



LES ENTRÉES

- Potage du jour	5
- Carpaccio de bœuf	14
Vinaigrette au bacon et à la truffe, parmesan, pickles de légumes, croûtons, chips d'ail et huile d'olive	
- Fondue parmesan	12
Servie avec sauce marinara au pesto, salade de pousses à l'huile de citron et caramel balsamique	
- Pétoncles poêlés <small>sans gluten*</small>	19
Deux pétoncles, couscous de chou-fleur au parmesan, tomates et oignons marinés	
- Calmars frits	12
Servis avec sauce asiatique	
- Pieuvre grillée	19
Cuite sous vide avec purée soubise, pickles de légumes et salade de pousses au parmesan	

L'APÉRO Idéal pour deux personnes

- Plateau à partager	38
Fondue parmesan, saumon fumé St-Antoine, rillettes de porc maison, tataki du moment, charcuteries et pickles de légumes	
- Le duo St-Antoine <small>sans gluten*</small>	36
Saumon fumé servi avec sauce crémeuse au fromage, câpres et oignons rouges Truite fumée servie avec salade d'agrumes à l'amaretto et crème au Tia Maria	
- Tataki du moment	24
Selon l'inspiration du chef	
- Salade César grillée	26
Laitue grillée, parmesan, bacon, vinaigrette César et croûtons	
- Ice ranch	26
Laitue iceberg, vinaigrette ranch, bacon, fromage et croûtons	

PLATS PRINCIPAUX

CROÛTON VÉGÉTARIEN végétarien / sans gluten*

Galette végétarienne (Beyond Meat), fromage, salade fraîche d'artichauts et de cœurs de palmier, pickles de légumes, tomates, roquette et émulsion à l'orange

20

SHORT RIBS sans gluten*

Servis avec purée, légumes rôtis et jus de viande

35

TARTARE DE SAUMON sans gluten*

Agar de balsamique blanc, avocats, zeste de citron, échalotes, ciboulette et feuilles de coriandre - Servi avec frites et salade

24

TARTARE DE BŒUF sans gluten*

Saucisson 1608, cornichons, échalotes, persil, parmesan, huile de truffe et sriracha - Servi avec frites et salade

26

DUO DE TARTARES sans gluten*

Tartare de bœuf et tartare de saumon - Servi avec frites et salade

26

POISSON DU JOUR sans gluten*

Selon l'arrivage du moment

21

CARPACCIO DE BŒUF

Vinaigrette au bacon et à la truffe, parmesan, pickles de légumes, croûtons, chips d'ail et huile d'olive

24

Taxes en sus

* Disponible sans gluten avec modifications . Avertir votre serveur





LES AILES

- 8 ailes (1 choix de sauce) **12**
- 16 ailes (1 choix de sauce) **20**
- 24 ailes (2 choix de sauces) **28**

Choix de sauces :

- | | | |
|------------------|------------------|-------------------|
| - Crème sure* | - Bayou Guinness | - Suicide 🍴 |
| - Fromage bleu* | - Jack Alabama* | - Extra-suicide 🍴 |
| - Miel et Dijon* | - Cajun* 🍴 | - Hara-kiri 🍴 |
| - Louisiane | - Buffalo 🍴 | - Armageddon 🍴🍴🍴 |
| - BBQ fumée | | |

*Offert seulement séparément

LA P'TITE VITE

- Poutine **13**
- Minipoutine **9**
- Poutine au poulet Buffalo **16**
- Frites et mayo maison **6**
- Oignons français **10**
- Nachos **19**
- Nachos au poulet **24**

MENU POUR ENFANTS (Inclut un breuvage)

- Croquettes de poulet **10**
- Burger **10**
- Poutine **10**

BURGERS ET PIZZAS

- Le bon vieux cheese* **17**
Bœuf, fromage, bacon, cornichons, laitue et tomates
- Le cowboy* **18**
Bœuf, fromage, oignons, bacon, sauce BBQ fumée, laitue et tomates
- Le Chuck Norris* **20**
Bœuf, porc effiloché, fromage, sauce Jack Alabama, laitue et tomates
* Boulette au choix : bœuf ou végété Beyond Meat
- Pizza Nobella végétarien **17**
Sauce tomate, mozzarella, bocconcini, tomates et pesto
- Pizza Liberty **19**
Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, capicollo, bacon, oignons et champignons

Demandez à votre serveur les plats vedettes sur notre ardoise!

Création chef Vincent Lachance

Taxes en sus

