

INSPIRATIONS DU MOMENT



BOUTEILLES DE VIN

BLANC Famille Fabre, Domaine de Luc, Viognier, Pays d'Oc, France, 2022 **42 \$**

BLANC Buglioni, Il Disperato, Vêrone, Italie, 2017 **54 \$**

ROUGE Réserve de la Chèvre Noire, pinot noir, Bourgogne, France, 2021 **70 \$**

ROUGE Domaine du Vissoux, Pierre-Marie Chermette Griottes,
Gamay, Beaujolais, France 2022 **52 \$**



DEMI-NACHOS AU BRISKET 16 \$

*Chips de maïs, fromages cheddar et mozzarella, brisket de bœuf fumé,
olives, piments bananes, salsa*



SALADE DE CHÈVRE CHAUD 23 \$

Croûtons de pain aux pommes et raisins, mesclun,
fromage Chèvre des neiges, poires, pommes, amandes, oignons,
vinaigrette au balsamique et érable



SALADE KETO-TACO 25 \$

Mesclun, fromages cheddar et mozzarella, tomates, oignons, bacon, avocat,
tortillas frits, vinaigrette chipotle *Extra bœuf haché assaisonné +4,50 \$*



BURGER TRIPLE « B » 28 \$

Pain brioché, boulette de bœuf (5oz), brisket de bœuf fumé, bacon,
cheddar Coaticook, sauce barbecue, oignons frits, mayonnaise au bacon
et ciboulette, servi avec frites ou p'tite verte



POITRINE DE CANARD FUMÉE 30 \$

Risotto aux champignons et courges, poitrine de canard fumée
au bois de pommier, courges et carottes rôties.

Menu disponible pour un temps limité. Jusqu'à épuisement des stocks.