



## ENTRÉES

### **Flanc de porc Nagano**

Braisé au sel, sauce à l'érable, purée de panais et champignons marinés | 16\$

### **Pain cochon**

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

### **Cassolette d'escargots**

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

### **Crevettes Old Bay**

Poêlées, servies avec beurre clarifié | 18\$

### **Calmars frits**

Mayonnaise épicée, et sauce cocktail | 16\$

### **Assiette de charcuteries**

Servie avec moutarde et condiments | 25\$

### **Torchon de foie gras**

Servi en sandwich avec confiture aux canneberges et framboises, beurre d'arachides | 20\$

### **Carpaccio de filet mignon fumé**

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

### **Pieuvre parfumée aux 3 poivres**

Salade de lentilles aux lardons avec vinaigrette acidulée à la bière | 19\$

### **Saumon fumé à chaud**

Pain de seigle grillé, mascarpone au citron confit et ciboulette. Oeuf cuit dur et pousse d'aneth | 17\$



## SOUPES

**Du jour** | 5\$

### **À l'oignon**



Réduction de fond de veau, oignons caramélisés à la Guinness et à 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  
Poutine 9\$ | Mac 11\$

## **Smoked meat**

Poutine 13\$ | Mac 16\$

## **Canard et foie gras**

Effiloché de canard confit maison, escalope 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,  
échalotes françaises, 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, échalotes françaises, câpres,  
jaune d'oeuf | 19\$ | 30\$

### **Duo de tartare**

Toutes combinaisons possibles | 20\$ | 32\$



## SALADES



### **Salade au canard confit ou bavette de boeuf**

Oignons marinés, concombre, avocat, oeuf à la coque,  
noix et fruits séchés, chèvre, vinaigrette à la framboise

| Canard 21\$ | Boeuf 32\$

### **Salade Niçoise**

Pavé de thon poêlé, pommes de terres gelots, haricots verts, poivrons,  
oignons, anchois, tomates cerise, oeuf cuit dur et avocat 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

## **Burger B&B**

Bacon fumé à l'érable, sauce BBQ, cheddar, laitue, tomates, cornichons, oignons, mayonnaise à l'ail | 17\$

## **Sandwich au poulet frit**

Salsa de piments forts, mayo épicée, laitue, cornichons, oignons et bacon | 18\$

## **Burger Sous-Bois**

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

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

## **Burger 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 Beyond meat**

Tapenade d'olives, poivrons grillés, champignons shimiji marinés, boulette beyond meat, tomates, oignons, laitue | 18\$

## **Burger Le Big Mat**

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

## **Burger Le Top**

Escalope 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, mayonnaise, moutarde à l'ancienne et miel | 27\$

## **Sandwich Smoked meat**

Smoked meat maison, choucroute, cornichons, pain de seigle et moutarde baseball | 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, SALADE, POMME DE TERRE AU FOUR (TOUTE GARNIE +3\$)

**Côtes levées 20\$ | 30\$**

**Côtes levées et poulet frit 28\$**

**Combo côtes levées et crevettes Old Bay 36\$**

**ou main de crabe 44\$**

# VIANDES

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

**Bavette** 8 oz | 32\$

**Contre-filet** 18 oz | 40\$

**Filet mignon** 8 oz | 45\$

**Magret de canard**

Topinambours confits, asperges, purée d'ail  
noire et sauce au Whiskey | 32\$

**Surf & turf**

Filet mignon, demi homard | 59\$

**Joue de boeuf braisé**

Orzotto crémeux, pleurotes, oignons  
caramélisés à la bière noire | 28\$



Boeuf vieilli sous vide  
un minimum de 30 jours

## NOS SAUCES

Aux 5 poivres

Champignons  
sauvages

Crémeuse  
à l'ail noire + 5\$

# VIANDES VIEILLIES

Viande de boeuf nourri au maïs USDA Prime 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.

**Coupe Cowboy, entrecôte avec os**

**Coupe Kansas, contre-filet avec os**  
20 oz | 67\$

Voir disponibilités pour autres pièces de viande | 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 pleurotes | 7\$

Légumes rôtis | 7\$

Pomme de terre 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\$

### Parpadelle aux fruits de mer

Homard, palourdes, pétoncles,  
sauce aux crustacés à la sauge et  
agrumes | 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, servi avec un choix de frites ou de salade verte 23\$

### Arrivage du jour P/M



## DESSERTS MAISON

Crème brûlée du moment | 7\$

Gâteau au fromage  
et Bailey's avec sauce moka | 10\$

Tarte tatin aux pommes  
et pacanes caramélisées | 8\$

Gâteau truffé au chocolat avec croquant  
de noisettes et avoine | 10\$ \*sans gluten



## 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 Rabaska	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