

# \* MENU \*

TAXES EN SUS / TAXES ARE EXTRA

[OPTION VÉGÉ](#)  
[VEGGIE OPTION](#)

[OPTION SANS GLUTEN](#)  
[GLUTEN FREE OPTION](#)

## L'APÉRÔ | APPETIZERS

<b>CALMARS / CALAMARI</b> .....	17	
Calmars frits, oignons verts, quartier de citron servis avec une sauce aioli à l'ail rôti ou une sauce cocktail / Breaded and deep-fried calamari rings, green onions, lemon wedge served with a roasted garlic aioli sauce or a cocktail sauce		
<b>PROSCIUTTO E MELONE</b> .....	17	
Cantaloup pressé à froid, roquette de la ferme Juniper, réduction balsamique et pacanes confites / Sous vide compressed cantaloupe, arugula from Juniper farm, balsamic reduction, and candied pecans		
<b>MINI BURGERS DU FUMIROIR (3) / SMOKER SLIDERS (3)</b> .....	19	
Porc effiloché, boeuf effiloché, poitrine de porc fumé servis avec une sauce Bourbon, salade de chou sur petits pains briochés / Pulled pork, pulled beef and brisket in bourbon sauce served with coleslaw on brioche buns		
<b>GRAVLAX À LA TRUITE FUMÉE / SMOKED TROUT GRAVLAX</b> .....	28	
Truite fumée, crème fraîche, câpres frites, oignons rouges, crostinis de focaccia / Smoked trout, crème fraîche, fried capers, sliced red onions, focaccia crostinis		
<b>HALLOUMI ET TOMATES / HALLOUMI &amp; TOMATOES</b> .....	17	
Tomates heirloom de la ferme Juniper, halloumi grillé, réduction balsamique et panko grillé / Heirloom tomato wedges from Juniper farm, grilled halloumi, balsamic reduction, toasted spicy panko		
<b>BOUCHÉES DE CHAMPIGNONS &amp; FROMAGE / MUSHROOM AND CHEESE BITES</b> .....	16	
Bouchées de champignons et fromage, parmesan tranché sur sauce tomate avec chips de basilic frits / Fried mushroom and cheese bites, sliced parmesan, tomato sauce with basil chips		
<b>VERT SANTÉ   GREEN &amp; HEALTHY</b>		
<b>SALADE DI PARMA AVEC CANARD CONFIT</b>		
<b>DUCK CONFIT DI PARMA SALAD</b> .....	28	
Laitue, croustilles de prosciutto, fromage de chèvre, oignons rouges, pacanes et vinaigrette à l'érable / Lettuce, prosciutto chips, goat cheese, red onions, pecans et maple vinaigrette.		
<b>Sans canard / Without duck confit</b> .....		22
<b>TRUITE SUR SALADE DE LÉGUMES DE LA FERME</b>		
<b>TROUT ON FARM VEGETABLES SALAD</b> .....	28	
Truite fumée, tomates heirloom, légumes verts de saison de la ferme Juniper, radis, fromage de chèvre, patates grenets, œuf, vinaigrette au vin blanc, à l'aneth et au citron / Smoked and cure trout, heirloom tomatoes, garden greens from Juniper farm, radish, goat cheese, baby potatoes, medium boiled eggs, white wine dill and lemon vinaigrette		
<b>SALADE EN QUARTIERS / WEDGE SALAD</b> .....	27	
Halloumi grillé, laitue iceberg, tomates heirloom de la ferme Juniper, vinaigrette au fromage bleu, panko grillé / Grilled halloumi, iceberg lettuce, heirloom tomatoes from Juniper farm, blue cheese vinaigrette, toasted panko		
<b>DE NOTRE FUMIROIR   FROM THE SMOKER</b>		
<b>SANDWICH AU PORC EFFILOCHÉ / PULLED PORK SANDWICH</b> .....	23	
Porc fumé & sauce BBQ, salade de chou dans un pain au sésame servi avec frites ou salade / Smoked pork & BBQ sauce, coleslaw in a sesame bun served with fries or salad		
<b>CÔTES LEVÉES DE PORC / PORK RIBS</b> .....	34	
Plus d'une livre de côtes levées fumées pendant 8 heures dans notre fumoir. Servies avec frites, salade de chou, légumes marinés et sauce BBQ / Over 1 pound of ribs smoked for 8 hours in house. Served with fries, coleslaw, marinated vegetables and BBQ sauce		
<b>POITRINE DE BŒUF SERVIE AVEC PETITS PAINS À LA CRÈME</b> .....	24	
<b>BRISKET SERVED WITH HOAGIE BUNS</b>		
<b>LES CLASSIQUES   PUB CLASSIC'S</b>		
<b>Frites maison / French fries</b> .....	10	
<b>Frites de patates douces / Sweet potato fries</b> .....	12	
Avec mayonnaise épicée / With spicy mayo		
<b>NACHOS</b> .....	22	
Chips de tortillas, fromage cheddar et Monterey Jack, jalapeños marinés, oignons verts, pico de gallo et crème sûre / Thick corn tortilla chips, Cheddar and Monterey Jack cheeses, pickled jalapeños, green onions, pico de gallo and sour cream		
<b>Végé avec haricots noirs / vege with black beans</b>		
<b>Extra: Poulet/Chicken...+6</b>		
<b>Extra: Porc fumé &amp; sauce BBQ/Smoked pork &amp; BBQ sauce...+8</b>		
<b>Extra: Guacamole. 2,50 \$</b>		
<b>POUTINE</b> .....	14	
Poutine traditionnelle avec frites maison, fromage en grains St-Albert et sauce brune. / Classic casse-croute style poutine, french fries, St-Albert cheese curds, and gravy.		
<b>Extra: Porc effiloché fumé / Smoked pulled pork +4</b>		
<b>AILES DE POULET (1 LIVRE) / CHICKEN WINGS (1 POUND)</b> .....	28	
Ailes de poulet de chez Saveurs des Monts avec choix de sauce : forte, BBQ, miel & ail ou buffalo au fromage bleu / Crispy chicken wings from Saveurs des monts with a choice of sauce : hot, BBQ, honey garlic or buffalo blue cheese		
<b>CHELSEA BURGER</b> .....	25	
1/2 livre de bœuf AAA, bacon, cheddar fumé et régulier, fromage américain, laitue, tomate, oignons, sauce Chelsea et cornichon servi avec frites ou salade. / Half a pound of AAA beef chuck patty, bacon, regular and smoked cheddars, lettuce, tomato, onions, Chelsea sauce and pickle served with fries or salad.		
<b>Option: Beyond Meat</b>		
<b>MÉCHANT BURGER / WICKED BURGER</b> .....	26	
1/2 livre de bœuf AAA, bacon, cheddar fumé et régulier, portobellos cheddar fumé, laitue, tomates, sauce BBQ maison, rondelles d'oignons servi avec frites ou salade. / Half a pound of AAA beef chuck patty, bacon, regular and smoked cheddars, portobellos, lettuce, tomatoes, homemade BBQ		
sauce, onion rings served with fries or salad.		
<b>Option: Beyond Meat</b>		
<b>FUNKY BURGER</b> .....	28	
1/2 livre de boeuf AAA, Camembert fondu, confiture d'oignons et de bacon, aioli à l'ail rôti, demi-glace au vin rouge sur pain au sésame noir / Half a pound beef chuck patty, Camembert cheese melted cheese, onion and bacon jam, roasted garlic aioli, red wine demi-glace on black sesame bun		
<b>TACOS VÉGÉTARIENS (3) / VEGETARIAN TACOS (3)</b> .....	20	
Portobellos Grillés et fumés, pico de gallo, crème fraîche adobo et coriandre / Grilled smoked portobellos, pico de gallo, adobo crème fraîche et cilantro		
<b>TACOS DE CREVETTES (3) / SHRIMPS TACOS (3)</b> .....	24	
Crevettes grillées, julienne de concombres et oignons rouges, crème fraîche adobo, coriandre et lime / Grilled shrimps, marinated cucumber and red onion julienne, adobo crème fraîche, cilantro and lime		
<b>TACOS DE MORUE SRIRACHA / SRIRACHA COD TACOS (3)</b> .....	28	
Morue à la sriracha cod deep freeze, laitue iceberg, crème fraîche adobo et pico de gallo / Sriracha cod deep (battered), iceberg lettuce, adobo crème fraîche and pico de gallo.		
<b>TACOS BIRRIA DE BŒUF (2) / BEEF BIRRIA TACOS (2)</b> .....	24	
Bœuf effiloché fumé, fromage Monterey Jack, tortilla frit servi avec sauce au jus, oignons émincés et coriandre / Smoked pulled beef, Monterey jack cheese, fried tortilla served with jus, minced onions and cilantro		
<b>FISH &amp; CHIPS / FISH AND CHIPS</b> .....	20	
Poisson pané à la bière, frites, citron, salade de chou et légumes marinés maison / Beer-battered fish, french fries,lemon, coleslaw and homemade pickles.		
<b>RAVIOLIS AU BŒUF FORESTIER / WILD MUSHROOM BEEF RAVIOLI</b> .....	24	
Champignons sauvages, sauce crémeuse, croustilles de prosciutto et noisettes / Wild mushrooms, creamy sauce, prosciutto chips and hazelnuts.		
<b>NOUS SOMMES FIERS D'ENCOURAGER LA FERME JUNIPER SITUÉE À WAKEFIELD. WE ARE PROUD TO SUPPORT JUNIPER FARM IN WAKEFIELD!</b>		
<b>POUR LES ENFANTS   FOR THE KIDS</b>		
<a href="#">AVEC FRITES WITH FRIS</a>		
12 ans et moins. Tous les plats sont servis avec un choix de breuvage et un dessert. / 12 years and under. All meals are served with a choice of kid's drink and desert.		
<b>RAVIOLI AU BŒUF / BEEF RAVIOLI</b> .....	12	
<b>HAMBURGER</b> .....	12	
<b>CROQUETTES DE POULET / CHICKEN NUGGETS</b> .....	12	
<b>POUTINETTE</b> .....	12	
<b>DESSERTS   DESERTS</b>		
<b>GÂTEAU AU FROMAGE / CHEESECAKE /</b> .....	9.50	
Au caramel et fleur de sel. / Salted Caramel.		
<b>GÂTEAU AUX CAROTTES / CARROT CAKE</b> .....	9.50	
<b>BROWNIE</b> .....	9.50	
<b>TARTELETTE AU CITRON / LEMON TARTELETTE</b> .....	9.50	
<b>TARTELETTE AUX PACANES/ PECANS TARTELETTE</b> .....	9.50	

## \* À BOIRE / TO DRINK \*

<b>SIGNATURE   SIGNATURE</b>		<a href="#">2.07</a> <a href="#">🔽</a>		
<b>PULP FICTION</b> .....		12		
Vodka finlandia, Amaretto, jus d'orange fraîchement pressé. / Finlandia Vodka, Amaretto, fresh squeezed orange juice.				
<b>EASY GOING</b> .....		14		
Bourbon, Triple sec, jus de lime, sirop de thé Earl grey, jus de canneberge blanc, soda. / Bourbon, Triple sec, lime juice, Earl grey tea syrup, white cranberry juice, soda.				
<b>L'ARAMIS</b> .....		14		
Gin Bombay, sirop de mûres, jus de lime, soda. / Bombay Gin, blackberry syrup, lime juice, soda.				
<b>CRISPY LEMONADE</b> .....		14		
Gin Gordon, Chambord, Triple sec, jus de lime, sirop simple, poivre rose. / Gordon Gin, Chambord, Triple sec, Lime juice, simple syrup, pink pepper.				
<b>COOLCUMBER</b> .....		14		
Gin bombay, St-Germain, Lillet, concombres, jus de lime, sirop simple. / Gin bombay, St-Germain, Lillet, cucumbers, lime juice, simple syrup.				
<b>FLOWER POWER</b> .....		14		
Gin Hendrick's, St-Germain, eau de rose, jus de pampleousse, jus de lime, sirop simple, muscade, romarin, soda, angostura. / Hendrick's Gin, St-Germain, rose water, grapefruit juice, lime juice, simple homemade syrup, nutmeg, rosemary, soda, angostura.				
<b>MUSCOW MULE</b> .....		14		
Vodka, bière de gingembre, jus de lime, soda. / Vodka, gingerbeer, lime juice, soda.				
<b>PURPLE BUBBLES</b> .....		16		
Mousseux, Gin Hendricks, St-Germain, sirop de lavande, jus de lime. / Sparkling wine, Gin Hendricks, St-Germain, lavender syrup, lime juice.				
<b>FILLE DU BOSS</b> .....		14		
Tequila El Jimador, Cherry brandy, jus de lime, sirop simple, bière de gingembre. / El Jimador Tequila, Cherry brandy, lime juice, simple syrup, ginger beer.				
<b>CLASSIQUE   CLASSIC</b>		<a href="#">2.07</a> <a href="#">🔽</a>		
<b>OLD FASHIONED</b> .....		13		
Bulleit, sirop simple, angostura à l'orange. / Bulleit, simple homemade syrup, orange angostura.				
<b>INSANE CESAR</b> .....		13		
Vodka Finlandia, Clamato, Sriracha et raifort, fève épicée, mix d'épices sur le verre. / Finlandia Vodka, Clamato, Sriracha & horseradish, spicy bean, spice rub rimmer.				
<b>VINTAGE CHAMPAGNE COCKTAIL</b> .....		15		
Santiniello, Grand Marnier, sucre / Sugar.				
<b>MOJITOS</b>				
<b>CLASSIQUE CAPTAIN MORGAN</b> .....		<b>12.50</b>		
<b>RASPBERRY CHAMORD CAPTAIN MORGAN</b> .....		<b>14.50</b>		
<b>KRAKEN</b> .....		<b>13.50</b>		
<b>SANGRIA BLANCHE / WHITE SANGRIA</b> .....		<b>11.50</b>		
<b>PICHET / PITCHER</b> .....		<b>39.50</b>		
Vin blanc, liqueur de melon, jus de canneberge blanc, Sprite. / White wine, melon liquor, white cranberry juice, Sprite.				
<b>SANGRIA ROUGE / RED SANGRIA</b> .....		<b>11.50</b>		
<b>PICHET / PITCHER</b> .....		<b>39.50</b>		
Pin rouge, Peach Schapp's, jus d'orange, Ginger Ale. / Red wine, Peach Schnapp's, orange juice, Ginger Ale.				
<b>SANGRIA ROSÉE / ROSÉE SANGRIA</b> .....		<b>11.50</b>		
<b>PICHET / PITCHER</b> .....		<b>39.50</b>		
Vin rosé, liqueur de melon, jus de canneberge blanc, Sprite. / Rosé wine, melon liquor, white cranberry juice, Sprite.				
<b>SANGRIA TROPICALE / TROPICAL SANGRIA</b> .....		<b>11.50</b>		
<b>PICHET / PITCHER</b> .....		<b>39.50</b>		
Vin blanc, Triple Sec, Sprite, jus d'ananas, Curaçao bleu. / White wine, Triple Sec, Sprite, pineapple juice, Blue Curacao.				
<b>MICRO EN FÔT   CRAFT ON TAP</b>		<b>PETIT SMALL</b>	<b>RÉGULIER REGULAR</b>	<b>PICHET PITCHER</b>
<b>BLONDE DE CHELSEA (5%)</b> Gainsbourg.....		<b>6</b>	<b>8.25</b>	<b>23</b>
<b>BLANCHE DE CHELSEA (5%)</b> Gainsbourg.....		<b>6</b>	<b>8.25</b>	<b>23</b>
<b>ROUSSE DE CHELSEA (5%)</b> Gainsbourg.....		<b>6</b>	<b>8.25</b>	<b>23</b>
<b>COULEUR CAFÉ, NOIRE (5.5%)</b> Gainsbourg.....		<b>6</b>	<b>8.25</b>	<b>23</b>
<b>ORANGE TIE WRAP (7.5%)</b> Gainsbourg.....		<b>6.75</b>	<b>9</b>	<b>25.75</b>
<b>IPA CÔTE OUEST (7%)</b> Gainsbourg.....		<b>6.75</b>	<b>9</b>	<b>25.75</b>
<b>ROAD TRIP DOUBLE IPA (8%)</b> Gainsbourg.....		<b>7.50</b>	<b>9.50</b>	<b>28</b>
<b>PALETTE DE BIÈRES / BEER PALLETTE</b> .....		<b>9.50</b>		
3 bières au choix, 5 oz / A choice of 3 beers, 5 oz				
<b>BIÈRE EN FÔT   BEER ON TAP</b>		<b>PETIT SMALL</b>	<b>RÉGULIER REGULAR</b>	<b>PICHET PITCHER</b>
<b>LA RUBIS RED (5.5%)</b> Trou du diable.....		<b>6.75</b>	<b>9.50</b>	<b>28</b>
<b>MACTAVISH (5%)</b> Trou du diable.....		<b>6.75</b>	<b>9.50</b>	<b>28</b>
<b>CIDRE MCKEOWN (5.7%)</b> .....		<b>6.75</b>	<b>9.75</b>	<b>28</b>
<b>LUGTREAD (5.2%)</b> Beaus.....		<b>6.75</b>	<b>9.50</b>	<b>28</b>
<b>PREMIUM LAGER (5%)</b> Creemore Springs.....		<b>6.25</b>	<b>9.25</b>	<b>27</b>
<b>MURPHY'S IRISH STOUT (4%)</b> .....		<b>6.75</b>	<b>9.50</b>	
<b>BOUTEILLES &amp; CANNETTES   BOTTLES &amp; CANS</b>				
<b>MOLSON CANADIAN</b> .....		<b>6.95</b>		
<b>COORS LIGHT</b> .....		<b>6.95</b>		
<b>SOL</b> .....		<b>6.95</b>		
<b>HEINEKEN 0.0%</b> .....		<b>6.95</b>		
<b>GRIFFINTOWN 0%</b> .....		<b>9.95</b>		
<b>AMER IPA 0%</b> .....		<b>9.95</b>		
<b>VIZZY (355 ML)</b> .....		<b>5</b>		
Mangue et ananas / Mango and Pineapple				
<b>VIZZY (355 ML)</b> .....		<b>5</b>		
Bleuet et pomme grenade / Blueberry and pomegranate				
<b>VIN   WINE</b>		<b>VERRE GLASS</b>	<b>1/2 LITRE</b>	<b>BTLE BOTTLE</b>
<b>MAISON / HOUSE</b>				
<b>TREBBIANO</b> .....		<b>8.25</b>	<b>22.50</b>	<b>35</b>
DONINI (BLANC / WHITE) Italie				
<b>TREMPANILLO / CABERNET SAUVIGNON</b> .....		<b>8.25</b>	<b>22.50</b>	<b>33</b>
AGARENA (ROUGE / RED) Espagne				
<b>ROUGES / RED</b>				
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> .....		<b>12.50</b>	<b>35</b>	<b>50</b>
BREAD & BUTTER Californie				
<b>VALPOLICELLA RIPASSO LUIGI</b> .....		<b>12.50</b>	<b>38</b>	<b>55</b>
RIGHETTI CAMPOLIETI Italie				
<b>SYRAH GRENACHE</b> .....		<b>12.75</b>	<b>39</b>	<b>55</b>
CÔTE DU RHÔNE RÉMY FERBRAS, TERRE DE MISTRAL BIO France				
<b>PINOT NOIR, IN SITU</b> Chili.....		<b>12.75</b>	<b>39</b>	<b>58</b>
<b>BORDEAUX</b> .....		<b>13.50</b>	<b>40</b>	<b>62</b>
CHÂTEAU TERRE BLANQUE France				
<b>CHIANTI VILLA CHIGI (SANGIOVESE)</b> Italie.....		<b>65</b>		
<b>BLANCS / WHITE</b>				
<b>CASA FERREIRINHA</b> .....		<b>9</b>	<b>27</b>	<b>39</b>
PLANALTO RESERVA Portugal				
<b>PINOT GRIGIO, MONTALTO</b> .....		<b>9</b>	<b>27</b>	<b>39</b>
TERRE SICILIANE Italie				
<b>SAUVIGNON BLANC</b> .....		<b>10.75</b>	<b>34</b>	<b>48</b>
CONO SUR ORGANIC, ACONCAGUA Chili				
<b>CHARDONNAY</b> .....		<b>12.50</b>	<b>35</b>	<b>50</b>
WENTE VINEYARDS Californie				
<b>SAUVIGNON BLANC</b> .....		<b>58</b>		
SENTIER DU SUD France				
<b>ROSÉ</b>				
<b>CHÂTEAU BELLEVUE LAFORÊT</b> France.....		<b>10.75</b>	<b>34</b>	<b>48</b>
<b>BULLES / BUBBLES</b>				
<b>MONTMARTRE</b> .....		<b>12.75</b>	<b>35</b>	<b>52</b>
BLANC DE BLANCS BRUT France				
<b>VIN ORANGE / ORANGE WINE</b>				
<b>MEINKLANG, AUTRICHE</b> .....		<b>59</b>		
<b>PORTO / PORTO</b>				
<b>CABRAL RESERVA ESPECIAL TAWNY</b> .....		<b>9</b>		
Verre de 3 oz / 3 oz glass				