



GRIGNOTINES | SNACKS

Frites de patate douce mayo miel et paprika ou frites pub <i>Sweet potato fries with honey-paprika mayo or pub-style fries</i>	8	Tempura d'escargots et légumes, mayo au bourgogne et piment d'Espelette <i>Snail and vegetable tempura, Burgundy and Espelette pepper mayonnaise</i>	22
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	12	Calmars frits mayo à la Sambal oelek <i>Fried squid with mayonnaise and sambal oelek</i>	24
Ailes de poulet au barbecue (6 12) <i>Barbecue chicken wings</i>	14 24	La Planche Fromages, charcuterie, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons <i>The Board Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons</i>	38
Nachos Olives, piments, fromage, guacamole, salsa et crème sûre <i>Nachos Olives, peppers, cheese, guacamole, salsa and sour cream</i>	21		
Ajout de saucisses de canard <i>Add duck sausages</i>	+8.50		

PLATS | MAINS

Poutine traditionnelle (ajout de smoked meat +7,50) <i>Traditional poutine (add smoked meat +\$7.50)</i>	22
Kaiser de saucisse de canard grillée <i>Grilled duck sausage kaiser</i>	22
Burger de poitrine de poulet grillée, St-Benoît, mayo épicée à l'érable* <i>Grilled chicken breast burger, St-Benoît, spicy maple mayo*</i>	25
Saumon fumé maison au Gin des Cantons, cottage au Yuzu <i>House-smoked salmon with Gin des Cantons, cottage cheese with yuzu</i>	26
Salade César avec poitrine de poulet grillée ou saumon grillé, croûtons, parmesan, chips de jambon sec et anchois <i>Caesar salad with grilled chicken breast or grilled salmon, croutons, parmesan cheese, prosciutto chips, and anchovies</i>	26
Tartare de thon, mayo au whisky et croustilles de pita <i>Tuna tartare, whiskey mayonnaise, and pita chips</i>	28
Fish and Chips avec mayo aux herbes fraîches <i>Fish and Chips with fresh herb mayonnaise</i>	28
Burger de bœuf wagyu, choix de fromage (cheddar fort ou Oka), tomates, oignons confits, salade et mayonnaise au sumac <i>Wagyu beef burger, choice of cheese (sharp cheddar or Oka), tomatoes, caramelized onions, lettuce, and sumac mayonnaise</i>	28
Salade Niçoise, mesclun, thon frais, anchois, œuf dur, tomates, radis, poivrons, haricots verts, concombre, artichauts, oignons rouges, cébette et olives <i>Niçoise salad, mixed greens, fresh tuna, anchovies, hard-boiled eggs, tomatoes, radishes, bell peppers, green beans, cucumber, artichokes, red onions, scallions, and olives</i>	30
Filet d'épaule de bœuf grillée, beurre de poivrons rouge et paprika fumé <i>Grilled beef shoulder fillet with red pepper butter and smoked paprika</i>	30

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

DESSERTS

Carte des desserts du jour
Today's dessert menu

12



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 épicié, lime, bière de gingembre, menthe <i>Spiced rum, lime, ginger beer, mint</i>	14	BOURBON LIMONADE Bourbon, gin, averna, citron, basilic <i>Bourbon, gin, averna, 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

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





LE
Beagle

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 ou poulet frit avec frites
Grilled chicken breast or fried chicken with french fries

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

Spaghetti sauce Napolitaine aux légumes
Spaghetti with Neapolitan sauce and vegetables

DESSERTS

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

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad