



GRIGNOTINES | SNACKS

Frites et mayo au parfum de truffe <i>Fries with truffle-flavored mayo</i>	8	Pinsa Crème sûre, gravlax de saumon, oeuf de façon et mesclun avec huile vierge <i>Pinsa Sour cream, salmon gravlax, duck egg prepared two ways, and mixed greens with virgin olive oil</i>	28
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	12		
Ailes de poulet (6 12) <i>Chicken wings</i>	14 24		36
Nachos Olives, piments, fromage, guacamole, salsa et crème sûre <i>Nachos Olives, peppers, cheese, guacamole, salsa and sour cream</i>	21	Trilogie de la mer Calamars, crevettes et morue avec mayo aneth et piment <i>Seafood trio Calamari, shrimps, and cod with dill and chili mayo</i>	38
Ajouter lanières de poulet <i>Add chicken strips</i>	+8.50	La Planche Fromages, charcuterie, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons <i>The Board Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons</i>	

PLATS | MAINS

Poutine (porc effiloché confit au bbq +7.50\$) <i>Poutine (with BBQ pulled pork confit +\$7.50)</i>	22
Tartare de bison et salade <i>Bison tartare with salad</i>	28
Burger de poulet, fromage suisse et mayo épicée à l'érable* <i>Chicken burger with Swiss cheese and spicy maple mayo</i>	28
Fish and Chips avec mayo citron vert et soja* <i>Fish and chips with lime and soy mayo</i>	28
Gravlax de saumon et salade <i>Salmon gravlax with salad</i>	28
Burger de bœuf, bacon, fromage Gorgonzola, tomates, oignons confits, salade, mayonnaise aux pickles* <i>Beef burger, bacon, Gorgonzola cheese, tomatoes, onion confit, salad, pickle mayonnaise*</i>	28
Salade César Poitrine de poulet grillée, croûtons, parmesan, chips de jambon sec, anchois <i>Caesar Salad, grilled chicken breast, croutons, Parmesan cheese, dried ham chips, anchovies</i>	28
Côtes levées BBQ* <i>BBQ ribs</i>	30
Bavette de boeuf et son beurre maître d'hôtel* <i>Flank steak with maître d'hôtel butter</i>	34

*NB: Plats servis avec frites.
Served with french fries.

DESSERTS

Sorbets maison (2) <i>Homemade sorbet (2)</i>	12
Tarte Tatin <i>Tarte Tatin</i>	12



LE
Beagle

COCKTAILS

BLOODY CAESAR Vodka, clamato, Worcestershire, raifort, tabasco <i>Vodka, clamato, Worcestershire, horseradish, tabasco</i>	14	MARGARITA ET PIMENT CHAUD Tequila, lime, jalapeño <i>Tequila, lime, jalapeño</i>	14
ROMÉO COLLINS Gin, lime, concombre, menthe <i>Gin, lime, cucumber, mint</i>	14	OLD FASHION Bourbon Bulleit <i>Bulleit bourbon</i>	14
SOMBRE ET TEMPÊTE Rhum épicé, lime, bière de gingembre, menthe <i>Spiced rum, lime, ginger beer, mint</i>	14	BOURBON LIMONADE Bourbon, gin, averta, citron, basilic <i>Bourbon, gin, averta, lemon, basil</i>	15
AMARETTO SOUR Amaretto Avril, citron, angostura <i>Avril amaretto, lemon, angostura</i>	14		

COCKTAILS GLACÉS | FROZEN COCKTAILS 14

PIÑA COLADA Rhum, noix de coco, ananas <i>Rhum, coconut, pineapple</i>	MOJITO Classique, Fraise, Mangue, Pêche <i>Classic, Strawberry, Mango, Peach</i>
DAIQUIRI Hemingway, Fraise, Mangue, Pêche <i>Hemingway, Strawberry, Mango, Peach</i>	MOSCOW MULE Vodka, lime, angostura, bière de gingembre <i>Vodka, lime, angostura, ginger beer</i>
MARGARITA Classique, Rosalita, Fraise, Mangue, Pêche <i>Classic, Rosalita, Strawberry, Mango, Peach</i>	BOMBAY SAPPHIRE LIMONADE Gin Bombay Sapphire, citron <i>Bombay Sapphire gin, lemon</i>

BIÈRE | BEER

EN FÛT DRAFT BEER	12 oz	20 oz	EN CANETTE CANNED BEER	
Coors Light	8	13	Blonde du Château	11
Blue Moon	8	13		
Brasseur de Montréal IPA ou Rousse	8	13	SANS ALCOOL ALCOHOL FREE	
Heineken	8	13	Brasseur de Montréal	10
Madri	8	13	Heineken	11

MOCKTAILS & MOCKTAILS GLACÉS

MOCKTAILS & FROZEN MOCKTAILS

9

MOCKTAIL MAISON

Homemade mocktail

VIRGIN MARGARITA GLACÉE

Classique, Fraise, Mangue, Pêche, Ananas

FROZEN VIRGIN MARGARITA

Classic, Strawberry, Mango, Peach, Pineapple

VIRGIN DAIQUIRI GLACÉ

Fraise, Mangue, Pêche, Ananas

FROZEN VIRGIN DAIQUIRI

Strawberry, Mango, Peach, Pineapple

ATYPIQUE CLASSIQUE OU GLACÉ

Classic or frozen Atypical

VIRGIN PIÑA COLADA GLACÉE

Noix de coco, ananas

FROZEN VIRGIN PIÑA COLADA

Coconut, pineapple

VIRGIN MOJITO GLACÉ

Classique, Fraise, Mangue, Pêche

FROZEN VIRGIN MOJITO

Classic, Strawberry, Mango, Peach





MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

22\$

Enfants de 6 à 12 ans
Children from 6 to 12

Plus taxes et service
Plus taxes and gratuities

Gratuit pour les enfants de 0 à 5 ans à l'achat d'un repas adulte
Free for children from 0 to 5 with the purchase of an adult meal

Inclut le plat principal, le dessert et choix de jus ou liqueur.
Includes one main course, dessert and choice of juice or soft drink.

PLATS | MAINS

Saumon grillé avec frites
Grilled salmon and fries

Filet de poulet grillé avec frites
Grilled chicken breast and fries

Pizza sur pain naan avec jambon et fromage
Pizza on naan bread with ham and cheese

Spaghetti alla Napolitana

DESSERTS

Duo de crème glacée vanille-chocolat
Chocolate and vanilla ice-cream duo

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad