

ENTRÉES

AILES DE POULETS

Ailes de poulet entières, saumurées à la bière. Sauce BBQ.
/ Full chicken wings brined in beer, BBQ sauce

3/4 LB 12 1.5 LB 24

ACCORDS : BLONDE, AMBRÉE À L'ÉRABLE

SOUPE À L'OIGNON «BRASSERIE» I.O

Fond de canard, bière et algues. Croûtons gratinés et confit d'oignon. 12
/ Duck broth, beer and algae. Cheese crouton and onion confit.

ACCORDS : SCOTCH AL

TAPENADE NOIRE VG

Purée d'olives Kalamata, anchois, ail, vin blanc et algues. Croûtons et salade verte. 8
/ Kalamata olives puree, anchovies, garlic, white wine and algae. Croutons and green salad.

SALADE VERTE VG

Feuilles de verdure, légumes marinés, vinaigrette maltée et won ton frit. 5
/ Mesclun, pickled vegetables, malted dressing and fried won ton.

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, sauce césar, croûtons à l'ail, lardons et copeaux de parmesan. 9
/ Romaine salad, caesar sauce, garlic croutons, bacon and parmesan shavings.

ACCORDS : BLONDE

BOURGOTS MARINÉS

Mollusque du Fleuve St-Laurent, citron, aneth, poivre noir. Croûtons et salade verte. 10
/ St-Lawrence river whelks marinated in lemon, dill and black pepper. Green salad with croutons.

ACCORDS : BLANCHE

OIGNONS FRANÇAIS VG

Rondelles d'oignons panées, crème sure au raifort. 8
/ French onion rings, horseradish sour cream.

ACCORDS : ROUSSE

POTAGE DU JOUR

Avec pain et beurre 6

À PARTAGER

«LA MI-TEMPS DU MITAN» 25

¾ lb d'ailes de poulet (sauce BBQ), 2 rouleaux impériaux (sauce wafu kombu), 2 croquettes de crevettes (mayo à l'aneth), frites assaisonnées «style Belge» (mayo nature).
/ Chicken wings (BBQ sauce), Imperial Rolls (Wafu sauce), Shrimp patties (Dill mayo), Belgian Fries.

ACCORDS : AMBRÉE À L'ÉRABLE

«NACH'ORLÉANS» VG 20

Chips de maïs, légumes marinés, sauce fromagée «style cinéma», salsa, poiscamole et crème sure au raifort. Voir section «extras», pour garnitures/ajouts.
/ Corn chips, pickled vegetables, cheese sauce, salsa, peacamole, horseradish sour cream. Extra toppings available.

ACCORDS : BLANCHE

PLATS

POUITINES

Pommes de terre frites assaisonnées «style Belge», fromage en grains et sauce brune à la rousse. / Belgian fries, cheese cruds and Red ale beer gravy

PETITE (ENFANT) —————	10	GRANDE —————	16	M.I.O —————	18
ACCORDS : ROUSSE				Lardons et aile de poulet Bacon and chicken wings.	

PIZZA & FRITES

Servi avec frites. / Served with fries.

PÉPÉ	22	VÉGÉ	22	CHÈVRE	22
sauce tomate, peppéroni & mozzarella. / Tomato sauce, pepperoni and mozzarella cheese.		sauce tomate, mozzarella & mélange de légumes. / Tomato sauce, mozzarella cheese and a mix of vegetables.		sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre & tomates séchées. / Tomato sauce, mozzarella and goat cheese and dried tomatos	

CHEESEBURGER DU CHÂTEAU I.O

Galette de bœuf fourrager de la ferme Château-Clos, mayonnaise habanero, confit d'oignon, bacon, galette de cheddar, laitue & tomate. Pain aux sésames. Frites assaisonnées et salade verte. / Beef from local farm, habanero mayo, onion confit, bacon, cheddar patty, lettuce and tomato. Served with green salad and fries

ACCORDS : BLONDE

BURGER POULET B.L.T I.O

Poitrine de poulet saumurée et grillée, mayo nature, bacon, laitue et tomate. Pain aux sésames. Frites assaisonnées et salade verte. / Grilled and brined chicken breast, mayo, bacon, lettuce and tomato. Served with green salad and fries.

BURGER DE PORC BBQ I.O

Porc braisée à l'ambrée, sauce BBQ, laitue. Pain aux sésames. Frites assaisonnées et salade verte. / Braised porc with maple amber beer, lettuce and BBQ sauce. Served with green salad and fries.

ACCORDS : AMBRÉE À L'ÉRABLE

BURGER VÉGÉ I.O + VG

Galette de légumineuses, sauce wafu, laitue et tomate. Pain aux sésames. Frites assaisonnées et salade verte. / Beans patty, wafu sauce, lettuce and tomato. Served with green salad and fries.

HOT DOG WW I.O

Saucisse weisswurst à la blanche, moutarde mix, choucroute assaisonnée et confit d'oignon. Pain extra-moelleux. Frites assaisonnées et salade verte. / Weisswurst sausage made with white beer, mustard, sauerkraut and onion confit. Served with green salad and fries.

ACCORDS : BLANCHE

SANDWICH SMOKED MEAT

Poitrine de bœuf fumée, moutarde mix, pain de seigle, cornichons. Frites assaisonnées et salade de chou/roquette. / Smoked meat sandwich, mustard and pickels. Served with cabbage/aragula salad and fries.

ACCORDS : SCOTCH ALE

RIBS BBQ

Côtes levées de porc (1/2), sauce BBQ. Frites assaisonnées et salade de chou/roquette. / Porc ribs, bbq sauce. Served with cabbage/aragula salad and fries.

ACCORDS : NOIRE

PLATS

SPAG V.I.P.

Spaghetti, sauce à la viande d’inspiration italienne (veau & porc), copeaux de parmesan et croûtons assaisonnés. / Italian meat sauce (porc and veal), parmesan shavings and seasoned croutons.

PETIT (ENFANT) 10 GRAND 20

ACCORDS : AMBRÉE À L'ÉRABLE

FISH & CHIPS

Poisson pané et frit, mayo à l’aneth, frites assaisonnées et salade verte. / Deep fried fish and dill mayo. Served with green salad and fries.

1 MORCEAU 19 2 MORCEAUX 25

ACCORDS : BLANCHE

SALADE CÉSAR REPAS

Poulet saumuré à la bière et grillé, laitue romaine, sauce césar, croûtons à l’ail, lardons et copeaux de parmesan. / Romaine salad, grilled and brined chicken breast, caesar sauce, garlic croutons, bacon and parmesan shavings.

20

ACCORDS : BLONDE

SALADE VERTE REPAS VG + I.O

Feuilles de verdure, roquette, légumes frais, légumes marinés, sauce wafu, croûtons assaisonnés, poiscamole et copeaux de parmesan. / Mesclun, aragula, pickled and fresh vegetables, wafu sauce, seasoned croutons, peacamole and parmesan shavings.

15

À CÔTÉS & EXTRAS

FRITES ASSAISONNÉES & MAYO MAISON – 7\$	POUTINE PAR POUTINE ITALIENNE – 3\$	SAUCE POUTINE – 3\$ (3 OZ)
SAUCISSE WEISSWURST – 6\$	VERTE PAR CÉSAR – 5\$	SAUCE BBQ – 2\$ (1,5 OZ)
POULET GRILLÉ – 5\$	CHOU PAR VERTE – 2\$	MAYO NATURE – GRATUIT (1,5 OZ)
PORC BBQ – 5\$	SALSA – 2\$ (1,5 OZ)	MAYO HAB’S/ANETH/WAFU – 2\$ (1,5 OZ)
BACON – 5\$	POISCAMOLE – 2\$ (1,5 OZ)	MOUTARDE MIX – 2\$ (1,5 OZ)
ROULEAU DE LA STE-FAMILLE IMPÉRIALE – 3\$	CRÈME SURE RAIFORT – 2\$ (1,5 OZ)	CONFIT D'OIGNON – 2\$ (1,5 OZ)
EXTRA POUTINE – 5\$	SAUCE SPAG. – 4\$ (3 OZ)	SALADE DE CHOU – 3\$ (3 OZ)
EXTRA POUTINE ITALIENNE – 6\$		

DESSERTS

«LE P'TIT BONHEUR» I.O

Shortcake, pommes flambées au rhum, crème glacée, caramel vanillé, crème fouettée à l’érable et pacanes caramélisées. / Shortcake, Rum flambé apple, ice cream, vanilla caramel, maple whipped cream and caramelised peacan.

9

BROWNIES «TRIPLE-CHOCO»

Chocolats; au lait, noir et blanc. Crème fouettée bière/vanille & flocons de chocolat blanc. / Triple-chocolate, beer and vanilla whipped cream.

8

ACCORDS : STOUT

SUNDAE AU CARMEL I.O

Crème glacée, caramel vanillé et pacanes caramélisées / Ice cream, vanilla caramel and caramelised peacan.

6

I.O DE L'ÎLE D'ORLÉANS VG OPTION VÉGÉ