



MANAGER

À PARTAGER

AILES DE POULET FUMÉES

8 un / 15 16 un / 29 16 un + 4 sauces / 32
CHOIX • Chino, BBQ  Beurre cajun citron, Buffalo 

PLATEAU DE LA BRASSERIE 27

Ailes de poulet fumées, Pagos maison, Légumes fumés,
Bretzel géant, Moutarde, Habanero & sirop d'érable

NACHOS RIBS BBQ 25

Côtes levées BBQ, Tapenade, Pico de Gallo,
Coriandre, Guacamole, Jalapeños, Béchamel cajun

POGOS MAISON 9

Saucisse à la bière maison, Moutarde, Habanero
& sirop d'érable, Parmigiano Reggiano

OKONOMIYAKI 13

Chou fumé, Shiitake, Togarashi, Carottes, Sauce hoisin


BRETZEL GÉANT 9

Moutarde, Habanero & sirop d'érable, Giardiniera

FUMÉDITÉS 19

LÉGUMES FUMÉS & FRAIS
Carottes nantaises, Panais, Chou, Radis,
Concombres, Betteraves, Sauce kimchi betterave

FESTIN CARNI 49

Brisket 12 HRS, Saucisse à la bière maison,
Côtes levées BBQ, Bibingka - *pain maïs*,
Beurre habanero et miel, Salade de chou fumé
+ SAUMON FUMÉ À CHAUD  14

FUMÉS 17H/22H

BRISKET FUMÉ 12 HRS 26

Sauce Rendang, Nouilles au gingembre,
Ail & oignons verts, Chili croquant,
Concombre, Sésame

CÔTES LEVÉES BBQ 27

Bibingka - *pain maïs*, Beurre habanero & miel,
Salade de chou au fromage bleu

SAUMON BICOL EXPRESS 25

Sauce aux noix de coco épicé,
Palapa aux noix de coco & chili,
Riz collant, Coriandre

MAC & CHEESE 26

Légumes fumés, Trois fromages,
Croustillant parmesan

BURGERS & SANDWICHES

BURGER DE LA BRASSERIE 22

DOUBLE BŒUF + 5 PAIN SANS GLUTEN + 2
Angus, Bacon, Cheddar, Oignons,
Aïoli Gochujang, Cornichons

BURGER POULET BBQ 23

DOUBLE POULET + 5
Poulet frit, Salade de chou fumé, Oignons, Cornichons

BURGER OKONOMIYAKI 20

Chou fumé, Sauce hoisin, Shiitake, Togarashi,
Légumes marinés

BRISKET DIP 27

Pain grappe, Moutarde, Habanero & sirop d'érable,
Coriandre, Cornichons, Chou fumé, Sauce Rendang

POUTINES

POUTINE CANARD 21

Confit du Québec, Fromage en grains,
Sauce hoisin, Mayo, Sauce bière Stout

POUTINE POULET BUFFALO 22

Poulet frit, Fromage en grains, Sauce Buffalo,
Oignons verts, Sauce bière Stout

POUTINE VÉGÉ 19

Carottes nantaises fumées, Fromage en grains,
Béchamel cajun, Croustillant parmesan

À CÔTÉS

PETITE POUTINE 9

SALADE MAISON 6

BIBINGKA PAIN MAÏS 7

Beurre habanero & miel, Oignons verts,
Parmigiano Reggiano

FRITES AIL & PARMESAN 8

Frites minces, Aïoli, Parmigiano Reggiano

MAC & CHEESE 9

Croustillant parmesan

TROIS CHOIX + GIARDINIERA 22

FRAIS

BOL TARTARE 23

CHOIX ENTRE SAUMON OU BŒUF
Oignon marinés, Edamame, Sésame,
Avocat, Aïoli Gochujang, Togarashi,
Riz collant, Nori

SALADE SAUMON FUMÉ MAISON 23

Laitue, Avocat, Miel épicé, Câpres, Labneh,
Palapa aux noix de coco & chili


SALADE DE BETTERAVES 16

Sauce Kimchi betteraves, Chou fumé,
Noix de cajous, Radis, Habanero & sirop d'érable

SALADE CESAR POULET 22

Sauce Caesar, Bacon, Croustons,
Poulet grillé, Parmigiano Reggiano

FIGUES & LABNEH 17

Miel épicé, Concombre, Pistaches, Menthe
+ SAUMON FUMÉ À CHAUD  14

TARTARE SAUMON DE L'ATLANTIQUE 30

Oignons verts, Câpres, Coriandre, Gochujang,
Avocat, Togarashi

TARTARE BŒUF 100% CANADIEN 30

Ciboulette, Câpres, Persil, Moutarde,
Habanero & sirop d'érable

À CÔTÉS

AU CHOIX • Riz collant & nori, Frites, Salade maison

SUCRÉS

TARTE TATIN 10

Figues & son sirop, Pistaches, Labneh

TIRAMISU 8

Bière & Espresso

OREOS FRITS [2] 8

Caramel à la bière

NOUS NE POUVONS PAS GARANTIR À 100% QUE NOS PRODUITS SONT SANS BLÉ ET SANS ALLERGÈNES.
EN CAS D'ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR.SE.



 VÉGANE |  VÉGÉTARIEN |  ÉPICÉ |  FUMÉ |  DISPONIBLE POUR LIVRAISON

B O I R E

EN ROTATION

VERRE 9 *FORMAT BRASSERIE +5* PICHET 26

ESCAPADE FRUITÉE

Pour les moments où vous désirez la légèreté, une caresse fruitée et un souffle de fraîcheur.

RÉCONFORT MALTÉ

Un doux rappel des soirées au coin du feu, où chaque gorgée marie la richesse du malt et un soupçon de caramel.

FRISSON HOUBLONNÉ

Pour les amateurs de sensations fortes, un parcours audacieux dans le monde de l'amertume et des arômes houblonnés.

AVENTURE ÉPICÉE

Une immersion dans un jardin d'épices et d'herbes, pour une expérience gustative vibrante et exotique.

AMERTUME TROPICALE

Plongez dans un nuage de saveurs, où les notes juteuses de fruits tropicaux se mêlent à une douceur veloutée, pour une expérience houblonnée rafraîchissante et ensoleillée.

ZÉPHYR DE FRAÎCHEUR

Légère et rafraîchissante, une bière parfaite pour les instants de détente et de convivialité.

SOUVENIR BARRIQUÉ

Savourez le temps et la tradition. Un élixir vieilli qui évoque des histoires anciennes et des arômes boisés.

DOUCE SYMPHONIE FRUITÉE

Un concert de saveurs fruitées et sucrées, idéale pour les moments de gaieté et de partage.

ÉCLAT DE FORCE

Un appel aux amateurs de bières corsées et puissantes, une promesse de chaleur et de caractère.

EXPLOSION CRÉATIVE

Pour ceux qui cherchent à sortir des sentiers battus, une bière qui surprend et éveille l'imagination.

VAGUE ACIDULÉE

Un choix pétillant pour ceux qui recherchent un frisson acidulé et une expérience vivifiante.

VOILE DE FUMÉE

Une exploration des saveurs fumées et torréfiées, pour une aventure audacieuse et mystérieuse en bouche.

NOS BIÈRES

VERRE 9 *FORMAT BRASSERIE +5* PICHET 26

BLONDE

Lager / Brasseurs du Monde

ROUSSE

Lager / Brasseurs du Monde

BLANCHE

Bière belge / Brasseurs du Monde

INFUSÉE 1

Bière au thé / Brasseurs du Monde

INFUSÉE 2

Bière au thé / Brasseurs du Monde

STOUT IMPÉRIALE

Bière noire / Brasseurs du Monde

CELEBRANTE

Bière forte / Brasseurs du Monde

SAISON TRADITION

Bière forte / Brasseurs du Monde

IPA

Brasseurs du Monde

WEST COAST

Brasseurs du Monde

HOUBLONNADE *Sans alcool*

COCKTAILS

VERRE 10 *FORMAT BRASSERIE +5*

MICHELADABIÈRE

Vodka Polar Ice, Bière blonde, Clamato, Épices maison, Tajin

PALOMA POMMETTE *

Tequila Sauza, Triple Sec, Cidre, Pamplemousse

ZAZU

Rhum Havana brun Réserve, Campari, Ananas

COLLINS NORDIQUE *

Gin Ungava, Citron, Sirop simple, Soda

MATISSE «4A»

Bulleit Bourbon, Cidre, Limonade maison

SANGRIA D'HIVER ROUGE

Rhum Havana Club blanc, Vin rouge, Canneberges, Pamplemousse

DISPONIBLE EN PICHET 27

SANGRIA D'HIVER BLANCHE

Rhum Havana Club blanc, Vin blanc, Ananas, Pamplemousse

DISPONIBLE EN PICHET 27

SIGNATURE

SERVIS SUR GLACE / 250 ML 14

LA HYÈNE *

Beefeater, Vermouth blanc, Triple Sec, Citron, Aquafaba

PAINKILLER *

Rhum Havana brun Réserve, Orange, Ananas, Crème de coco, Muscade

APEROL SOUR

Aperol, Gin, Jus de citron, Aquafaba, Sirop simple

GOLD RUSH

Bulleit Bourbon, Miel, Citron

SHOOTERS

VERRE 5

KAWABUNGA

Rhum Havana Club blanc, Soho, Midori, Citron

GREEN TEA

Jameson, Schnapps pêches, Citron

COUREUR LIME

Coureur des bois, Jus de lime

PICKLEBACK

Jameson, Jus de cornichons

VINS

VERRE / 5 oz BOUTEILLE / 750 ml

	V	B
COTEAU ROUGEMONT VERSANT	8	36
Blanc / Frontenac Blanc & Vidal / Québec		
COTEAU ROUGEMONT VERSANT	8	36
Rouge / Marquette / Frontenac noir / Sainte-Croix		
VILLA ROSA ROSATO	10	41
Rosé / Syrah & Nero d'Avola / Italie		
ROCCA PINOT GRIGIO	11	44
Blanc / Pinot Grigio / Italie		
BODEGA VERUM MAR DE CAL	12	48
Blanc / Verdejo / Espagne		
CASAL MONTEIRO DO TEJO	12	48
Rouge / Touriga Nacional, Merlot & Syrah / Portugal		
BODEGA VOLCANES RESERVA	13	52
Rouge / Cabernet Sauvignon / Chili		

* DISPONIBLE SANS ALCOOL