



ENTRÉES

L'oignon fleuri

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

Pain cochon

Beurre aux oignons confits, bacon, ciboulette et fromage cheddar | 10\$

Cassolette d'escargots

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

Crevettes Old Bay

Poêlées, servies avec beurre clarifié | 18\$

Poulet frit et sa gaufre

Sirop d'érable épicé et bacon à l'érable | 15\$

Calmars frits

Assaisonnés, légèrement panés, mayonnaise épicée, et sauce cocktail | 16\$

Ailes de cochon

Laquées au caramel BBQ (5) | 16\$

Planche de charcuteries

Servie avec moutarde et condiments | 19\$

Escalope de foie gras poêlée

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\$

Pétoncles U-10

Frits, bardés de bacon, sauce au fromage bleu | 22\$



SOUPES

Du jour | 5\$

À l'oignon



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

Bisque de homard

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





POUTINES & MAC'N CHEESE

Nature

Extra crémeux, mélange de 5 fromages et sa chapelure | 11\$

Smoked meat

Poutine 13\$ | Mac 16\$

Canard et foie gras

Effiloché de canard confit maison, pépites de foie gras poêlé

Poutine 18\$ | Mac 20\$



Tartares

ACCOMPAGNÉS DE CROÛTONS MAISON,
CHOIX DE FRITES OU SALADE VERTE

Saumon

Émulsion de Dijon, dés de poivron rouge, câpres,
échalote française, zeste d'agrumes, aneth | 19\$ | 30\$

Bison

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

Boeuf classique

Émulsion de Dijon, cornichons, échalote française, câpres,
jaune d'oeuf | 19\$ | 30\$

Duo de tartare

Toutes combinaisons possibles | 19\$ | 30\$



SALADES

Canard confit



Tomates raisin, oignons marinés, concombre, avocat, oeuf à la coque,
noix et fruits séchés, chèvre, vinaigrette à la framboise | 21\$

Salade de poulet grillé ou de bavette de boeuf

Tomates raisins, oignons marinés, concombre, avocat, coeur de pal-
mier, oeuf à la coque, fromage bleu, bacon et croûtons, vinaigrette
ranch | Poulet 20\$ | Boeuf 30\$

Salade de saumon grillé

Pommes de terre grelot, lardons, chicorée, fenouil, vinaigrette
à la moutarde de Meaux | 23\$



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 | 17\$

Poulet ranch grillé

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

Sous-Bois

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

*Change ta frite
pour des
patates douces 3\$*

Le Cochon

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

Burger surf & turf

Boulette de boeuf, homard, beurre à l'ail, bacon, roquette, tomates, oignons rouges, mayonnaise à la bisque | 30\$

Hamburger steak

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

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'oignon frits, roquette, cheddar à la Guinness, bacon fumé à l'érable et mayonnaise aux deux moutardes et miel | 27\$

Sandwich Reuben

Smoked meat maison, choucroute, cornichons, fromage suisse, sauce Mille-Îles | 18\$

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 OU SALADE VERTE,
PATATE AU FOUR, AU FOUR TOUTE GARNIE +3\$

Côtes levées 20\$ | 30\$

Côtes levées et poulet frit 28\$

Combo côtes levées et crevettes Old Bay 36\$

Combo côtes levées, saucisses, bavette 44\$

VIANDES

NOS STEAKS CERTIFIED ANGUS BEEF SONT SERVIS
AVEC LÉGUMES, UN CHOIX DE FRITES, PATATE AU FOUR
OU SALADE VERTE ET UN CHOIX DE SAUCE

Bavette

8 oz | 31\$

Onglet

8 oz | 29\$

Contre-filet

18 oz | 40\$

Filet mignon

8 oz | 45\$ 12 oz | 60\$

Carré d'agneau

Pommes de terre pilées à l'ail confit
et légumes | 45\$

Surf & turf

Filet mignon, demi homard | 59\$



Boeuf vieilli sous vide
un minimum de 30 jours

NOS SAUCES

Aux 5 poivres

Champignons
sauvages

Crémeuse
à la truffe noire + 5\$

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, boeuf nourri au maïs

Coupe Cowboy, entrecôte avec os

Coupe Kansas, contre-filet avec os

20 oz | 67\$

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

DEGRÉS DE CUISSON

Saignant

Rouge-violacé, à peine
chaud, très juteux
60°C (140°F)

Saignant à point

Rouge, tiède,
juteux
63°C (145°F)

À point

Rouge, chaud,
moins juteux
71°C (160°F)

À point bien cuit

Rose pâle,
très chaud
74°C (165°F)

Bien cuit

Très chaud, aucune
coloration rosée
77°C (170°F)

ACCOMPAGNEMENTS DE STEAK

COCHONNEZ VOTRE STEAK

Nos fromages fondants

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

EXTRAS

Poutine | 5\$

Poutine au smoked meat | 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\$



LE SURF

Huîtres fraîches

3\$/ch

Choix du Chef

32\$/dz

Rockefeller (5)

25\$

Crevettes

à la livre 10\$/½lb 16\$/lb

Crabe

King Crab d'Alaska, servi vapeur ou froid P/M

Caviar d'esturgeon et ses condiments

P/M

Moules et frites 2 lbs

Sauce au choix du Chef | 24\$

Linguine aux fruits de mer

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

Plateau 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'accompagnement

Voir disponibilités pour autres fruits de mer P/M



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 23\$

Arrivage du jour

P/M



DESSERTS MAISON

Crème brûlée | 7\$

Gâteau au fromage et chocolat Rocky Road | 10\$

Tartelette du moment | 9\$

Gâteau aux carottes, noix de coco et ananas confit | 9\$



NESPRESSO

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\$

Hot shot | 6\$

Frangelico
Galliano

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 (blonde)	6\$	8\$	20\$
Sapporo	7\$	9\$	22\$
Guinness	7\$	9\$	
IPA, Autre chose	6\$	8\$	20\$
Cidrerie Milton	7\$	9\$	
Sleeman rousse	6\$	8\$	20\$

EN BOUTEILLE

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



UNIBROUÉ