

ENTRÉES

OLIVES MÉLANGÉES, HERBES ET AIL RÔTI	8
MÉLANGE DE NOIX	8
BRIE FONDANT  OP	24
ÉRABLE, MÉLANGE DE NOIX, LEVAIN	
NACHOS LS  OP	24
MOZZARELLA, MONTEREY JACK, TOMATE, OIGNONS, SAUCE CHILI, GUAJILLO, CHIPOTLE ET TOMATILLO. (EXTRA POULET OU PORC EFFILOCHÉ 7,50\$)	
TACOS À L' HUMMUS	18
HUMMUS, SALADE DE CIDRE, PICO DE GAKLLO, MAYO À L' AVOCAT ET À LA HARISSA	
TACOS	18
CHOIX DE POULET AL PASTOR OU PORC EFFILOCHÉ, SALADE DE CIDRE, PICO DE GALLO, MAYO À L'AVOCAT ET À LA HARISSA.	
AILES DE POULET (10)  OP	16
CHOIX DE SAUCE: JERK SAUCE BAJA SAUCE BBQ AU WHISKEY	
POUTINE	17
SAUCE MAISON ET FROMAGE EN GRAIN DE LA FROMAGERIE ST-GUILLAUME. EXTRA PORC EFFILOCHÉ (7,50\$)	
SOUPE À L' OIGNON GRATINÉE	14
FRITES	10
AVEC MAYO MAISON	
POTAGE DU MOMENT  OP	8

NOS JUNIORS

TACO & FRITES	14
1 TACO DE POULET AL PASTOR , SALADE DE CIDRE, PICO DE GALLO, MAYO À L'AVOCAT	
CROQUETTES & FRITES	13.

PLATS PRINCIPAUX

BURGER CHEDDAR & BACON À L'ÉRABLE	26
BOEUF DE PREMIER CHOIX, CHEDDAR VIEILLI, BACON À L'ÉRABLE, SERVI AVEC FRITES	
BURGER NASHVILLE	23
PORC FUMÉ, GLAÇAGE AU WHISKY ET BBQ, CORNICHONS SUCRÉS, SALADE DE CHOUX, SERVI AVEC FRITES	
POULET GÉNÉRAL TAO	27
POULET, SALSA D'ANANAS, BROCOLI, NOIX DE CAJOU, SÉSAME, RIZ, NOUILLES SAUTÉES	
BRAISÉ DE BOEUF  OP	38
BRAISÉ DE BOEUF , SERVI AVEC PURÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE DEMI-GLACE, LÉGUMES DE SAISON	
MAC AND CHEESE	26
FLANC DE PORC, SAUCE FROMAGE AU GOUDA FUMÉ	
RISOTTO FORESTIER À LA TRUFFE  OP	26
CHAMPIGNONS SAUVAGES, COURGE MUSQUÉE, HUILE DE TRUFFE	
RAVIOLIS D'HOMARD	36
BACON, TOMATES SÉCHÉES, HUILE INFUSÉE	
PIZZA LA PRINCIPALE	26
PESTO DE TOMATES SÉCHÉES, BRIE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO ET NOIX	
FISH'N CHIPS	27
SERVI AVEC SALADE DE CHOUX, FRITES ET SAUCE TARTARE	
CÔTES LEVÉES GLACÉES À LA GOYAVE	29
GLACAGE SAUCE WHISKY BBQ ET GOYAVE SERVI AVEC SALADE DE CHOUX ET FRITES	

LIQUOR STORE
RESTAURANT | BAR



SANS GLUTEN



OPTION SANS GLUTEN