

ENTRÉES

L'OIGNON FLEURI

Oignon espagnol géant pané
à la bière, sauce ranch à l'ail | 13\$

SAUMON FUMÉ

fumé maison au bois d'érable,
croûtons de pain pumpernickel,
fromage à la crème à la ciboulette
fouatée, caviar, sirop d'érable | 15\$

PAIN COCHON

Beurre à la ciboulette, bacon,
fromage bleu et cheddar | 9\$

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

Chorizo, poireau, crème,
champignons, croûtons,
gratinée au Oka | 16\$

CREVETTES SAUTÉES

Au Jim Beam au miel, lardons,
dans un caramel à l'orange | 18\$

POULET FRIT (3)

Miel chaud épicé, salade
de chou | 13\$

CALMARS FRITS

Assaisonnés, légèrement panés,
mayonnaise épicée | 16\$

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ

Compote de pommes
caramélisées, cidre de glace,
toast brioché | 19\$

CARPACCIO DE FILET MIGNON FUMÉ

Roquette, oignons, cornichons,
pêches truffées, parmesan
Reggiano, oeuf de caille,
sauce moutarde miel
et Bourbon | 18\$

GÂTEAU DE CRABE CLASSIQUE

Servi avec rémoulade
de céleri-rave, mayonnaise
old Bay, citrons grillés | 16\$



SOUPES

DU JOUR | 5\$

À L'OIGNON

Réduction de fond
de veau, oignons caramélisés
à la Guinness et Trois Pistoles,
gratinée au suisse
et cheddar | 10\$



CHAUDRÉE DE PALOURDES

Fond de coquillages à la crème,
mirepoix, chorizo rôti, bacon fumé
à l'érable, vin blanc, dés de
pommes de terre et maïs | 9\$

BISQUE DE HOMARD

Fond de homard tomate,
cognac et sa réduction
de crème au safran | 11\$

POUTINES & MAC'N CHEESE

PORC EFFILOCHÉ

Fumé au bois d'érable pendant 12 heures dans notre fumoir | 11\$ | Mac 13\$

CANARD ET FOIE GRAS

Effiloché de canard confit maison, pépites de foie gras poêlé
18\$ | Mac 20\$

NATURE

Extra crémeux, mélange de 5 fromages et sa chapelure | 9\$

TARTARES

Accompagnés de croûtons maison, un choix de frites ou salade verte

THON

Émulsion de mangue, coriandre, brunoise de concombre, gingembre, caviar, échalotes françaises | 19\$ | 30\$

SAUMON

Émulsion de Dijon, dés de poivron rouge, câpres, échalote française, zeste d'agrumes, aneth | 17\$ | 28\$

BISON

Émulsion de Dijon et Meaux, purée de truffes noires, échalotes françaises, pêches truffées, parmesan Reggiano
19\$ | 30\$

BOEUF CLASSIQUE

Émulsion de Dijon, cornichons, échalotes françaises, câpres, jaune d'oeuf | 18\$ | 30\$

DUO DE TARTARE

Toutes combinaisons possibles | 18\$ | 32\$

SALADES

CANARD CONFIT

Tomates raisin, oignons marinés, concombres, avocat, oeuf à la coque, noix et fruits séchés, chèvre, vinaigrette à la framboise | 19\$

LA CÉSAR

Vinaigrette maison aux anchois, parmesan Reggiano, morceaux de bacon fumé, croûtons à l'ail
13\$ | avec poulet | 19\$

LÉGUMES DU MARCHÉ GRILLÉS

Roquette, vinaigre balsamique âgé, huile d'olive, croûtons maison, parmesan Reggiano, basilic | 17\$



BURGERS & SANDWICHES

Certified Angus Beef, frais, cuit sur commande, servi sur un pain brioché au beurre, salade de chou et choix de frites ou salade verte.

B & B

Bacon fumé à l'érable, sauce BBQ, cheddar, laitue, tomates, cornichons, oignons, mayonnaise à l'ail | 16\$

POULET RANCH PANÉ OU GRILLÉ

Bacon fumé à l'érable, fromage bleu, avocat, pétales d'oignons frits, laitue, tomates, cornichons, vinaigrette Ranch | 18\$

SOUS-BOIS

Champignons sauvages, purée de truffes noires, chèvre, laitue, tomates, oignons, mayonnaise à l'ail | 18\$

LE COCHON

Porc haché, bacon fumé à l'érable, Brie, pommes caramélisées, roquette, pétales d'oignons frits, mayonnaise aux deux moutardes et miel | 18\$

GÂTEAU DE CRABE

Rémoulade de céleri-rave, laitue, tomates, oignons, cornichons et mayonnaise old Bay | 19\$

HAMBURGER STEAK

Purée de pommes de terre, champignons sautés, oignons caramélisés au Bourbon, petits pois, oignons frits et sauce aux poivres | 19\$

CÔTE DE BOEUF AU JUS

Crème fraîche au Raifort, champignons sautés, oignons caramélisés au Bourbon, suisse, jus de boeuf | 22\$

LE BIG MAT

Double viande, bacon fumé à l'érable, cheddar, cornichons, laitue iceberg, sauce Big Mat | 22\$

LE TOP

Pépites de foie gras, champignons sautés, purée de truffes noires, oignons caramélisés au Bourbon, pétales d'oignons frits, roquette, cheddar à la Guinness, bacon fumé à l'érable et mayonnaise aux deux moutardes et miel | 26\$

LOBSTER ROLL

Homard frais, mayonnaise assaisonnée, citron, sur un pain grillé au beurre P/M



CÔTES LEVÉES & COMBOS

Enrobées d'un mélange d'épices, fumées au bois d'érable pendant 4 heures, servies avec salade de chou, choix de frites, patate au four, au four toute garnie +3\$ ou salade verte

CÔTES LEVÉES

20\$ | 28\$

CÔTES LEVÉES ET POULET FRIT

28\$

CÔTES LEVÉES ET HAUT DE SURLONGE

42\$

VIANDES

Nos steaks certified Angus Beef sont servis avec légumes, un choix de frites, patate au four ou salade verte et un choix de sauces

BAVETTE

8 oz | 31\$

ONGLET

8 oz | 29\$

CONTRE-FILET

18 oz | 40\$

ENTRECÔTE

18 oz | 40\$

FILET MIGNON

8 oz | 44\$ 12 oz | 58\$

HAUT DE SURLONGE

COUPE BASEBALL 10 oz | 36\$



Boeuf vieilli sous vide
un minimum de **30 jours**

NOS SAUCES

Aux 5 poivres
Sauce bordelaise

CARRÉ D'AGNEAU

Du moment, pommes de terre pilées à l'ail confit et légumes | 45\$

CÔTE DE BOEUF AU JUS

Cuisson lente de 12 heures, servie avec petits pois et jus de boeuf et un choix d'accompagnements 16 oz | 40\$ 24 oz | 60\$

VIANDE VIEILLIE À SEC Un minimum de 55 jours dans notre unité de vieillissement. Ce procédé naturel améliore le goût et la tendreté de la viande.

USDA PRIME

COUPE COWBOY, ENTRECÔTE AVEC OS

20 oz | 65\$

COUPE KANSAS, CONTRE-FILET AVEC OS

20 oz | 65\$

Voir disponibilités pour autres pièces et fruits de mer | P/M

COCHONNEZ VOTRE STEAK

ACCOMPAGNEMENTS DE STEAKS

NOS BEURRES ET NOS FROMAGES FONDANTS

Beurre au Porto, échalotes confites,
fromage bleu | 5\$

Beurre aux truffes noires et foie gras | 5\$

Fromage bleu, chèvre, Brie ou cheddar
à la Guinness | 5\$

EXTRAS

Poutine | 5\$

Poutine au porc | 9\$

Poutine au canard | 16\$

Purée de pommes de terre à l'ail | 5\$

Champignons sauvages | 5\$

Légumes rôtis | 7\$

Patate au four toute garnie | 3\$



HUÎTRES FRAÎCHES

3\$/ch

CHOIX DU CHEF

32\$/dz

HUÎTRES CHAUDES

5\$/ch

MISO AU GRATIN

ROCKEFELLER

**FROMAGE BLEU,
BACON ET
CIBOULETTE**

CREVETTES À LA LIVRE

9\$ /½lb 15\$/lb

CRABE

P/M

CAVIAR D'ESTURGEON ET SES CONDIMENTS

P/M

Voir disponibilités pour autres
fruits de mer P/M

LE SURF

MOULES ET FRITES 2 LBS

Sauce choix du chef | 24\$

LINGUINE AUX FRUITS DE MER

homard, palourdes, pétoncles, crevettes,
flambés au Cognac, lardons, bisque
de homard | 36\$

PLATEAUX SURF

Assortiments de fruits de mer et de
poissons frais pour 2p/69\$ 4p/129\$

HOMARD FRAIS DU VIVIER P/M

Cuisson vapeur servi avec
un beurre à l'ail chaud
et un choix d'accompagnements



LES POISSONS

FISH'N CHIPS

Filet de morue, panure maison à la bière, salade de chou,
sauce tartare, citron et servi avec un choix de frites
ou de salade verte 22\$

ARRIVAGE DU JOUR P/M

DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE

7\$

VERRINE À LA KEY LIME ET NOIX DE COCO

8\$

GÂTEAU AU FROMAGE DULCE DE LECHE

9\$

GÂTEAU AU CHOCOLAT PRALINÉ

10\$

DU MOMENT

P/M

LES CAFÉS

CAFÉ BRÉSILIEN

Chemineaud, Tia Maria,
Grand Marnier | 9\$

CAFÉ LA COCHONNE RIT

Jim Beam, Coureur des Bois | 9\$

CAFÉ ESPAGNOL

Tia Maria, Chemineaud | 8\$

CAFÉ IRLANDAIS

Baileys, Jameson | 8\$

CAFÉ BAILEYS

8\$

ESPRESSO

3,50\$

DOUBLE

4,50\$

CAPPUCCINO

4,50\$

CAFÉ AU LAIT

4,50\$



BIÈRES

EN FÛT

	VERRE	PINTE	PICHET
Fin du monde	6\$	8\$	20\$
Blanche de Chambly	6\$	8\$	20\$
Okanagan Spring Pale Ale	6\$	8\$	20\$
À Tout Le Monde, Megadeth	6\$	8\$	20\$
La Cochonne Rit	5\$	7\$	18\$
Sapporo	7\$	9\$	22\$
Guinness	7\$	9\$	
La bière du moment	6\$	8\$	20\$
IPA, Autre fois	6\$	8\$	20\$
Cidrerie Milton	7\$	9\$	

EN BOUTEILLE

Budweiser | 6\$
Budweiser Light | 6\$
Corona | 7\$
Weihenstephaner | 8\$
Carlsberg sans alcool | 6\$

LES GROSSES

Blonde de Chambly | 12\$
Éphémère aux pommes | 12\$
Maudite | 14\$
Fin du monde | 14\$
Trois Pistoles | 14\$
Don de dieu | 14\$



UNIBROUQUE

