

BRUNCH

À VOLONTÉ

35\$ avec réservation / 40\$ sans réservation
Servi avec fruits & pain à partager



CARNIVORE

Œufs brouillés cajun
Bacon à la bière rousse
Jambon à l'érable
Pommes de terre à l'ail & sirop d'érable
Hachis de saucisses
Pancakes au panais & sirop d'érable



VÉGANES

Tofu brouillé cajun
Okonomiyaki & bacon noix de coco
Saucisses de betteraves
Pommes de terre à l'ail & sirop d'érable
Chou-fleur frit à la Moutarde habanero & sirop d'érable
Pancakes au panais & sirop d'érable

POUTINES DÉJEUNER

Servi avec œufs brouillés
& pommes de terre déjeuners

POUTINE CANARD

21
Confit du Québec, Fromage en grains, Sauce hoisin, Mayo, Sauce bière Stout

JAMBON À L'ÉRABLE

22
Moutarde, Habanero & sirop d'érable, Fromage en grains, Oignons verts, Sauce bière Stout

POUTINE VÉGÉ

19
Carottes nantaises fumées, Fromage en grains, Béchamel cajun, Croustillant parmesan

POUTINE POULET BUFFALO

22
Poulet frit, Fromage en grains, Sauce Buffalo, Oignons verts, Sauce bière Stout

INDÉCIS

NACHOS DÉJEUNER

20
Œufs brouillés cajun, Tortillas, Salsa à l'habanero & tomates, Guacamole, Béchamel cajun, Oignons marinés

BIBINGKA PAIN MAÏS

7
Beurre habanero & miel, Oignons verts, Parmigiano Reggiano

JOHNNY CAKES AU CANARD CONFIT

17
Bibingka (pain maïs), Beurre habanero & miel, Oignons verts, Parmigiano Reggiano

MINI-POGOS MAISON (3 UN)

9
Saucisse à la bière maison, Moutarde, Habanero & sirop d'érable, Parmigiano Reggiano

PANCAKES AU PANAIS

13
Sirop d'érable

TAPSILOG

19
Brisket tapa, Riz à l'ail, Œuf frit, Légumes marinés

OKONOMIYAKI

13
Chou fumé, Shiitake, Tagarashi, Carottes, Sauce hoisin

ŒUFS BÉNÉDICTINES

Servi avec pommes de terre à l'ail
& sirop d'érable

BRISKET FUMÉ

21
Sauce Rendang, Œufs pochés, Chou fumé, Beurre habanero & miel

SAUMON BICOL EXPRESS

21
Œufs pochés, Palapa aux noix de coco & chili, Coriandre, Edamame

POULET FRIT CAJUN

21
Œufs pochés, Béchamel cajun, Miel épicé, Oignons marinés

CLASSIQUE

21
Œufs pochés, Sauce Hollandaise, Jambon à la moutarde habanero & sirop d'érable

SANDWICHES DÉJEUNER

Servi avec pommes de terre à l'ail
& sirop d'érable

JAMBON À L'ÉRABLE

19
Œuf frit, Cheddar, Moutarde, Habanero & sirop d'érable, Cornichons

BRISKET DIP

25
Œuf frit, Moutarde, Habanero & sirop d'érable, Cheddar, Cornichons, Chou fumé, Sauce Rendang

POULET FRIT CAJUN

22
Œuf frit, Poulet frit, Salade de chou, Aioli Gochujang, Oignons

OKONOMIYAKI

20
Chou fumé, Légumes marinés, Sauce hoisin, Shiitake

SUCRÉS

TARTE TATIN

10
Figs & son sirop, Pistaches, Labneh

TIRAMISU

8
Bière & Espresso



OREOS FRITS (2 UN)

8
Caramel à la bière

PARFAIT

8
Figs, Labneh, Granola, Sirop 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 | 🌾 OPTION SANS GLUTEN



COUP DE COEUR
DE LA MAISON

LA MAJORITÉ DES PLATS SONT OFFERTS EN LIVRAISON

BOIRE

BIÈRES

PINTE 9 PICHET 26



FORMAT
BRASSERIE
26 oz +5

PARCOURS DÉCOUVERTE

INSPIREZ VOUS DES THÈMES ET DEMANDEZ CONSEIL. EXPLOREZ NOS 24 LIGNES ROTATIVES.

FRAIS

DÉSHALTÉRANT

Simple et léger

AROMATIQUE

Complexité rafraîchissante

JUTEUX

Explosion fruitée

TORRÉFIÉ

RÉCONFORTANT

Caramélisé, céréalié, cuir

BARRIQUÉ

Vieilli, boisé

HERCULÉEN

Caractère complexe, puissant

HOUBLONNÉ

TROPICAL

Houblons ensoleillés et fruités

ASTRINGENT

Intense rafale herbacée

LUPULUS SANCTUS

Puissance pure, houblon unique

CRÉATIF

ACIDULÉ

Sûr, vivifiant, hors norme

INQUALIFIABLE

Surprenantes et excentriques

0% RÉOLUTION

Sans alcool, sans compromis



Consulter
la liste
complète
des bières
en rotation

LES VÉTÉRANS

12 PRODUITS RÉGULIERS TOUJOURS PRÉSENTS SUR NOS LIGNES.

BLONDE

Lager - 5% ABV

ROUSSE

Märzen - 5% ABV

BLANCHE

Bière belge - 5% ABV

INFUSÉE 1 & 2

Bière infusée au thé

STOUT IMPÉRIALE

Bière noire forte - 11,5% ABV

SAISON TRADITION

Bière forte de saison -
5,2% ABV

CÉLÉBRANTE

Bière forte -
Levure Champagne 7% ABV

IPA

IPA houblons citra &
cascade - 6% ABV

WEST COAST

IPA houblons amarillo &
mosaic - 6,5% ABV

CIDRE

Rabaska - 5,5% ABV

0% HOUBLONNADE

Limonade houblonnée -
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 ROUEMONT VERSANT	8	36
Blanc / Frontenac Blanc & Vidal / Québec		
COTEAU ROUEMONT 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		48
Blanc / Verdejo / Espagne		
CASAL MONTEIRO DO TEJO	12	48
Rouge / Touriga Nacional, Merlot & Syrah / Portugal		
BODEGA VOLCANES RESERVA		52
Rouge / Cabernet Sauvignon / Chili		

* DISPONIBLE SANS ALCOL