

## ENTRÉES GOURMANDES

<b>Pétoncles</b> en robe de bacon laqués à l'érable, croustilles de baguette.....	14
<b>Salade César</b> traditionnelle, réinventée, cœur de romaine, sauce maison, lardons fumés à l'érable, croûtons à l'huile d'olive et copeaux de parmesan.....	11
<b>Salade Artisane</b> , cœur de romaine, bacon, tomates, croûtons, sauce italienne.....	10
<b>Fondue parmesan</b> en croûte de maïs et de graines de sésame accompagnée d'une compotée de pommes au bacon .....	11
<b>Saumon fumé Grizzly</b> , roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouge marinés, sauce tartare maison et croustilles de pain.....	11
<b>Calmars frits</b> en croûte de fromage, sauce aïoli .....	11
<b>Acras d'anguille fumée</b> , sauce aïoli noire, rémoulade.....	9
<b>Risotto de chou-fleur</b> crémeux, croustilles de pain.....	8
<b>Ailes de poulet</b> , Buffalo nature / Piquante maison / Sauce Red Hot / Saint-Laurent fumé, accompagnées de crème poulette ou de sauce au fromage bleu	
6 pour.....	9
12 pour.....	15
18 pour .....	20

## POTAGES

<b>Soupe à l'oignon</b> caramélisé, gratinée au Jarlsberg.....	10
<b>Chaudrée de maïs et de pommes de terre</b> .....	8
<b>Soupe de poissons et mactre de Stimpson</b> , croustilles de pain et rouille au safran.....	12



## LE CRU

### Tartare de bœuf Signature

Entrée.....	12
Plat principal avec salade César et frites.....	24

### Tartare de bœuf italien

Entrée.....	12
Plat principal avec salade César et frites.....	24

### Tartare de duo de saumons

Entrée.....	12
Plat principal avec salade César et frites.....	24

### Carpaccio de bœuf

Entrée.....	12
Plat principal avec salade César et frites.....	24

## LES GRILLADES DE BŒUF

De qualité supérieure AAA, vieilles sur place 40 jours et plus

Cuites et fumées sur charbon de bois d'érable

- Toutes nos grillades sont servies avec salade César, choix de frites Yukon gold maison, pomme de terre au four, pommes de terre en purée à l'ail confit et beurre ou riz pilaf.
- Choix de sauce bordelaise au bacon ou sauce au poivre torréfié maison

Faux filet 16oz.....	43
Filet mignon 7oz.....	39
Contre-filet 8oz.....	22
Bavette 7oz.....	30
Boston 8oz.....	27
Tomahawk pour 2 49oz <i>réserver au moins 24h à l'avance</i> .....	99
Bavette de wagyu 7oz.....	55
Côte de porc Nagano, poêlée de courge poivrée, pommes au bacon.....	26
Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière.....	21
Côtes levées fumées, sauce à L'Octant.....	22
Burger de bœuf, cheddar de l'Île-aux-grues, confiture de bacon, mayo au Gin Saint-Laurent.....	17
Burger végétalien, confit d'oignons, guacamole, roquette, gouda fumé, mayo chipotle.....	17
Steak Boston, poutine fromage Île-aux-grues, sauce et chimichurri.....	22



## PIZZAS

	P	M	G
<b>Margherita</b> , sauce maison, basilic, mozzarella	13	18	23
<b>Napolitaine</b> , sauce tomates, origan, mozzarella, anchois, olives noires, huile d'olive	13	18	23
<b>Peppé</b> , sauce tomates, peppéroni, mozzarella	13	18	23
<b>Trois fromages</b> , sauce tomates, cheddar Ile-aux-grues, parmesan, mozzarella, compotée de tomates raisins, garnie de roquettes	14	19	24
<b>Toute garnie</b> , sauce tomates, peppéroni, mozzarella, oignons, poivrons verts, champignons	14	19	24
<b>Végé</b> , sauce tomates, oignons, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, champignons, olives, basilic	14	19	24
<b>Brigade 225</b> , sauce tomates, mozzarella, peppéroni, saucisse maison, bacon flèche, oignons, tomates, poivrons, champignons, olives	17	22	27
<b>Crevettes</b> , sauce à la crème pesto de tomates, basilic, oignons, mozzarella, bacon	17	22	27
<b>Sud Ouest</b> , sauce BBQ, poulet fumé, fromage fumé, oignons, jalapeno, coriandre	15	20	25
<b>Végan</b> , croûte de chou-fleur, compotée de tomates raisins, mozzarella maison, courgette rôtie, oignons, poivrons	15	ND	ND
<b>Bacon-Végan</b> , croûte de chou-fleur, sauce tomates, gouda fumé maison, oignons, tomates fraîches, bacon de coco	15	ND	ND
<b>Steak</b> , sauce au jus de cuisson, fines tranches de bœuf grillé, fromage, champignons, oignons, garnie de crème au fromage bleu en fin de cuisson	16	21	26
<b>Régina</b> , sauce tomates, prosciutto, mozzarella, courgette grillée, champignons, salade de roquettes, huile d'olive, vinaigre balsamique	17	22	27
<b>Grizzly</b> , saumon fumé, huile d'olive, oignons rouge, crème fraiche, aneth, ciboulette, câpres frits	17	22	27
<b>Polonaise</b> , sauce tomates, saucisses maison, mozzarella, bacon flèche, oignons	14	19	24



## LES-À-CÔTÉS

Sauce bordelaise au bacon	3	<b>Frites de patates douces</b> , nappées à l'érable	4
Sauce au poivre torréfié maison	3	<b>Allumettes de Yukon gold</b> au parmesan	4
Chimichurri	3	<b>Poutine</b>	6
Confiture de bacon	3	<b>Rondelles d'oignon</b>	5
		<b>Riz pilaf</b>	3

## LES CLASSIQUES

<b>Linguine poêlées</b> avec crevettes, bacon et sauce Alfredo.....	24
<b>Fish and chips faits maison</b> avec sauce tartare.....	22
<b>Crevettes papillon</b> , riz et salade César.....	30
<b>Club Sandwich</b> au poulet rôti boucané, bacon, laitue, tomates, mayo chipotle, accompagné de frites de Yukon gold et de salade César.....	17
<b>Spaghetti</b> , sauce à la viande et légumes grillés au pesto.....	15

## NACHOS DE CROUTILLES DE MAÏS MAISON

	P	G
<b>Le 132</b> , salsa, fromage Monterey Jack, fromage fondu, oignon vert, crème sûre	7	11
<b>Le Rio Grande</b> , salsa, pico, chili con carne, Monterey Jack, fromage fondu, crème sûre	8	14
<b>Le petit Matane</b> , crevettes, salsa, pico, Monterey Jack, fromage fondu	9	16
<b>Le chili con tofu</b> , salsa, pico, guacamole, mozzarella végétalienne	8	14
<b>Panier de croustilles</b> de maïs, servi avec guacamole, pico et salsa		7

## DOUCEURS MAISON

<b>Gâteau au fromage classique</b> , coulis de framboises.....	9
<b>Crème brûlée</b> , sablé au beurre.....	7

