

MENU PUB

OLIVES 3.5
Marocaine ou Kalamata Apollon

CROUSTILLES 3.5
Yum-Yum Cornichons crémeux
PDT de l'Île d'Orléans

FROMAGE TRESSÉ 5.
Parsemé de graines de nigelle

AMANDES MAISON 5.
Fumées




   **HUMMUS MAISON** 5.
Servi avec chips nachos

  **SALADE COMPOSÉE** 5.
Inspiration du chef

OLIVES TYPIQUES FARCIES 5.5
Ail et jalapeños

SAUCISSON SEC 6.
Petit ménage
Figatelli 
Chorizo 

DEMI NACHOS 10.

   **NACHOS DE LA CROISÉE DES CHEMINS** 14.
Fromage gratiné, piments forts, oignons verts, olives Kalamata, salsa, crème sûre et sauce BBQ maison


Boeuf haché et oignons + 4.5
Canard confit + 5.5

(JUSQU'À 23 H)


 **Frites maison** 5./6.5
Mayonnaise indienne, piquante, aïoli ou du chef

  **Cornichons frits** 6.
Mayonnaise piquante


   **Édamame (en cosses)** 6.5
Fleur de sel

 **Frites de patates douces** 7./8.5
Mayonnaise indienne, piquante, aïoli ou du chef

 **Fromage en grains pané à la bière** 7.5
Fromage à poutine et bière blonde, sauce marinara maison

 **Bâtonnets de fromage** 7.5
Sauce marinara maison

Accras de morue 8.
Beignets de morue frits et mayonnaise aïoli

 **Ailes de poulet (1 lb.)** 8 AILES 9.
12 AILES 12.

BBQ MAISON
Douce, sucrée
et légèrement fumée

MIGRATION 
Teriyaki sucrée et bien relevée

BUFFALO 
Piment Cayenne au beurre

VALAR MORGHULIS   
Scotch Bonnet, mangue, chipotle
et poivrons rôtis

Sauce Ranch maison + 3.
Babeurre, crème sûre et aneth

 **Poutine** 9.5/13.
Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison

Calmars frits maison 14.5
Calmars croustillants préparés maison.
Sauce Ranch et sauce à fruits de mer

* OPTION FROMAGE VÉGÉTAL GUSTA + 3.