

# ENTRÉES

## SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ——— 14,50\$

Soupe à l'oignon à la bière, avec croûtons gratinés et confit d'oignons à la bière. / French onion soup made with beer served with cheese croutons and onion confit.

ROUSSE • SCOTCH ALE FUMÉE • PILSNER

## BÂTONNETS DE FROMAGE ——— 12,50\$

Bâtonnets de fromage frits et salsa. / Deep-fried cheese sticks and salsa.

## CORNICHONS FRITS ——— 12,75\$

Quartiers de cornichons frits, mayonnaise épicée. / Deep-fried pickles with spicy mayonnaise.

LAGER MEXICAINE • IPA

## CALMARS FRITS ——— 16,50\$

Calmars frits, mayonnaise épicée. / Fried calamari with spicy mayonnaise.

## AILES DE POULET

Ailes de poulet servies avec sauce BBQ maison. / Chicken wings, BBQ sauce.

6 AILES ——— 12,50\$

12 AILES ——— 22\$

18 AILES ——— 29\$

AMBRÉE À L'ÉRABLE • SESSION IPA • BLONDE 100% QC

## BOURGOTS MARINÉS ——— 20\$

Bourgots du St-Laurent marinés au citron, à l'aneth et au poivre noir. Servis avec croûtons et salade verte. / St-Lawrence river welks marinated in lemon, dill and black pepper. Croutons and green salad

SAISON THYM ET CITRON • BLONDE CITRON ET POIVRE

## SAUMON FUMÉ ——— 15,25\$

Saumon fumé à froid, câpres, oignons rouges, mayonnaise à l'aneth et verdure. / Cold-smoked salmon, capers, red onions, dill mayonnaise and mixed greens.

BLANCHE • GOSE FRAISE-BASILIC

## OIGNONS FRITS À LA BIÈRE ——— 13,50\$

Rondelles d'oignons panées à la bière servies avec miel. / Beer-battered onion rings with honey.

ROUSSE • LAGER NOIRE

## SALADE CÉSAR ——— 11,50\$

Laitue romaine, sauce César, croûtons à l'ail, lardons et copeaux de parmesan. / Romaine lettuce, Caesar dressing, garlic croutons, bacon and shaved Parmesan.

## SALADE VERTE ——— 8,50\$

Mélange mesclun, légumes frais, vinaigrette maison. / Mesclun mix, fresh vegetables, house dressing.

## FRITES BELGE ET MAYONNAISE MAISON ——— 8\$





# À PARTAGER

**NACH'ORLÉANS** \_\_\_\_\_ 25\$

**DEMI NACH'ORLÉANS** \_\_\_\_\_ 17\$

Chips de maïs, mélange de tomates et oignons rouges assaisonnés, olives, mélange de fromages, salsa, crème sure, guacamole. / Corn chips topped with seasoned tomatoes and red onions, olives, cheese blend, salsa, sour cream, guacamole.

**EXTRAS**

POULET GRILLÉ / GRILLED CHICKEN +7\$ • PORC BRAISÉ BBQ / BBQ BRAISED PORK +7\$

VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT +8,50\$ • FROMAGE / CHEESE +5\$

PIMENTS FORTS / HOT PEPPER +3\$

BLANCHE • BLONDE 100% QC • ROUSSE

**FONDUE AU FROMAGE** \_\_\_\_\_ 24\$

Fondue aux fromages Québécois préparée avec la bière IPA de l'Île d'Orléans. Servie avec pain, olives, cornichons sucrés et salade verte. / Quebec cheese fondue made with house IPA beer. Served with bread, olives, sweet pickles and green salad.

**EXTRA**

PEPERETTES (3) +8\$

IPA • SESSION IPA • ROUSSE

## SALADES

**SALADE VERTE** \_\_\_\_\_ 21,75\$

Mélange de laitues, légumes frais, guacamole, copeaux de parmesan, croûtons maison, vinaigrette maison. / Mixed greens, fresh vegetables guacamole, shaved Parmesan, croutons, house dressing.

BLONDE CITRON ET POIVRE

**SALADE CÉSAR AU POULET** \_\_\_\_\_ 25\$

Poulet grillé, laitue romaine, sauce césar, croûtons à l'ail, lardons et copeaux de parmesan. / Grilled chicken breast, romaine lettuce, ceasar sauce, garlic croutons, bacon and parmesan shaving.

**SALADE AU SAUMON** \_\_\_\_\_ 25\$

Pavé de saumon à l'érable et chipotle, mélange de laitues, légumes frais, vinaigrette balsamique et à l'érable. / Salmon filet, mixed greens, fresh vegetables and maple balsamic dressing.

## MENU ENFANT

BREUVAGE INCLUS / BEVERAGE INCLUDED

**FILETS DE POULET CROUSTILLANTS ET FRITES / CHICKEN TENDERS AND FRIES** \_\_\_\_\_ 14\$

**CHEESEBURGER ET FRITES / CHEESEBURGER AND FRIES** \_\_\_\_\_ 14\$

**FILET DE POISSON FRIT ET FRITES / FISH & CHIPS** \_\_\_\_\_ 14\$

## DESSERTS

**TARTE AUX POMMES DE L'ÎLE D'ORLÉANS / APPLE PIE** \_\_\_\_\_ 7\$

**GATEAU AU CHOCOLAT / CHOCOLATE CAKE** \_\_\_\_\_ 7\$

**FRAMBOISIER / RASPBERRY CAKE** \_\_\_\_\_ 7\$

# PLATS PRINCIPAUX

## POUTINE

Pommes de terre frites assaisonnées, fromage en grains frais et sauce maison à la bière rousse. / Fries, fresh cheese curds and house Red ale beer gravy.

PETITE ——— 14\$

GRANDE ——— 21\$

ROUSSE • LAGER MEXICAINE

## CHEESEBURGER DU CHÂTEAU ——— 26,50\$

Galette de bœuf fourrager de la ferme Château-Clos, mayonnaise épicée, laitue, tomate, fromage, bacon et confit d'oignons. Frites assaisonnées et salade verte. / Local farm beef patty, spicy mayonnaise, lettuce, tomato, cheese, bacon and onion confit. Served with green salad and fries.

BLONDE 100% QC • LAGER NOIRE

## BURGER DE POULET BLT ——— 25\$

Poitrine de poulet grillée, sauce BBQ, bacon, laitue, tomate et confit d'oignons. Frites assaisonnées et salade verte. / Grilled chicken breast, BBQ sauce, lettuce, tomatoes and onion confit. Served with green salad and fries.

## BURGER DE PORC BBQ ——— 25\$

Porc braisé, sauce BBQ, laitue et confit d'oignons. Frites assaisonnées et salade verte. / Braised pork, BBQ sauce, lettuce and onion confit. Served with green salad and fries.

AMBRÉE À L'ÉRABLE • SCOTCH ALE FUMÉE

## BURGER VÉGÉ ——— 25\$

Galette de légumineuses, mayonnaise épicée, laitue, tomate et confit d'oignons. Frites assaisonnées et salade verte. / Plant-based patty, spicy mayonnaise, lettuce, tomato, onion confit. Served with green salad and fries.



## BURGER DE SAUMON ——— 25\$

Pavé de saumon érable et chipotle, mayonnaise chilli sucré, laitue, oignon rouge. Frites assaisonnées et salade verte. / Maple-chipotle salmon, sweet chilli mayonnaise, lettuce, red onion. Served with green salad and fries.

AMBRÉE À L'ÉRABLE • SESSION IPA

## SANDWICH SMOKED MEAT ——— 25,50\$

Poitrine de bœuf fumée, moutarde de dijon et cornichons. Pain de seigle. Frites assaisonnées et salade de chou. / Smoked beef sandwich, mustard and pickles. Served with coleslaw and fries.

SCOTCH ALE FUMÉE • PILSNER

## FISH & CHIPS

Poisson pané à la bière et sauce tartare. Frites assaisonnées et salade verte. / Beer-battered fried fish with tartare sauce. Served with green salad and fries.

1 morceau ——— 24\$

2 morceaux ——— 29\$

BLANCHE • SAISON THYM ET CITRON

# OPTIONS

FRITES EN POUTINE +6\$

FRITES EN RONDELLES D'OIGNONS +5\$

SALADE VERTE EN SALADE CÉSAR +4\$

# 5%



# À LA BOUTIQUE

ACHETEZ VOS BIÈRES APRÈS AVOIR MANGÉ AU RESTAURANT  
ET OBTENEZ UN RABAI S LE JOUR MÊME SUR  
PRÉSENTATION DE VOTRE FACTURE.

