

BREUVAGES

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

BUBBLE TEA

SPLASH AUX FRAISES Infusion à froid de thé tropical, bulles aux fraises, citron, sucre de canne	8 \$
RAFRAÎCHI PÊCHE Infusion à froid de thé tropical, bulles aux pêches et sirop de pêche	8 \$
MANGO POP 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

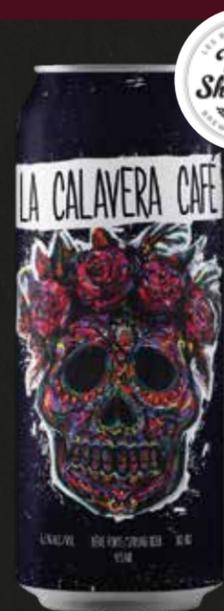
Vin blanc, curaçao, triple sec, jus de citron, sprite

VERTE

Vin blanc, liqueur de melon, chartreuse, jus de canneberge blanche

UNE PETITE BIÈRE DE MICROBRASSERIE... ça t'en 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%

11\$05 +TX CHAQUE

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

FRANCE

Bordeaux	62
Château Bellevue Favreau	
George Duboeuf	52
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

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

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
--------------------------------	-----

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

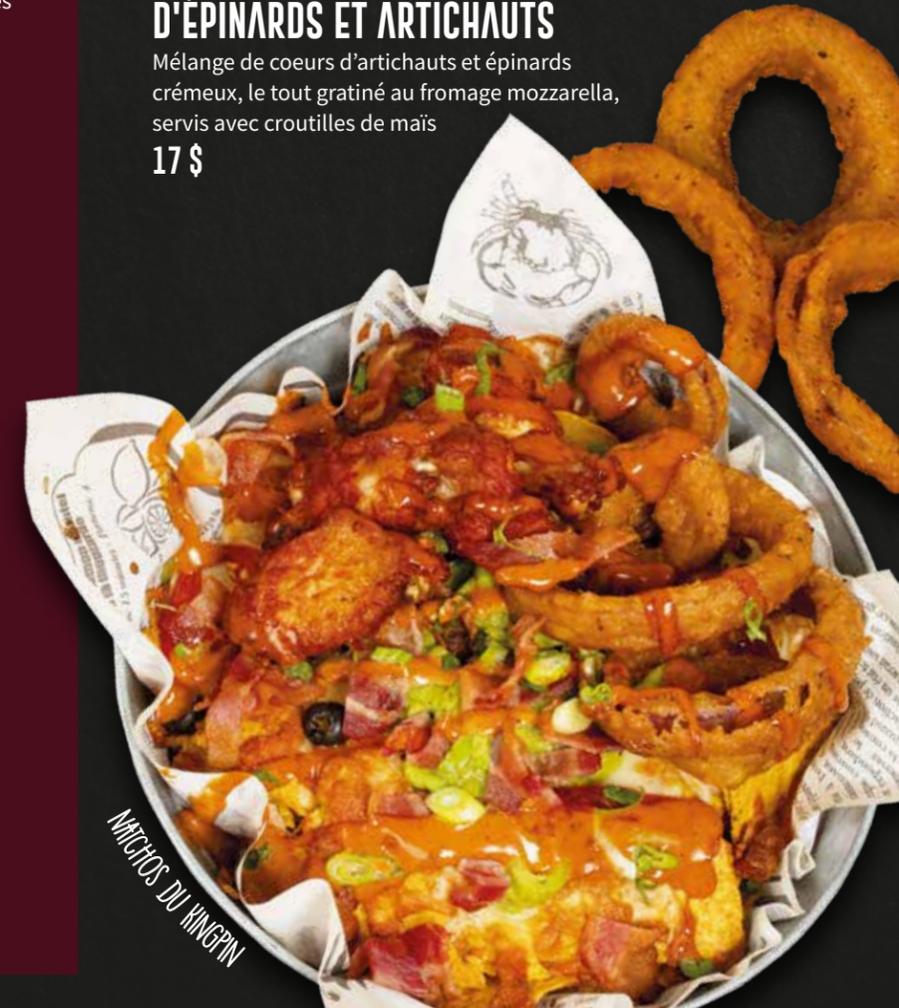
Baguette gratinée au fromage mozzarella et bacon

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 \$

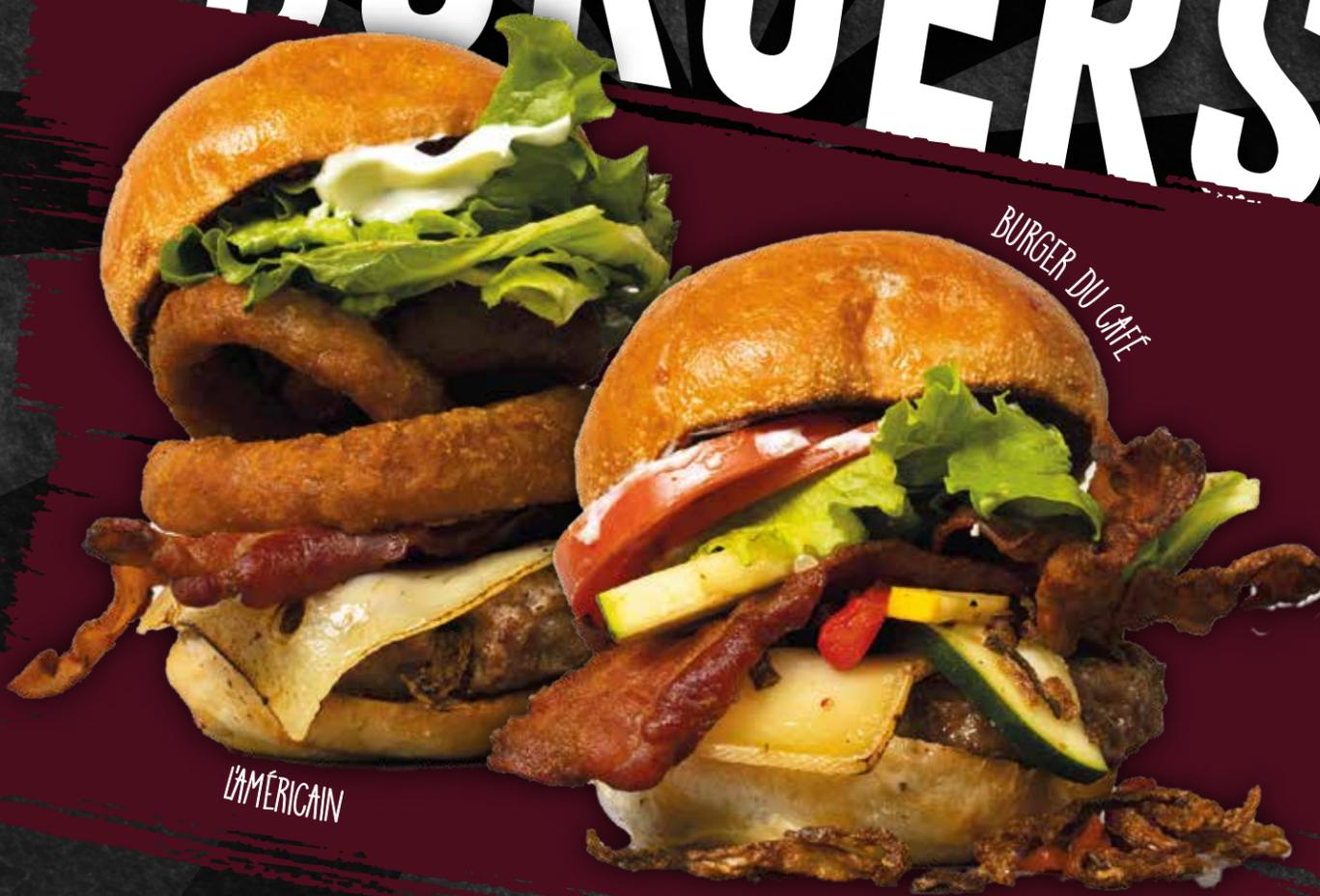


NACHOS DU KINGPIN



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

Bœuf 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

Bœuf 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

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



VILAIN CANARD

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



CLASSIQUE

Bœuf 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

Bœuf 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

Bœuf 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

Bœuf 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

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 \$

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 \$



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

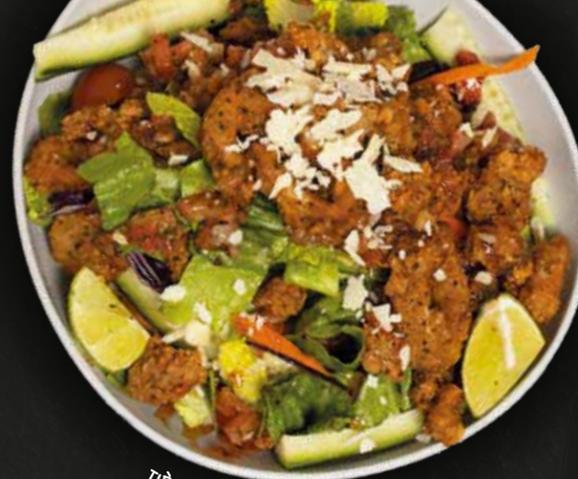
23,50 \$

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 panés, servi avec de frites

11,75 \$



POUTINE ENFANT

Fromage en grains et sauce à poutine

11,75 \$

CHOISIS TON JUS



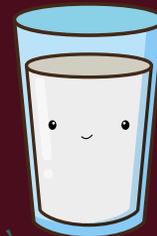
POMME



ORANGE



COCA-COLA
OU
SPRITE



LAIT

DESSERT INCLUS SUNDAE AU CHOCOLAT

Coulis de chocolat, petits bonbons et cerise

