

# BREUVAGES

<b>CAPPUCCINO GLACÉ</b>	6,75 \$
<b>MOKACCINO GLACÉ</b> Chocolat au lait, chocolat blanc ou caramel	7,25 \$
<b>ESPRESSO MILK SHAKE</b>	7,75 \$
<b>RETRO MILK SHAKE AUX FRAISES</b>	7,75 \$
<b>LIMONADE MAISON</b> Citron, bleuet, pêche ou framboise	5,75 \$
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> Citron, bleuet, pêche ou framboise	5,75 \$
<b>BOISSON GAZEUSE</b> Coke, Coke diète, Sprite, Thé glacé Nestea	4 \$
<b>SAN PELLIGRINO 500ML</b>	4,25 \$
<b>CIDRE SANS ALCOOL</b>	8,50 \$
<b>JUS</b>	4 \$
<b>LAIT</b>	4 \$

## BUBBLE TEA

<b>SPLASH AUX FRAISES</b> Infusion à froid de thé tropical, bulles aux fraises, citron, sucre de canne	8 \$
<b>RAFRAÎCHI PÊCHE</b> Infusion à froid de thé tropical, bulles aux pêches et sirop de pêche	8 \$
<b>MANGO POP</b> Infusion à froid de thé tropical, bulles à la mangue, sirop de framboise et jus de canneberge	8 \$



# COCKTAILS

- BLOODY CEASAR** 12 \$  
Clamato, Vodka, Tabasco, Worcestershire
- CLASSIQUE** 10 \$  
Gin, vodka, rhum, whisky ou Jack.  
Avec jus ou boisson gazeuse
- MARGARITA** 13 \$  
Téquila, triple sec, concassé de citrons et limes
- MOJITOS D'ÉTÉ\*\*** 16 \$  
Original - bleuet ou Framboise Litre 27,75 \$  
Rhum brun, limes, menthe, club soda,  
sprite, sirop de canne
- ESPRESSO MARTINI** 13 \$  
Espresso, vodka, Kahlua
- AMARETTO SOUR** 10 \$  
Amaretto, jus de citron, sucre

# TIKI COCKTAILS 20 OZ



- PIÑA COLADA\*** 16 \$  
Rhum brun, rhum malibu et concassé de lait de coco et ananas
- DAIQUIRI AUX FRAISES\*** 16 \$  
Rhum brun et concassé de fraises
- DAIQUIRI À LA MANGUE\*** 16 \$  
Rhum brun et concassé de mangues
- LONG ISLAND** 13 \$  
Rhum, triple sec, vodka, gin, coca-cola et citron
- HONOLULU** 13 \$  
Rhum malibu, liqueur de melon, jus d'ananas
- ZOMBIE** 13 \$  
Rhum brun, rhum blanc, jus de pamplemousse et ananas
- TIKI-LA SUNRISE** 13 \$  
Téquila, jus d'orange et grenadine

\* Disponible sans alcool au coût de 10 \$  
\*\* Été seulement



# SANGRIAS

VERRE 11 \$ LITRE 26,50 \$

- ROUGE**  
Vin rouge fortifié, schnapps aux pêches, triple sec, sprite
- BLANCHE**  
Vin blanc, soho, triple sec, jus de canneberge blanche, sprite
- ROSÉE**  
Vin rosé, sour puss framboise, triple sec, jus de pamplemousse rose, sprite
- BLEU**  
Vin blanc, curaçao, triple sec, jus de citron, sprite
- VERTE**  
Vin blanc, liqueur de melon, chartreuse, jus de canneberge blanche

SANGRIA VERTE

DAIQUIRI AUX FRAISES

PINA COLADA

MOJITO D'ÉTÉ

MAGARITA

SANGRIA ROSÉE

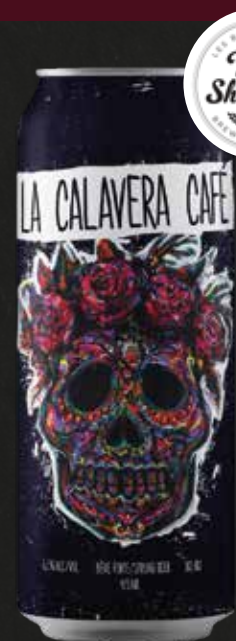
SANGRIA ROUGE

SANGRIA BLEUE

SANGRIA BLANCHE

# UNE PETITE BIÈRE DE MICROBRASSERIE... ça te dis ?

FAIT AVEC NOTRE CAFÉ



**LA CALAVERA CAFÉ**  
« La Calavera Café » est une bière IPA brassée avec notre café Mexique. Cette bière est le fruit d'une collaboration avec nos amis de la brasserie West Shefford.  
6,1%

**WEST SHEFFORD IPA**  
Bière très sèche et amère, arôme de cascade et Willamette. Amertume de pin et notes de pamplemousse.  
6,5%

**TA BLONDE SANS ALCOOL**  
Ale blonde de qualité, rafraîchissante, goûteuse et équilibrée.



**LAGASTOUT**  
Bière noire de type Stout Américain. On y retrouve des notes de malt torréfié, chocolat et café. Avec son amertume modérée et sa belle rondeur  
4,5%



**TA MEILLEUR**  
Au nez, un bouquet explosif d'houblon rappelant les agrumes et les fruits tropicaux, alors qu'en bouche une faible amertume ainsi que d'intenses saveurs d'houblons fruités  
NEIPA, 7%



**TIKI CASSIS**  
Un bouquet hautement fruité et une vive acidité bien équilibrée, feront de la Tiki Sour Cassis, votre bière sûre du moment !  
Bière sûre, 6%



**LAGALIGHT ULTRA**  
Cette Lager légère faite de malt Pilsen et de houblon Simcoe et Columbus vous offre une fraîcheur craquante des plus désaltérante.  
Lager légère, 3,7%

# BIÈRES EN FÛT

## SLEEMAN BLONDE & ROUSSE

PINTE 11 \$  
MONSTRE (1L) 17,75 \$  
PICHET 27,95 \$

## KRONENBOURG 1664 BIANC

PINTE 12 \$  
MONSTRE (1L) 18,75 \$  
PICHET 27,95 \$

## SAPPORO

PINTE 12 \$  
MONSTRE (1L) 18,75 \$  
PICHET 27,95 \$



## ROUGES

V BTL

### FRANCE

Bordeaux 62  
Château Bellevue Favreau 52  
George Duboeuf  
Brouilly

### PORTUGAL

Porta 6 reserva (IP) / Cabernet Syrah 46  
Pocas Coroa d'Ouro / Tourigas 11 48

### ITALIE

Cusumano / Syrah 11 48  
Masciarelli / Montepulciano 12 56

### CHILI

Cono sur / Pinot noir \*Bio. 54

### ESPAGNE

Vina Zorzal (IP) / Tempranillo 61

## BLANCS

V BTL

### FRANCE

Les fumées Blanches / Sauvignon 49

### PORTUGAL

Porta 6 / Fernão Pires, Arinto 54

### AFRIQUE DU SUD

The Pavillion / Chenin 38

### ITALIE

Folonari / Pinot Grigio \*Bio. 11 51

Cusumano Angimbé / Insolia, Chardonnay 11 48

### ESPAGNE

Langa Mítico / Chardonnay \*Bio. 59

## VINS MAISONS

V BTL

Cabernet sauvignon rouge 10  
Chardonnay Blanc 10

## ROSÉS

Québec  
Léon Courville  
Seyval noir, Maréchal Foch 11 51

### FRANCE

Buti Nage / Languedoc-Roussillon\* Bio. 51

## BULLES

ITALIE  
Carpène Malvoti / Prosecco 10 55

### FRANCE

Veuve Cliquot Brut / Champagne 145

1150\$ +TX CHAQUE

# ENTRÉES

TREMPETTE CHAUDE D'ÉPINARDS ET ARTICHAUTS

CARPACCIO À LA MODE DE CHEZ NOUS

## POTAGE DU JOUR

Fameux et fait maison

8 \$

## SOUPE À L'OIGNON

Gratinée comme il se doit

13 \$

## FRITES RÉGULIÈRES

Servies avec parmesan frais, oignons frits et échalotes

10 \$

## FRITES PATATES DOUCES

Servies avec parmesan frais, oignons frits et échalotes

13 \$

## RONDELLES D'OIGNON

Bien dorées et servies avec du miel

13 \$

## BRUSCHETTA

Tomates, herbes fraîches, oignons rouges, lime, mozzarella, parmesan, ail, huile d'olive sur baguette rôtie

17 \$

## NACHOS GRATINÉS CLASSIQUE

Croustilles de maïs, olives noires, jalapenos, salsa, crème sure et fromage mozzarella

19 \$

## NACHOS DU KINGPIN

Croustilles de maïs, bacon, 3 ailes de poulet, rondelles d'oignon, purée d'avocat, olives noires, jalapenos, échalotes, salsa, crème sure, fromage mozzarella et un trait de sauce cajun fumé

24 \$

## CALMARS FRITS

Calmars dans une panure croustillante, servis avec lime et sauce thaï

18 \$

## AILES DE POULET

Servis avec cajun fumé ou BBQ Whiskey

6 - 12 \$ 12 - 22 \$

## BRIE FONDANT

Meule de brie fondante servie avec sirop d'érable, tomates séchées, noix de pacanes et baguette rôtie

17 \$

## CARPACCIO À LA MODE DE CHEZ NOUS

Betteraves, roquette, fromage de chèvre, pacanes rôties, radis, vinaigrette balsamique blanc

13 \$

## PETITE CÉSAR

Laitue romaine, croûtons, bacon croustillant, câpres, sauce classique, copeaux de parmesan

10 \$

## PETITE VERTE

Mélange de laitues, légumes du marché et vinaigrette maison

10 \$

FRITES PATATES DOUCES



## PELURES DE POMMES DE TERRE GRATINÉS

Gratiné au fromage mozzarella, bacon, crème sure, échalotes et un trait de sauce cajun fumé

18 \$

## PAIN À L'AIL GRATINÉ AU BACON

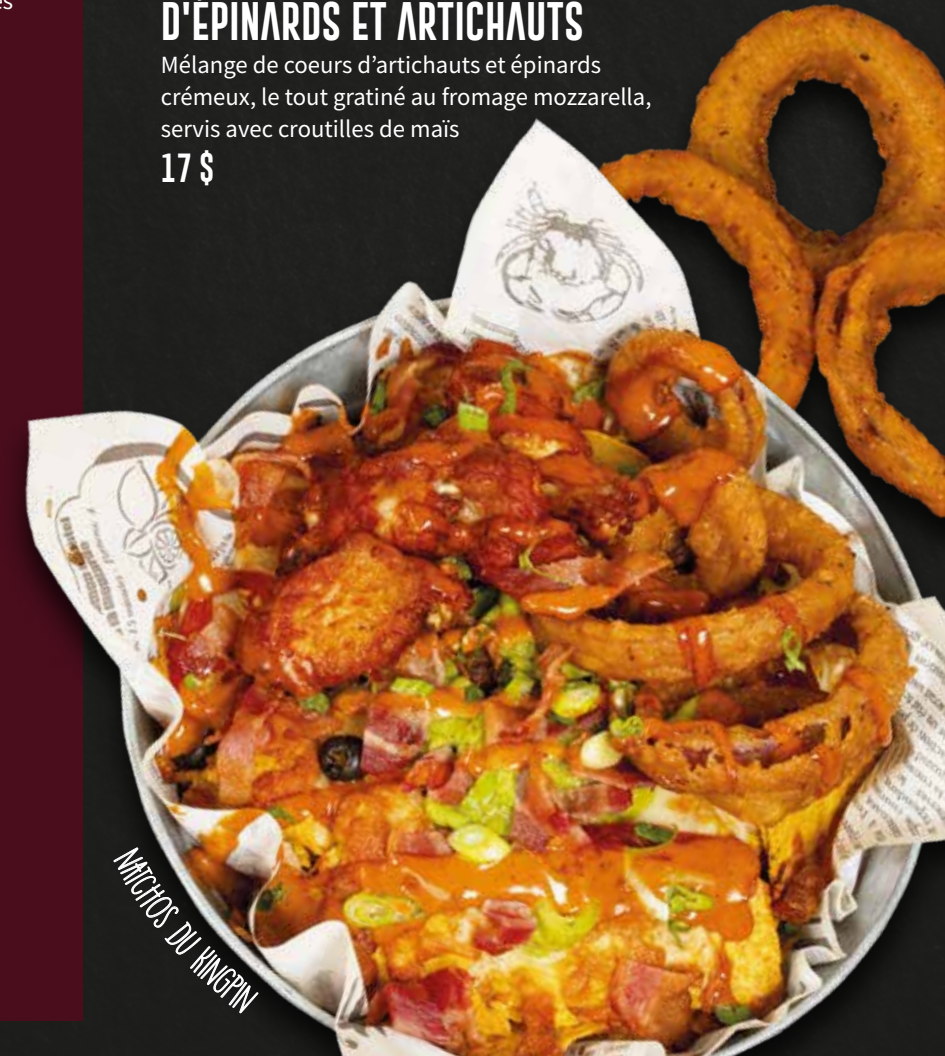
Baguette gratinée au fromage mozzarella et bacon

14 \$

## TREMPETTE CHAUDE D'ÉPINARDS ET ARTICHAUTS

Mélange de coeurs d'artichauts et épinards crémeux, le tout gratiné au fromage mozzarella, servis avec croustilles de maïs

17 \$

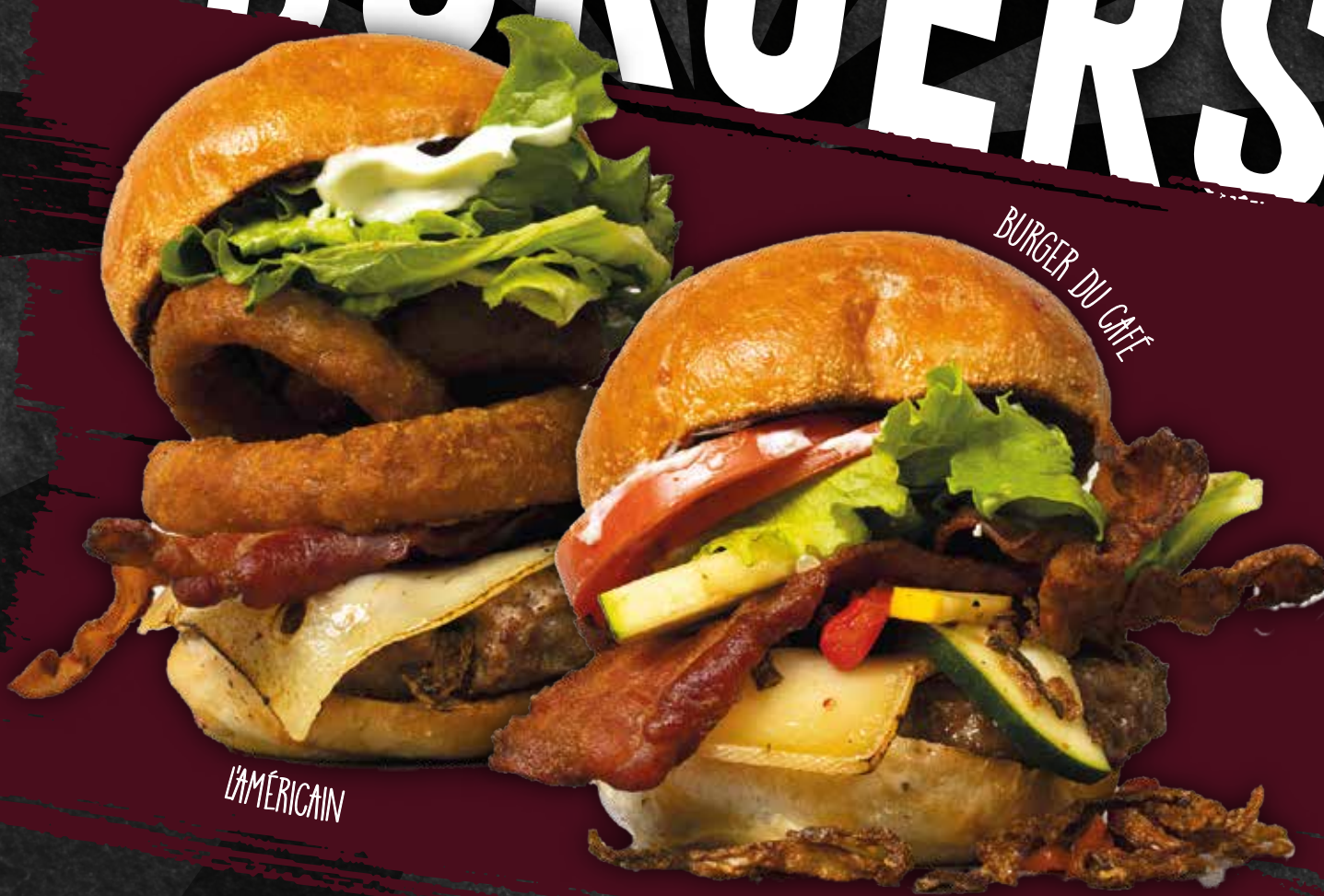


NACHOS DU KINGPIN



CALMAR FRITS

# BURGERS



**SERVIS AVEC FRITES ET UN CHOIX DE MAYO PIQUANTE - CARI - AÏOLI**

Changer votre choix d'accompagnement pour un léger supplément de **3 \$**:

- Patates douces**
- Salade César**
- Poutine**
- Salade verte**



## MAHALO

Boeuf Augus, ananas grillée, bacon fumé, fromage cheddar, oignons rôtis, laitue et mayo BBQ-Whiskey  
**23,50 \$**



## POIRIER

Poitrine de poulet grillée, fromage brie, bacon fumé, poires, oignons caramélisés, laitue et mayo-basilic  
**23,50 \$**



## ZURICH

Boeuf Augus, fromage suisse, champignon portobello au beurre à l'ail, laitue et mayo-Meaux  
**22,95 \$**



## POULET TEX MEX

Filets de poulet pannés, bacon, fromage cheddar, salade de chou et sauce cajun fumé  
**23,50 \$**



## AMÉRICAIN

Boeuf Augus, fromage suisse, bacon fumé, rondelles d'oignon, laitue et mayo BBQ Whiskey  
**22,95 \$**



## VILAIN CANARD

Canard effiloché, tartinade de figues poivrées, fromage cheddar, oignons rôtis, laitue et mayo-Meaux  
**23,50 \$**



## CLASSIQUE

Boeuf Augus, fromage suisse, oignons rouges, laitue, tomates et mayo -Meaux  
**21 \$**



## P'TIT VERRA

Porc effiloché en sauce BBQ, oignons rôtis, fromage OKA et salade de chou maison  
**21 \$**



## MONSIEUR SÉGUIN

Boeuf Augus, tomates façon bruschetta, fromage de chèvre, roquette et mayo-basilic  
**23,50 \$**



## VÉGÉ ORIGINAL

Galette de légumineuses, fromage de chèvre, purée d'avocat, légumes rôtis, laitue, tomates et mayo-Meaux  
**22,25 \$**



## GRAND BLEU

Boeuf Augus, fromage bleu, oignons frits, champignons, betteraves, roquette et mayo BBQ Whiskey  
**23,50 \$**



## VÉGÉ D'ICITTE

Galette de légumineuses, fromage Oka, oignons frits, betteraves, roquette et mayo basilic  
**22,25 \$**



## DU CAFÉ

Boeuf Augus, fromage Oka, bacon fumé, légumes rôtis, oignons frits, laitue, tomates et mayo épicee  
**23,95 \$**



## PORTOBELLO

Champignon portobello au beurre à l'ail, fromage brie, asperges, poivrons rouges, oignons rôtis, laitue et mayo-basilic  
**22,25 \$**



FAJITAS

LINGUINI AL PESTO



FAIT AVEC NOTRE SAUCE KICK BBQ  
*Pssst... En vente au comptoir*



GÉANT FISH & CHIPS

### FAJITAS

Poitrine de poulet grillée, oignons, poivrons, salsa, crème sure, fromage mozzarella, laitue, tomates et tortillas

25 \$

### GÉANT FISH & CHIPS

Filet de 8,5oz d'aiglefin dans une panure croustillante à la bière, servi avec sauce tartare, citron, frites et salade de chou maison

22 \$

### TACOS DE MORUE

Trois tortillas garnies de morue en panure croustillante à la bière, mayo épicée, salade de chou maison, oignons rouges marinés, radis, lime, feta et servis avec frites

22 \$

# ETC.

### LINGUINI AL PESTO

Linguini au pesto, oignons caramélisés, tomates façon bruschetta, fromage de chèvre, roquette, radis, servi avec pain grillé

22 \$

EXTRA POULET 5 \$  
EXTRA PROSCIUTTO 4 \$

### SANDWICH AU SMOKED MEAT

Smoked meat avec moutarde baseball, servi dans un pain de seigle, accompagné d'un cornichon, servi avec frites et salade de chou

20 \$

### CÔTES LEVÉES ET FRITES

Côtes levées de porc, tendres et copieuses, cuites lentement à feu doux et enrobées de notre sauce barbecue maison, servi avec frites et salade de chou

1/2 RACK 25,75 \$  
FULL RACK 35,25 \$



TACOS DE MORUE

# POUTINE POUTINE POUTINE POUTINE POUTINE



THAÏ

**CHOIX DE FRITES**  
RÉGULIÈRE OU PATATES DOUCES +3 \$

## ORIGINALE

Fromage en grains et sauce à poutine  
MODÉRÉE 15 \$ RÉGULIÈRE 18 \$

## DU GROS LOUIS

Filets de poulet panés, fromage en grains, sauce à poutine, échalotes et un trait de sauce cajun fumé  
MODÉRÉE 18 \$ RÉGULIÈRE 22 \$

## DES EXPOS

Smoked Meat, fromage en grains, sauce à poutine, cornichons, oignons frits et un trait de moutarde Baseball  
RÉGULIÈRE 22 \$

## C'EST COCHON

Porc effiloché en sauce BBQ, fromage en grains, sauce à poutine, salade de chou maison et radis  
MODÉRÉE 17 \$ RÉGULIÈRE 21 \$

## MEAT LOVER

Canard effiloché, saucisson calabrese, bacon fumé, fromage en grains et sauce à poutine  
MODÉRÉE 19 \$ RÉGULIÈRE 23 \$

## THAÏ

Filets de poulet panés, fromage en grains, sauce à poutine, sauce thaï, graines de sésame grillées et échalotes  
MODÉRÉE 18 \$ RÉGULIÈRE 22 \$



DES EXPOS

PIZZA

PIZZA

PIZZA

PIZZA

### PIZZA POIRE BRIE PROSCIUTTO

Prosciutto, fromage brie, fromage mozzarella, poires, sauce à pizza, figues poivrées, miel et amandes rôties, sur une croûte mince

23 \$



### PIZZA DU CAFÉ

Légumes rôties, fromage mozzarella, poulet, bacon, sauce à pizza sur une croûte mince

23 \$



### PIZZA SICILIENNE

Bacon, saucisson calabrese, pepperonis, jalapenos, oignons rouge, fromage mozzarella, sauce à pizza sur une croûte mince

22 \$



### PIZZA VÉGÉ

Légumes rôties, fromage de chèvre, fromage mozzarella, pesto, sauce à pizza, sur une croûte mince

22 \$



# SALADES

## CÔTE D'AZUR

Mélange de laitues, tataki de thon à queue jaune, œuf cuit dur, tomates cerises, olives, oignons rouges marinés, radis, vinaigrette balsamique blanc

23,50 \$

## WILLIAMS

Mélange de laitues, poitrine de poulet grillée, brie fondant, poires, amandes rôties, légumes du marché, miel et vinaigrette crémeuse maison

22,50 \$

## TIÈDE DE CALMARS

Laitue romaine, calmars frits avec un trait de vinaigrette thaï, parmesan, tomates façon bruschetta, lime, légumes du marché et vinaigrette crémeuse maison

23,50 \$

## DÉLICE D'ANAÏS \*

Mélange de laitues, petits fruits, betteraves, purée d'avocat, fromage de chèvre, pacanes, amandes rôties et vinaigrette balsamique cacao

21,25 \$

## CÉSAR CLASSIQUE \*

Laitue romaine, croûtons, bacon, câpres, sauce César classique, copeaux de parmesan

18,75 \$

## SAUMON FUMÉ

Mélange de laitues, roquette, saumon fumé, oignons rouges, légumes du marché, câpres, fromage féta et vinaigrette crémeuse maison

23,50 \$

## WALDORF

Mélange de laitues, poitrine de poulet grillée, raisins, pommes, céleris, mozzarella, canneberges séchées, pacanes et sa fameuse vinaigrette crémeuse et sucrée

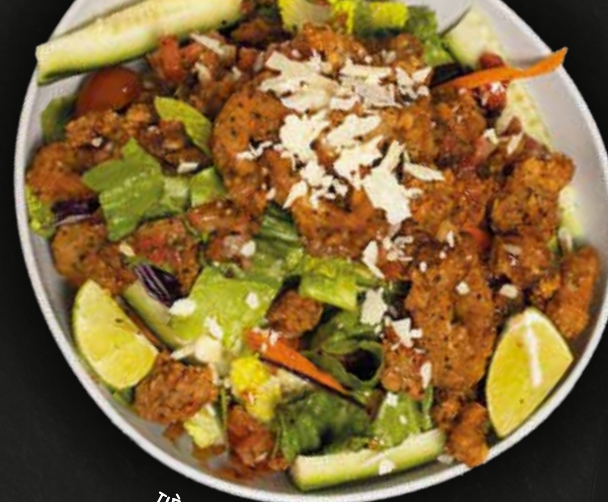
23,50 \$

## SALADE GRECQUE \*

Mélange de laitues, tomates, olives, concombres, oignons rouges, citron, fromage féta, vinaigrette grecque

19,95 \$

\* + POULET 5\$



TIÈDE DE CALMARS



SAUMON FUMÉ



SALADE GRECQUE



WALDORF AU POULET



CÔTE D'AZUR



WILLIAMS



DÉLICE D'ANAÏS



CÉSAR CLASSIQUE AU POULET

# DESSERTS



BROWNIES PALMER COX



3 MACARONS



GÂTEAU DÉCADENT CHOCOLAT



GÂTEAU AUX POMMES



NEW-YORK



FROMAGE CAROTTE



CHOCO-FROMAGE



TARTE AUX PACANES



TARTE À LA CRÈME ET CITRON



CRÈME BRÛLÉE MAISON

## CHOCO-FROMAGE

Mousse au chocolat, morceaux de fromage à la crème, gâteau au chocolat moelleux  
9 \$

## GÂTEAU DÉCADENT CHOCOLAT

VEGAN / SANS GLUTEN Délicieux étagé de brownies et fudge. Un goût riche de chocolat  
9 \$

## FROMAGE CAROTTE

Fusion entre un gâteau au fromage et un gâteau aux carottes sur une base de biscuit Graham, sauce caramel  
9 \$

## NEW-YORK

Gâteau au fromage, framboises et bleuets, coulis de fraise  
9 \$

## GÂTEAU AUX POMMES

Gâteau aux gros morceaux de pommes, garni d'une croustade à la cannelle et noix de coco  
9 \$

## BROWNIES PALMER COX

Brownies moelleux, crème glacée à la vanille et chocolat fondant  
10 \$

## TARTE À LA CRÈME ET CITRON

Tarte au citron avec une vraie crème fouettée 35% le tout sur une croûte Graham  
9 \$

## TARTE AUX PACANES

Tarte au sucre garnie de pacanes, croûte de pâte sablée  
9 \$

## CRÈME BRÛLÉE MAISON

Un classique de la Brûlerie! Fait maison à base de notre espresso  
7 \$

## 6 PETITS BEIGNES MAISON

Bien chauds, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Choix de sucre, cannelle ou érable  
6,50 \$

## 3 MACARONS

Colorés et fruités avec une ganache onctueuse et légère. (Citron, Caramel salé, Framboise, Vanille, Chocolat et Pistache)  
4,95 \$

# CAFÉ



Tous nos cafés peuvent être décaféinés et avec du lait d'amande, lait d'avoine ou sans lactose

## ALCOOLISÉS

### DE LA BRÛLERIE

Baileys, Frangelico, Tia Maria

11 \$

### CANADIEN

Sortilège crème à l'érable

### IRLANDAIS

Whiskey, Tia Maria, Irish mist

### BRÉSILIEN

Brandy, Tia Maria, Grand Marnier

### BRASS

Espresso glacé, Frangelico, Baileys

### B52

Baileys, Tia maria, Grand marnier

### CAFÉ AU LAIT

5,75 \$ 6,75 \$

### VIENNOIS

6,25 \$ 7,25 \$

amande ou sirop d'érable

### CAPPUCCINO

5,25 \$ 6,25 \$

### MOKA

6,00 \$ 7,00 \$

Chocolat au lait, chocolat blanc ou caramel

### MOKACCINO

6,50 \$ 7,50 \$

Chocolat au lait, chocolat blanc ou caramel

### CHOCOLAT CHAUD

5,75 \$ 6,75 \$

Chocolat au lait, chocolat blanc ou caramel

### THÉ CHAÏ LATTÉ

5,75 \$ 6,75 \$

### MATCHA LATTÉ

5,75 \$ 6,75 \$

### AMÉRICANO

4,25 \$

SIMPLE DOUBLE

### ESPRESSO

3,50 \$ 4,25 \$

### CAFÉ ET THÉ

3,45 \$



## PIZZA ENFANT

Pepperoni et fromage  
11,75 \$



## MINIS FISH & CHIPS

Filets de morue dans une panure croustillante, sauce tartare, servi avec frites  
11,75 \$



## LE JUNIOR

Bœuf Angus, servi avec condiments, frites  
11,75 \$



## FILETS DE POULET

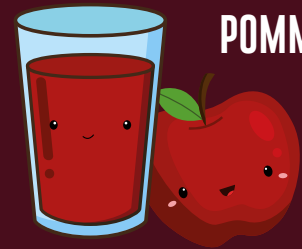
Filets de poulet pannés, servi avec de frites  
11,75 \$



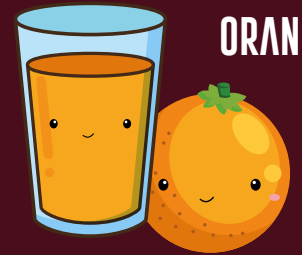
## POUTINE ENFANT

Fromage en grains et sauce à poutine  
11,75 \$

## CHOISIS TON JUS



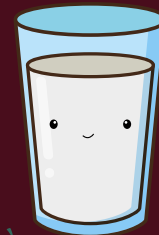
POMME



ORANGE



COCA-COLA  
OU  
SPRITE



LAIT

## DESSERT INCLUS SUNDAE AU CHOCOLAT

Coulis de chocolat, petits bonbons et cerise

