



Disponible en saison seulement

Végétalien*

Cétogène**

Végétalien et Cétogène***

LES ENTRÉES GOURMANDES

Pétoncles En robe de bacon, laqués à l'érable, croûton de focaccia	21
Foie gras poêlé 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
Salade César traditionnelle réinventée*** Wedge de romaine, sauce maison, lardons fumés 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
Coquille Saint-Jacques Sauce au vin blanc et fromage, juliennes marinées	21
Escargots gratinés Tombée de tomates et bacon, croûton de focaccia	18
Saumon fumé à froid maison Brioche rôtie au gras de canard, tartine tartare, oignon rouges marinés et câpron	16
Croquettes de Morue Sauce tartare et wedge de citron	16
Calmars frits En croûte de fromage, sauce aïoli	18
Macaroni au fromage	15
Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto* Croûton de focaccia, 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
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 Tartare de bœuf signature (Plat servi avec wedge de César et frites) Oignons, persil, câpres, cornichons, mayonnaise Signature
20	38 Tartare de bœuf italien (Plat servi avec wedge de César et frites) Oignons, câpres, calabrese, cornichons, basilic, parmesan
20	38 Tartare duo de saumon (Plat servi avec wedge de César et frites) Saumon frais et saumon fumé, câpres, oignons, 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, oignons, basilic frais, huile d'olive extra vierge, garni de pommes paille et croûtons de focaccia
22	40 Carpaccio de thon (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

De saison crue: mignonnette, citron, sauce piquante maison
3 unités 14\$ 6 unités 26\$ 12 unités 48\$ 24 unités 80\$

Délicieuse cuite: au vin blanc, poireaux, bacon, hollandaise, cheddar de l'Îles-aux-Grues
3 unités 15\$ 6 unités 28\$ 12 unités 51\$ 24 unités 99\$

Rockefeller cuite: échalotte, épinard, roquette, sauce Ricard, parmesan
3 unités 15\$ 6 unités 28\$ 12 unités 51\$ 24 unités 99\$

Talleyrand cuite: foie gras, échalotte, pomme, beurre blanc, brandy de pomme
3 unités 20\$ 6 unités 35\$ 12 unités 69\$ 24 unités 120\$



Disponible en saison seulement

Végétalien* Cétogène** Végétalien et Cétogène***

LES CLASSIQUES

Linguine poêlé aux crevettes, sauce Alfredo bacon	38
Doré 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 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	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

Vos nachos n'auront jamais été aussi bons qu'avec une bière de microbrasserie.



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	Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière	36
Filet mignon, 7 oz/200 g	55	Avec sauce Brigade	
Contre-filet, 12 oz/340 g	50	Porc O'Rye du Kamouraska	35
Bavette, 7 oz/200 g	48	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	Côtes levées fumées, sauce Brigade	
Bavette de Wagyu, 7 oz/200 g	72	Demi / Complète	32 / 40
 Tomahawk pour 2, 49oz /1,4 kg	170	Burger de bœuf	24
Steak boston sur poutine	45	Cheddar de l'Isle-aux-Grues, confiture de bacon, mayo au gin St-Laurent	
Fromage de l'Isle-aux-Grues, sauce et chimichurri		Burger végétalien*	24
		Confit d'oignons, guacamole, roquette, fromage végétalien, mayo chipotle	

LES À-CÔTÉS

Pain à l'ail gratiné à partager	10	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 poulet	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	7	Crème sûre	4
Rondelles d'oignons	6	Guacamole	6
Poêlée de champignons au bacon	10	Salsa maison	5
Pomme de terre au four garnie	7	Raifort mariné	3
Chimichurri	5	Moutarde de Dijon	3



Disponible en saison seulement

Végétalien* Cétoène** Végétalien et Cétoène***

LES PIZZAS

Pâte sans gluten, végétalienne et cétoène 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, peppéronis, 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, peppéronis, 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, peppéronis, 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
Crème glacée napolitaine sauce chocolat et Oreo	1 boule 5\$ 2 boules 6\$

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 chocolat, 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-ramboise 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 pommes au beurre et brandy, tempura croquant de pommes juliennes
14	Le Boucané cœur de salsa de pommes Royal Gala submergé de crème brûlée à la vanille, fumée au bois d'érable, tuile chipotle
12	*Sorbet de mangue
16	El Cabo Crème caramel aux 3 lait, galette safran et agrume, tuile orange