Disponible en saison seulement Végétalien* Cétogène** Végétalien et Cétogène***

LES ENTRÉES GOURMANDES

Pétoncles 21
en robe de bacon, laqués à l'érable, croûton de foccacia

Salade César traditionnelle réinventée* 15
wedge de Romaine, sauce maison, lardon fumé à l'érable, croûtons à l'huile d'olive
et copeaux de parmesan

Salade Artisane* 15
wedge de Romaine, bacon, tomates, croûtons, vinaigrette italienne

Fondue au fromage 16
en croûte de maïs et de graines de sésame accompagnée d'une compotée de pommes au bacon

Saumon fumé à froid maison 16
Brioche rôtie au gras de canard, tartine tartare, oignon rouges marinés et câpron

Calmars frits 18
en croûte de fromage sauce aïoli

Macaroni au fromage 15

Chou-fleur crémeux et champignons façon risotto* 17
crouton de foccacia, noix de pin

Cocktail de crevettes tigrées ** 16

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 6 pour 13
Buffalo nature ou Saint-Laurent fumé, accompagnées de crème poulette 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** 14
crouton de foccacia et rouille de safran

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 servie 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* Cétogène** Végétalien et Cétogène***

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 poulette	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 43
Riz pilaf, beurre noisette et wedge Artisane

Pavé de flétan de l'Estuaire 48
Flétan poêlé, beurre composé de safran et agrumes, acini di pepe sauté aux tomates séchées, poireaux, citron et accompagné d'un wedge Artisané

Fish and chips maison avec sauce tartare 2 mcx 30
3 mcx 37

Crevettes papillons 41
Riz et wedge de César

Joue de boeuf 42
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

Le Canard Goulu 39
Cuisse de canard confite, rôtie au poêlon. Sauce charcutière accompagné de frites et wedge de César

Pétoncles rôtis 59
Riz et wedge de César

Salade César avec poitrine de poulet** 32
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

Spaghetti 22
sauce à la viande et légumes grillés au pesto

LES NACHOS CUITS 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, 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 fraiche, 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 20
frites et wedge Artisane

Mini-burgers de bœuf haché maison 12
frites et wedge Artisane

Filets de poulet 12
frites et wedge Artisane

Pizza bambino au peppé 10

Pâtes 10
sauce Alfredo ou sauce tomate ou sauce à la viande

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