

MENU






Mets à éviter pour les allergies :

 = Lait  = Œuf  = Poisson

Si vous avez une alimentation sans gluten ou sans lactose, mentionnez-le à votre serveur ou serveuse. Nous avons des suggestions pour vous!

Dishes to avoid due to food allergies:

 = Dairy  = Eggs  = Fish

If you have a gluten- or lactose-free diet, let your server know. We have recommendations for you!



À LA GRIGNOTE



BOL DE FRITES

Servies avec mayo
au choix.

5,00

DUO DE MINI SAUCISSONS BATISTOU

Servis avec
cornichons.

9,35

OLIVES FARCIES

8,05

RILLETTES DE PORC MAISON AUX PISTACHES ET ABRICOTS

10,22

HUMMUS DE BETTERAVES ET POIS CHICHES

8,05



LUNCHEON



BOWL OF FRIES

With choice
of mayo.

5,00

MINI BATISTOU SAUSAGE DUO

Served with
pickles.

9,35

STUFFED OLIVES

8,05

HOMEMADE PORK RILLETTES WITH PISTACHIO AND APRICOTS

10,22

BEEF AND CHICKPEA HUMMUS

8,05



Taxes not included



À L'ENTRÉE



BOUCHONS DE BIÈRE

Rondelles de piments Jalapeños panées accompagnées de crème sure.

6,96



PÉPITES D'OR

Fromage en grains pané maison accompagné d'une sauce rosée.



11,74

NACHOS À LA FÛT

Piments forts, oignons rouges, olives et poivrons verts. Servis avec salsa maison, crème sûre et guacamole.



15,66





APPETIZERS



BEER CAPS

Breaded jalapeño slices served with sour cream.

6,96



GOLDEN NUGGETS

Breaded cheese curds served with rosée sauce.



11,74

À LA FÛT NACHOS

Hot peppers, red onions, olives and green peppers. Served with homemade salsa, sour cream, and guacamole.



15,66

*À la Fût
nachos*





À LA POUT

POUT À LA FÛT

Sauce à la bière *British*.



11,96

POUT POUT

Sauce régulière.



10,87

POUT PIQUANTE

Sauce épicée, poulet fumé, crème sure,
laitue romaine et piments forts.



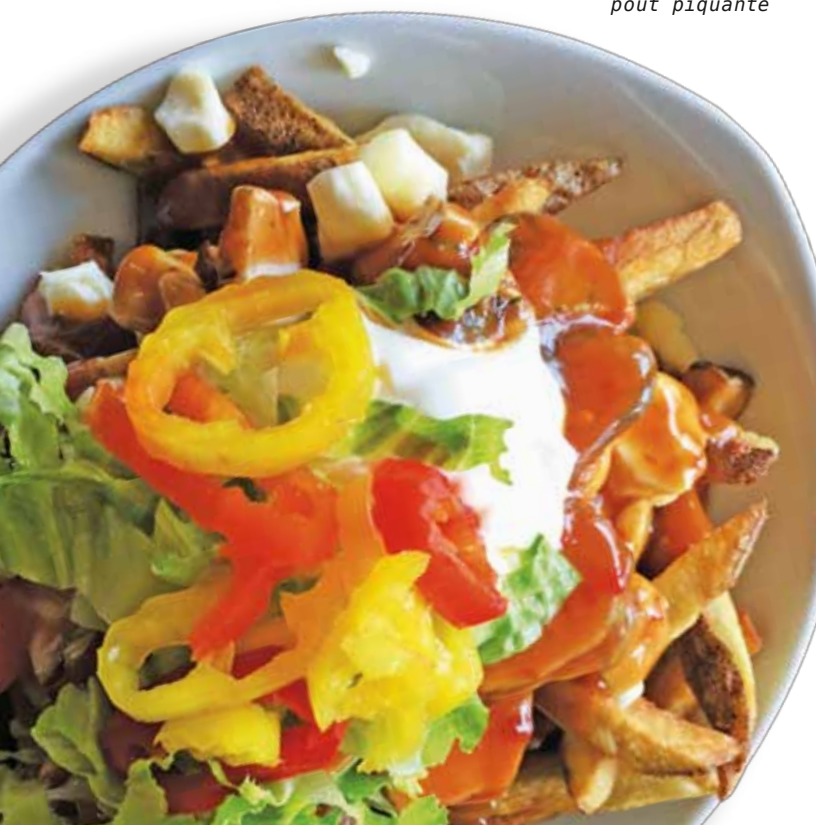
14,79

EXTRA

Poutine

4,78

pout piquante





POUTINES

POUT À LA FÛT

British beer sauce.



11,96

POUT POUT

Regular sauce.



10,87

SPICY POUT

Spicy sauce, smoked chicken, sour cream, romaine lettuce and hot peppers.



14,79

EXTRA

Poutine

4,78

spicy pout





À LA BURGER

Tous nos burgers
sont servis avec
**SALADE MESCLUN,
FRITES ET MAYO**



MUSTANG VÉGÉ

Boulette végétarienne bio, carottes râpées, tomates, pousses d'oignon, champignons, mozzarella, mayo de tomates séchées et laitue.

 0 **14,35**

SHÉRIF

Sanglier du Rieur Sanglier de Yamachiche, mozzarella, dijonnaise, bacon, oignons au porto et laitue.

 0 **16,96**



EXTRA
Pain burger sans gluten
2,61





BURGERS

All our burgers
are served with
**MESCLUN SALAD,
FRIES AND MAYO**



VEGETARIEN MUSTANG

Organic vegetarian patty, grated carrot, tomato, onion sprouts, mushrooms, mozzarella, sundried tomato mayo and lettuce.



14,35

SHERIF

Boar from the Rieur Sanglier in Yamachiche, mozzarella, dijonnaise, bacon, port onions and lettuce.



16,96

EXTRA

Gluten-free bun

2,61





À LA FAIM

SALADE POULE DE LUXE

Salade mesclun, mozzarella, poulet fumé, olives vertes, pousses du moment, betteraves et carottes râpées.



13,70

STEAK FRITES VEILLETTE

Steak mariné chipotle et érable de la Boucherie Albert Veillette & fils de St-Tite. Servi avec sauce au poivre, salade mesclun, frites et mayo.



22,83



*salade
poule de luxe*





HUNGER RELIEF

CHICKABOOM SALAD

Mesclun salad, mozzarella, smoked chicken, green olives, celery, seasonal sprouts, grated beets and carrots.



13,70

STEAK & CHIPS VEILLETTE

Chipotle-maple marinated steak from Boucherie Albert Veillette & fils in St-Tite. Served with pepper sauce, mesclun salad, fries and mayo.



22,83



*chickaboom
salad*





À LA COWBOY

TRUITE' N' CHIPS

Filet de truite de St-Alexis-des-Monts pané à la *Blonde de St-Tite*, sauce tartare maison. Servi avec salade mesclun, frites et mayo.



15,87

CHILI DU GÉNÉRAL ZAPATA

Mets officiel du cowboy, notre chili con carne maison à la bière *Urubu* est fait de cubes de veau et de cubes de lapin de Laprodéo de St-Tite. Servi avec mozzarella râpé, chips tortillas et salade mesclun.



15,87



FAJITAS DU COWBOY TEX*MEX AU POULET FUMÉ

Poitrine de poulet fumée, sauce à la *Bête Noire*, mozzarella, poivrons verts, oignons rouges et laitue. Servi avec crème sure, salade de chou, frites et mayo.



15,87

POGOS DELUXE DU FAR WEST

2 saucisses de lapin de Laprodéo de St-Tite aux petits fruits, enrobées de chapelure panko, mayo à l'estragon. Servies avec salade mesclun, frites et mayo.



15,87

BOL «VÉGANE»

Tempeh à la mexicaine, salsa maison, laitue ciselée, guacamole maison, piments forts, tortillas de maïs. 100% végane, sans gluten, sans lactose, sans allergène, sauf le soya!

14,35



COWBOY FAVORITES

TROUT'N' CHIPS

Filet of trout from St-Alexis-des-Monts, beer-battered with our *Blonde de St-Tite*, homemade tartar sauce. Served with mesclun salad, fries and mayo.



15,87

GENERAL ZAPATA'S CHILI

The cowboy's official meal, our homemade chili con carne flavoured with our *Urubu* beer is made with diced veal and rabbit from Laprodéo in St-Tite. Served with grated mozzarella, tortilla chips and mesclun salad.



15,87



SMOKED CHICKEN TEX*MEX COWBOY FAJITAS

Smoked chicken breast, *Bête Noire* sauce, mozzarella, green peppers, red onions and lettuce. Served with sour cream, coleslaw, fries and mayo.



15,87

DELUXE FAR WEST POGOS

2 wieners made from rabbit from Laprodéo in St-Tite, with berries, breaded in panko, with tarragon mayo. Served with mesclun salad, fries and mayo.



15,87

VEGANE BOWL

Mexican tempeh, homemade salsa, shredded lettuce, guacamole, hot peppers and corn tortillas. 100% vegan, gluten-free, lactose-free, allergen-free, except for soy.

14,35



Taxes not included



À LA FIN

**TARTE AU
SUCRE MAISON**

5,22

**CRÈME BRÛLÉE
À LA BÊTE NOIRE**

4,35

**BOULE DE
CRÈME GLACÉE FRITE**

5,22

*crème brûlée
à la Bête Noire*



Taxes non comprises.





FOR DESSERT

**HOMEMADE
SUGAR PIE**

5,22

**BÊTE NOIRE
CRÈME BRÛLÉE**

4,35

**FRIED
ICE CREAM**

5,22



Taxes not included



EXTRAS

Bacon
 Emmental
 Fromage en grains
 Guacamole
 Mozzarella
 Olives vertes
 tranchées
 Pain sans gluten
 Pogo de lapin
 Poulet fumé
 Salade de chou
 Salsa maison
 Smoked meat
2,61

Poutine
4,78

MAYONNAISES

Nature
 Dijonnaise
 Miel et moutarde
 Tomates séchées
 Estragon
 Piquante
 Cari et
 sirop d'érable

Taxes non comprises.



EXTRAS

Bacon
 Emmenthal
 Cheese curd
 Guacamole
 Mozzarella
 Green olives
 Gluten-free bun
 Rabbit pogos
 Smoked chicken
 Cole slaw
 Homemade Salsa
 Smoked meat
2,61

Poutine
4,78

MAYONNAISES

Plain
 Dijonnaise
 Honey Mustard
 Sundried Tomatoes
 Tarragon
 Spicy
 Curry and
 Maple Syrup

Taxes not included

