne	15
Fondue au fromage en croûte de maïs et de graines de sésame accompagnée d'une compotée de pommes au bacon	16
Saumon fumé Grizzly** roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et croûton de foccacia	16
Calmars frits en croûte de fromage sauce aïoli	18
Macaroni au fromage	15
Huîtres garnies gratinées de rouille au safran tombée d'échalotes, bacon	17
Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto* crouton de foccacia, noix de pin	16
Cocktail de crevettes tigrées **	17
Curry de fruits et de noix en pâte phyllo* champignons rôtis, soyeux de fines herbes, compotée de tomates raisins et de basilic	17
Ailes de poulet Buffalo nature ou Saint-Laurent fumé, accompagnées de crème poulet	6 pour 13 12 pour 22 18 pour 32



Disponible en saison seulement

Végétalien* Cétogène** Végétalien et Cétogène***

LES POTAGES

Chaudrée de fruits de mer et de poissons**	15
Chaudrée de pommes de terre et de maïs *	11
Soupe de poissons et de mactre de Stimpson** crouton de foccacia et rouille de safran	14

LE CRU

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL
20	38 Tartare de bœuf Signature (servi avec wedge de César et frites) oignon, persil, câpres, cornichon, mayo signature
20	38 Tartare de bœuf italien (servi avec wedge de César et frites) oignon, câpres, calabrese, cornichon, basilic, parmesan
20	38 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
21	39 Carpaccio de bœuf (Plat 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
22	40 Carpaccio de thon (Plat servi avec wedge de romaine grillée) fines tranches de thon, déclinaison de pleurotes, espuma de parmesan, noisette, huile d'olive extra vierge, garni de pommes paille et croûtons de focaccia



Disponible en saison seulement

Végétalien* Cétoène** Végétalien et Cétoène***

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	63
Filet mignon, 7 oz/200 g	55
Contre-filet, 12 oz/340 g	50
Bavette, 7 oz/200 g	48
Boston, 8 oz/220 g	40
Bavette de Wagyu, 7 oz/200 g	72
 Tomahawk pour 2, 49 oz/1,4 kg	170
Steak boston sur poutine	45
Fromage de l'Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri	

Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière, sauce Brigade	36
Porc O' Rye du Kamouraska	35
Côtelette de porc nourrie au seigle, poêler au gras de canard. Sauce whisky single Grain de seigle et pomme. Purée de pomme de terre. Pain de maïs, wedge de César	
Côtes levées fumées, sauce Brigade	
Demi / Complète	32/40
Burger de bœuf	24
Cheddar de l'Isle-aux-Grues, confiture de bacon, mayo au Gin Saint-Laurent	
Burger végétalien*	24
Confit d'oignon, guacamole, roquette, fromage végétalien, mayo chipotle	

LES À-CÔTÉS

Pain à l'ail gratiné à partager	10
Frites de Yukon gold	5
Frites de patates douces nappées à l'érable	6
Riz pilaf	4
Poutine	9
Sauce à poutine	3
Allumettes de Yukon gold au parmesan	7
Rondelles d'oignon	6
Poêlée de champignons au bacon	10
Pomme de terre au four farcie	7

Chimichurri	5
Confiture de bacon	6
Sauce au poivre torréfié	5
Sauce bordelaise au bacon	5
Mayo au fromage bleu	6
Sauce poulet	5
Beurre citron ou beurre à l'ail	4
Crème sûre	4
Guacamole	6
Salsa maison	5



Disponible en saison seulement

Végétalien* Cétogène** Végétalien et Cétogène***

LES CLASSIQUES

Linguine poêlé avec crevettes, bacon et sauce Alfredo	38
Doré poêlé amandine citron Riz pilaf, beurre noisette et wedge Artisane	43
Pavé de flétan de l'Estuaire Flétan poêlé, beurre composé de safran et agrumes, acini di pepe sauté aux tomates séchées, poireaux, citron et accompagné d'un wedge Artisane	48
Fish and chips maison avec sauce tartare	2 mcx 30 3 mcx 37
Crevettes papillons Riz et wedge de César	41
Joue de boeuf Confit 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	42
Le Canard Goulu Cuisse de canard confite, rôtie au poêlon. Sauce charcutière accompagné de frites et wedge de César	39
Pêtoncles rôtis Riz et wedge de César	59
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	32
Spaghetti sauce à la viande et légumes grillés au pesto	22

LES NACHOS CUIITS MAISON

PETIT	GRAND	
16	22	Le 132 salsa, fromage Monterey Jack, sauce fromage, oignons verts, crème sure
19	27	Le Rio Grande salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
26	34	Le petit Matane crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, sauce fromage, crème sure
20	28	*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



Disponible en saison seulement

Végétalien* Cétogène** Végétalien et Cétogène***

LES PIZZAS

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

	P	M	G
Margherita sauce maison, basilic, mozzarella	20	28	34
Napolitaine sauce maison, origan, mozzarella, anchois, olives noires, huile d'olive	20	29	35
Peppé sauce maison, pepperonis, mozzarella	20	29	35
Trois fromages sauce maison, cheddar l'Isle-aux-Grues, parmesan, mozzarella, compotée de tomates raisins, garnie de roquette	22	31	36
Toute garnie sauce maison, pepperonis, mozzarella, oignons, poivrons verts, champignons	22	33	38
Végé sauce maison, oignons, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, champignons, olives, basilic	22	31	36

P	M	G	
24	36	42	Brigade 225 sauce maison, mozzarella, pepperonis, saucisse maison, bacon, oignons, tomates, poivrons, champignons, olives
28	39	46	Crevettes sauce à la crème pesto de tomates, crevettes nordiques, basilic, oignons, mozzarella, bacon
22	32	39	Sud Ouest sauce BBQ, poulet fumé, gouda fumé, oignons, jalapeños, coriandre
27	N/D	N/D	*Végan compotée de tomates raisins, mozzarella maison courgettes rôties, oignons, poivrons
24	36	43	Steak sauce au jus de cuisson, fines tranches de bœuf grillés, fromage, champignons, oignons, garnie de crème au fromage bleu en fin de cuisson
24	36	43	Regina sauce tomate, prosciutto, mozzarella, courgettes grillées, champignons, salade de roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique
25	37	44	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

Steak frites et wedge Artisane	20
Mini-burgers de bœuf haché maison frites et wedge Artisane	12
Filets de poulet frites et wedge Artisane	12
Pizza bambino au peppé	10
Pâtes sauce Alfredo ou sauce tomate ou sauce à la viande	10
Macaroni au fromage	10

LES DOUCEURS MAISON

16	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
16	*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
16	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
16	Le divin citron-framboise gâteau au citron, étagé aux framboises et crème au fromage, déposé sur douceur au citron
16	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