

À PARTAGER

NACH'ORLÉANS ————— 23

Chips de maïs, mélange de tomates et oignons rouge assaisonné, olives, mélange de fromage, salsa, crème sure, guacamole. Voir la section «Extras» pour les garnitures et ajouts. /Corn chips, mix of seasoned tomatoes and red onions, olives, mix of cheese, salsa, sour cream, guacamole. Extras toppings available.

ACCORD : BLANCHE

FONDUE AU FROMAGE ————— 23

Fondue aux fromages Québécois et à la bière Richard dit LeCastor. Servi avec pain, cornichons sucrés et peperettes. / Quebec cheese fondue made with Richard dit LeCastor beer. Served with bread, sweet pickles.

ACCORD : RICHARD DIT LECASTOR – IPA

ENTRÉES

AILES DE POULET

Ailes de poulet, saumurées à la bière. Sauce BBQ.
/ Chicken wings brined in beer, BBQ sauce

6 ————— 12 12 ————— 21 18 ————— 27

ACCORDS : BLONDE, AMBRÉE À L'ÉRABLE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Soupe à l'oignon à la bière avec croûtons gratinés et confit d'oignon à la bière. / Beer onion soup served with cheese croûtons and beer onion confit.

ACCORDS : SCOTCH ALE, TONGERLO NOX

BÂTONNETS DE FROMAGE

Batonnets de fromage et salsa maison. / Cheese stiks and salsa

11

SALADE VERTE

Mélange mesclum, légumes frais, vinaigrette maison. / Meslum mix, fresh vegetables, house dressing.

7

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, sauce césar, croûtons à l'ail, lardon et copeaux de parmesan. / Romaine lettuce, ceasar sauce, garlic croûtons, bacon and parmesan shaving.

10

BOURGOTS MARINÉS

Mollusques du Fleuve St-Laurent marinés avec citron, aneth et poivre noir. Croûtons et salade verte. / St-Lawrence river whelks marinated in lemon, dill and black pepper. Croûtons and green salad.

15

ACCORDS : BLANCHE, BLONDE

OIGNONS FRANCAIS À LA BIÈRE

Rondelle d'oignons pannées à la bière et miel. / Beer bread onion rings with honey.

11

ACCORDS : ROUSSE

CORNICHONS FRITS

Quartier de cornichons frits et mayonnaise épicée. / Deep fried pickle and spicy mayo.

12

CALMARS FRITS

Calmars frits et mayonnaise épicée. / Deep fries squids and spicy mayo.

18

FRITES BELGE ————— 7

CROUSTILLES MAISON ————— 8

PLATS PRINCIPAUX

POUTINE

Pommes de terre frites assaisonnées «style Belge», fromage en grain et sauce maison à la bière rousse. Voir la section «Extras» pour les garnitures et ajouts / Belgian fries, cheese curds and house Red ale beer gravy. Extras toppings available.

Petite (enfant) ————— 12 Grande ————— 19

CHEESEBURGER DU CHÂTEAU 25

Galette de bœuf fourragère de la ferme Château-Clos, mayonnaise, laitue, tomate, fromage, bacon et confit d'oignon. Pain aux sésames. Frites assaisonnées et salade verte. / Beef from local farm, mayo, lettuce, tomato, cheese, bacon and onion confit. Sesame bread. Served with green salad and fries.

BURGER DE POULET BLT 23

Poitrine de poulet grillée, sauce BBQ, bacon, laitue, tomate et oignon rouge. Pain aux sésames. Frites assaisonnées et salade verte. / Grilled chicken breast, BBQ sauce, lettuce, tomatoes and red onions. Sesame bread. Served with green salad and fries.

BURGER DE PORC BBQ 23

Porc braisé à l'ambrée à l'érable, sauce BBQ, laitue et oignon rouge. Pain aux sésames. Frites assaisonnées et salade verte. / Braised pork with maple amber beer, BBQ sauce, lettuce and red onions. Sesame bread, Served with green salad and fries.

ACCORD : AMBRÉE À L'ÉRABLE

BURGER VÉGÉ 23

Galette de légumineuses, mayo épicée, laitue, tomate et confit d'oignon. Pain aux sésames. Frites assaisonnées et salade verte. / Beans patty, spicy mayo, lettuce, tomato, onion confit. Served with green salad and fries.

SANDWICH SMOKED MEAT 23

Poitrine de bœuf fumée, moutarde et cornichons. Pain de seigle. Frites assaisonnées et salade de chou. / Smoked beef sandwich, mustard and pickles. Served with coleslaw and fries.

FISH & CHIPS

Poisson pané et frit et sauce tartare. Frites assaisonnées et salade verte. / Deep fried fish and tartare sauce. Served with green salad and fries.

1 morceau ————— 21 2 morceaux ————— 27

ACCORD : BLANCHE

SALADE CÉSAR AU POULET 22

Poulet grillé, laitue romaine, sauce césar, croutons à l'ail, lardons et copeaux de parmesan. / Grilled chicken breast, romaine lettuce, ceasar sauce, garlic croutons, bacon and parmesan shaving.

SALADE VERTE 20

Mélange mesclun, légumes frais, guacamole, copeaux de parmesan vinaigrette maison. / Meslum mix, fresh vegetables guacamole, parmesan shaving, house dressing.

DESSERTS

TARTE AUX POMMES DE L'ÎLE D'ORLÉANS ————— 6

GATEAU AU CHOCOLAT ————— 6

FRAMBOISIER ————— 6

MENU ENFANT

POULET CROUSTILLANT ET FRITE. ——— 11

FISH & CHIPS ET FRITE ————— 11

MINI POUTINE ————— 11

EXTRAS

POULET GRILLÉ / GRILLED CHICKEN – 6\$

PORC BRAISÉ BBQ / BBQ BRAISED PORK – 6\$

SMOKED MEAT – 7\$

FROMAGE EN GRAIN / CHEESE CURDS – 4\$

FROMAGE GRATINÉ – 4\$

PEPERETTES (3) – 8\$

SALADE CÉSAR – 3\$

POUTINE – 4\$

PIMENTS FORT / HOT PEPPER – 3\$