

À BOIRE !

APEROL SPRITZ - 7.5

Apérol vin blanc, soda

CHRISTMAS GIN - 7.5

Bombay, canneberges fraîches, romarin

COCO PUNCH - 7.5

Malibu, rhum épicé, jus de pomme

DIRTY MARTINI - 7.5

Vodka, jus d'olive, martini

DIRTY BLOODY - 7.5

Vodka, jus de pickel, pickel, olives, poivre

GIN CONCOMBRE - 7.5

Bombay, jus de concombre, tonic

GIN 3/4 OZ. - 7.5

Bombay, tonic montréalais, lime

ICE CUBE - 7.5

Hennessy, sirop de violette & coco, mûres

JAMAÏCAN STYLE - 7.5

Ginger beer, rhum appleton

MEXICAIN - 13

Corona renversée, margarita, triple sec, téquila

MOJITO AUX FRUITS - 7.5

Rhum, nectar de poire, menthe

OLD FASHION - 7.5

Maker's mark, angostura

RHUM MARIN - 7.5

Rhum, jus de canneberge & fraise, romarin

WU-TANG - 7.5

Vodka, sake, raisins

À MANGER !

LES DÉGUSTATIONS

SOUPE DU JOUR - 4

Saveur du moment

SOUPE À L'OIGNON - 8

Oignon, chou, fromage Calumet

SALADE CÉSAR GRILLÉE - 10

Copeaux de parmesan, Bacon et toast à l'ail

SALADE DE BETTRAVES - 12

Bettraves, feta et émulsion de basilic frais

ACCRAS DE MORUE - 10

Mayonnaise maison au chipotle

CALMARS FRITS - 11

Sauce tomatée maison

ANTIPASTI DE L'ÂTRE - 11

Melon, canard fumé, mozzarella fraîche

FONDUE AUX ARTICHAUX - 10

Fondue gratinée avec croustons de pain

POGO DE L'ÂTRE - 9

Merguez et tzatziki

MANCHONS DE DINDE - 9

Manchons confits au gingembre et à la coriandre

PIZZA AU CANARD - 20

Pommes, oignons caramélisés et brie

TARTARE DE BOEUF RUSTIQUE - 14 / 20

Câpres, bacon, anchois

TARTARE DE SAUMON - 14 / 20

Fraises et basilic

TARTARE DE VEAU - 16 / 22

Citron et ail confits

TRILOGIE DE TARTARES - 26

Boeuf / saumon / veau

HALLOUMI FLAMBÉ - 10

Flambé au pastis

LES CASSEURS DE CROÛTE

CLUB SANDWICH - 14

Poulet, avocat, bacon et tomate

FISH AND CHIP - 17

Sole, panko, frites maison et salade

COMBO PERSONNALISÉ

POUTINES

FOND DE VEAU - 10

PULLED PORK - 12

CHILI - 12

MORUE & KIMCHI - 14

FOIE GRAS - 14

BURGERS

SAUMON À L'ASIATIQUE - 7

BOEUF À L'AMÉRICAIN - 5

MORUE & KIMCHI - 9

SAUCISSE, CHIPS DE SALAMI
& FROMAGE FREDDO - 8

FOIE GRAS, CONFITURE
CITROUILLE & PAIN D'ÉPICE
CONFIT D'ÉCHALOTTE XÉRÈS - 14

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DU CHEF - 3.5

PETITE CÉSAR - 5

FRITE MAISON - 3.5

LES GRILLÉS

* FILET MIGNON 8 OZ - 33

Mariné, servi avec légumes grillés

* BAVETTE DE BOEUF - 19

Marinée maison, servi avec légumes grillés

* BROCHETTE ÉPAULE DE BOEUF & HALLOUMI - 20

Épaule de boeuf grillée sur le BBQ

* Choix de sauces :
fond de veau ou chimichuri

BAVETTE DE VEAU - 22

Tzatziki et pita grillé

DEMI POULET FUMÉ - 24

Salade de chou crémeuse, sauce BBQ maison

MAHI MAHI - 19

Sauce vierge et bacon croustillant

CÔTES LEVÉES - 18 / 24

Fumées maison

LES CONFORTABLES

MOULES DE L'ÂTRE - 20

Sauce crémeuse, poireaux, bacon et bière

MOULES ESPAGNOLES - 19

Sauce tomate, chorizo et olives noires

JOUE DE PORC - 21

Sauce crémeuse à la moutarde

MAC'N'CHEESE - 17

Macaroni au fromage et croûtons gratinés

PÂTES DU MOMENT - 16

Saveur du jour

FONDUE AU FROMAGE - 23 / 40

Oignons caramélisés, bacon