

ENTRÉES

Soupe à l'oignon «Brasserie» *Brewery Style French onion soup*

Fond de canard maison, bière rousse et algues. Croûtons de trois fromages, confit d'oignon Blonde-Xérès.
Duck broth, Red Ale and seaweed. Three cheese croutons, Blonde Ale-Xérès onion confit.

Rousse, Scotch Ale

Pétales d'échalotes frites *Deep fries shallot petals*

Échalotes frites dans la panure à la bière, accompagné de crème sûre au raifort.
Shallot petals, beer batter and horseradish sour cream.

Mini Poutine M.I.O.

Version Italienne +2\$

Mini Spag V.I.P.

Ailes de poulet saumurées à la bière

Chicken wings brined in beer

Blonde, Ambrée à l'éryable

Frites «Style Belge» et Mayo

Belgian fries and mayo

Choix de mayonnaise : Nature ou Aneth ou Habanero et oignons grillés

Croustilles de maïs et salsa maison *Corn chips and salsa*

Bâtonnets de cheddar maison *Homemade cheddar stick*

Fromage en grain panné à la bière et salsa maison.
Fried cheese curds in beer batter and homemade salsa.

Potage du jour *Soup of the day*

Saucisse Weisswurst, moutarde mix *Weisswurst sausage, mustard mix*

10

Gravlax de saumon *Salmon Gravlax*

Gravlax de saumon aux agrumes et à l'aneth. Salade de pomme de terre, poiscamole et sauce crémeuse aux herbes.
Citrus and dill cured salmon gravlax. Potato salad, peacamole and creamy herbed sauce.

I.P.A.

5

Tapenade noire et croûtons assaisonnés *Kalamata tapenade with seasonned croutons*

8

Salade de pomme de terre Raphaëlle *Raphaëlle Potatoe salad*

Patates, carottes, lardons, persil, cornichons, tomates cerises et vinaigrette maison.
Potatoes, carrots, lardons, parsley, pickles, tomatoes and house dressing.

6

12

Salade verte, légumes marinés et spray malté *Lettuce mix, pickled vegetables and malt spray*

7

«Rib wrap» grillé

Tortillas de maïs, côtes levées, sauce BBQ, mélange de 3 fromages, verdure et tomates.
Corn tortillas, ribs, BBQ sauce, 3 cheese mix, greens and tomatoes.

Scotch Ale

5

Bourgots marinés maison citron & aneth *Lemon & dill pickled whelks*

10

Bouchées «Fish & chips» (3)

«Fish & chips» bites

Mélange de saumon et de crevette pannée à la bière, frites et mayonnaise à l'aneth.
Deep fried mix of salmon and shrimp in beer batter, fries and dill mayonnaise.

6

Blanche

6

Boulette de boeuf «Château-Clos» *Beefballs (3)*

14

7

7

5

10

9

14

6

PLATS PRINCIPAUX

10	Nach'Orléans «à partager»		18
	<i>Nach'Orléans «to share»</i>		
	<i>Chips de maïs, poivrons et oignons marinés et mélange 3 fromages. Salsa, poiscamole et crème sure au raifort.</i> <i>Corn chips, pickled peppers and onions, three cheese blend. House salsa, peacamole and horseradish sour cream.</i>		
	Blanche		
+ Salsa maison Salsa	3	+ Saucisse Weisswurst Weisswurst sausage	5
+ Poiscamole Peacamole	2	+ Poulet BBQ effiloché Pulled BBQ chicken	5
+ Crème sure au raifort Horseradish sour cream	2	+ Porc braisé à l'ambré ⁵ Maple Amber Ale braised pork	
Poutine M.I.O.			18
<i>Pommes de terre frites, mélange d'épices maison, fromage en grains et sauce brune à la rousse, lardons et aile de poulet</i> <i>Belgian fries, cheese curds, Red Ale gravy, house spice mix, lardons, chicken wing</i>			
	Blanche, Rousse		
+ Saucisse Weisswurst Weisswurst sausage	5	+ Porc braisé à l'ambré Maple Amber Ale braised pork	5
+ Poulet BBQ effiloché Pulled BBQ chicken	5	+ Sauce italienne Italian sauce	2
10	Spag. V.I.P.		19
	<i>V.I.P. Spag.</i>		
<i>Spaghetti et sauce à la viande d'inspiration italienne (veau et porc). Servis avec croûtons assaisonnés.</i> <i>Spaghetti and Italian inspired meat sauce (veal and pork).</i>			
	Ambrée à l'érable		
+ Boulette de boeuf C.C. (3) C.C. Beef balls (3)	6	+ Gratiné aux 3 fromages Nach'Orléans	4
		<i>Nach'Orléans' three cheese gratin</i>	
10	Burger de boeuf Wagyu		24
	<i>Wagyu Beef burger</i>		
<i>Galette de boeuf Wagyu biologique, mayonnaise habanero et oignons grillés, galette de cheddar, épinards et tomates. Servi avec frites et salade verte.</i> <i>Organic Wagyu beef, habanero and grilled onion mayo, Cheddar patty, Spanish and tomato. Served with Belgian fries and salad.</i>			
	Blonde		
+ Confit d'oignon à la bière Confit onion	2	+ Bacon grillé Grilled bacon	5

Informez-vous sur notre

MENU À L'ARDOISE



DESSERTS

10 Le P'tit Bonheur

*Shortcake aux pommes, crème à l'érable, pacanes, pommes au rhum, caramel vanillé et crème glacée.
Apple shortcake, maple cream, pecans, rum apple, vanilla caramel and ice cream.*

12

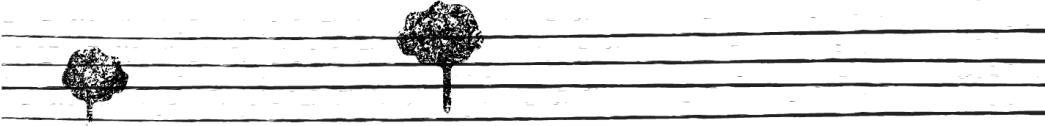
Sundae au caramel vanillé

6

10 Brownies Triple-choco

*Brownie au trois chocolats, crème fouettée à la bière, crème glacée, flocons de chocolat blanc.
Triple chocolate brownie, beer whipped cream, iced cream, white chocolate flakes.*

10



EXTRAS

+ Salsa maison <i>House salsa</i>	3
+ Poiscamole <i>Peacamole</i>	2
+ Crème sure au raifort <i>Horseradish sour cream</i>	2
+ Sauce à «Spag V.I.P.» <i>V.I.P. Spag sauce</i>	4
+ Sauce à poutine <i>Poutine sauce</i>	4
+ Sauce BBQ <i>BBQ sauce</i>	2
+ Mayonnaise maison <i>Nature ou Aneth ou Habanero</i>	2
+ Moutarde mix <i>Mustard mix</i>	1
+ Sauce Gravlax <i>Gravlax sauce</i>	2

+ Saucisse Weisswurst <i>Weisswurst sausage</i>	6
+ Poulet BBQ effiloché <i>Pulled BBQ chicken</i>	5
+ Porc braisé à l'ambré <i>Maple Amber Ale braised pork</i>	5
+ Bacon grillé <i>Grilled bacon</i>	5
+ Fromage en grain <i>Cheese curds</i>	3
+ Gratiné aux 3 fromages <i>3 cheeses gratin</i>	4
+ Confit d'oignon <i>Onion confit</i>	2
+ Galette de fromage cheddar <i>Cheddar patty</i>	3
+ Chips de maïs <i>Corn chips</i>	2