

MENU

Bouffe

MENU À UN BRIN DE FOIN
D'ÊTRE 100% QUÉBÉCOIS!

À L'ENTRÉE

- Bol de frites maison** 5,22 \$
Choix de mayo nature, piquante ou cari-érable.
- Salade verte** 5,22 \$
Vinaigrette à l'érable.
- Poutine** 6,96 \$
Sauce régulière, piquante ou au poivre.
- Rondelles d'oignon** 8,26 \$
Servies avec du miel.
- Pépites d'or** 11,31 \$
Fromage en grain de la Fromagerie St-Guillaume, pané et frit, servi avec sauce rosée.
- Tartare de truite** 15,22 \$
Portion de 5 onces de truite de St-Alexis-des-Monts servie avec des croûtons de pain.

À LA PETITE FAIM

- Nachos** 12,18 \$
Mozzarella, fromage jaune fondu, olives, poivrons et échalotes vertes.
- Bufarella** 16,53 \$
Mozzarella de Bufflonne de la Fromagerie Fuoco de Ste-Sophie servie avec tomates, basilic et légumes, huile & vinaigre de chez OLIV de Trois-Rivières.
- Fondue au fromage** 17,40 \$
Fondue au fromage et à la bière de 1001 Fondues de Québec (portion de 350 gr) servie avec pain, charcuteries, oignons perlés et cornichons.

À LA CLASSIQUE

Découvrez nos plats signatures qui font notre renommée depuis maintenant 10 ans!

- Salade du moment** 14,35 \$
Salade-repas avec légumes de saison et ingrédients divers (noix, fromages, etc.).
- Pogos de lapin** 15,66 \$
Deux pogos de Lapin de St-Tite servis avec frites maison, salade verte et mayo à l'estragon.
- Burger Mustang** 14,79 \$
Boulette végé bio, champignons, cornichons, mozzarella, mayo aux tomates séchées et laitue, servi avec frites maison.
- Burger el Toro** 16,74 \$
Boeuf bio de la Laiterie Lampron de St-Boniface, mozzarella, cornichons, bacon, salade, poivrons rouges grillés, mayo miel & moutarde, servi avec frites maison.
- Truite'n'Chips** 16,74 \$
Filet de truite de St-Alexis-des-Monts, pané à bière Blonde de St-Tite, servi avec frites maison, salade de choux et nouveauté! mayo à l'aneth.

Taxes non incluses

Aucun changement des ingrédients n'est possible. Merci de votre compréhension !

À LA PIZZA

Toutes nos pizzas artisanales sont faites à partir de levain maison, farines biologiques Le P'tit Moulin de Yamachiche, sauces maison et ingrédients locaux.

La RR2 13,48 \$

Pepperoni de la boucherie artisanale Lignée RR2 de Ste-Thècle, mozzarella de la Fromagerie St-Guillaume et sauce tomate maison.

La Margherita 13,48 \$

Mozzarella fraîche des Fromagiers de la Table Ronde de Ste-Sophie, basilic frais et sauce tomate maison.

L'Apothicaire 13,92 \$

Sauce et fromage variés, légumes de saison selon l'arrivée de la ferme Les Jardins de l'Apothicaire de St-Adelphe.

La Bleu Rieur 15,22 \$

Sauce tomate maison, bacon de Sanglier du Rieur Sanglier de Yamachiche, fromage Bleu fumé de L'Abbaye de St-Benoît-du-Lac, champignons et olives Kalamatas.

La Jack Rabbit 16,74 \$

Lapin de St-Tite confit, fromages mozzarella et Le Baluchon de la Fromagerie L'Ancêtre de Bécancour, oignons caramélisés, miel et roquette.

La Gaspésienne 16,74 \$

Crevettes de Matane, truite marinée de St-Alexis-des-Monts, crème fraîche et fines herbes de la ferme Les Jardins de l'Apothicaire de St-Adelphe.

À LA POUTINE

Chaque matin, nous coupons les patates à la main et utilisons le fromage en grain de la Fromagerie St-Guillaume.

Poutine 12,18 \$

Sauce régulière, piquante ou au poivre.

Poutine piquante 15,66 \$

Sauce épicée, poulet grillé, crème sure, chiffonnade de laitue et jalapenos marinés maison.

Poutine à Veillette 15,66 \$

Sauce au poivre et lanières de steak mariné de la Boucherie Albert Veillette de St-Tite.

À LA DENT SUCRÉE

Tarte au sucre 6,09 \$

Crème brûlée à la bière stout 6,96 \$

Verrine choco-framboise 6,96 \$

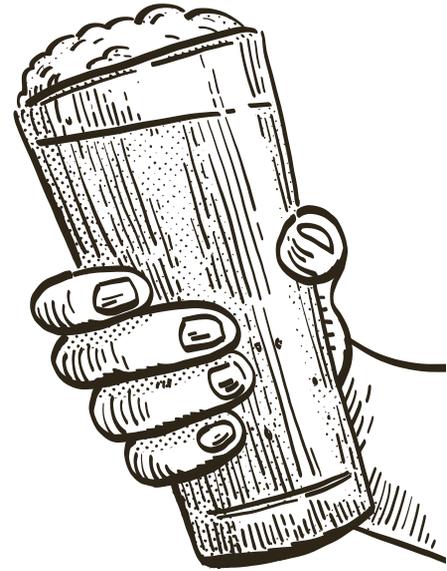
Taxes non incluses

Aucun changement des ingrédients n'est possible. Merci de votre compréhension!

Vous avez une alimentation sans gluten, végétarienne ou végétalienne?

Vous avez des allergies? Informez-vous auprès de nos cowboys/cowgirls, nous avons des options pour vous.

MENU *Boissons*



BIÈRES ARTISANALES

BRASSÉES
- - - SUR PLACE - - -

Toutes nos bières contiennent de l'orge locale et bio. Voir les bières en service sur les cloisons en vitre.

Bières régulières

12 onces **5,00 \$**

20 onces **6,74 \$**

Bières de spécialité

12 onces **6,09 \$**

Palette de dégustation

4 x 5 onces
à partir de **8,48 \$**

CRÉEZ VOTRE DRINK

Tous à 3,48 \$ / once +
jus ou liqueur de votre choix

Pur Vodka

Montréal

Gin Km 12

Distillerie du Fjord
de Monts-Vallin

Rhum Épicé Chic-Choc

Spiritueux Ungava
de Cowansville

St-Crème, boisson au sucre à la crème

Distillerie Mariana
de Trois-Rivières

BOISSONS AVEC ALCOOL

**Self Cocktail Hawaiian
Punch de Shawinigan**

6,52 \$

Bloody César

7,39 \$

BOISSONS SANS ALCOOL

Bière sans alcool IPA DDH

Microbrasserie Bazaar de Montréal

5,87 \$

Henri Soda de Montréal

Bière d'épinette **3,91 \$**

Kola **3,91 \$**

Soda Marco du Québec

Orangeade **3,91 \$**

Cerise noire **3,91 \$**

1642 Tonic de Montréal

3,91 \$

Coccinelle

Cidrerie Milton de
Sainte-Cécile-de-Milton **3,91 \$**

Jus

Orange **2,83 \$**

Canneberge rouge **2,83 \$**

Tomates et palourdes **2,83 \$**

Eau pétillante maison

2,17 \$

CAFÉS & THÉS

Nos grains de café proviennent
de la Brûlerie Mékinoise
et le lait biologique
de la Laiterie Lampron.

Espresso

2,61 \$

Allongé

2,61 \$

Americano

2,61 \$

Latte tasse

3,91 \$

Latte bol

4,56 \$

Cappuccino

3,91 \$

Thé noir ou vert

2,17 \$

Tisane camomille, menthe ou citron

2,17 \$

CARTE DES VINS

Notre carte des vins a été choisie avec grand soin et est composée uniquement de vins québécois. On espère que vous les apprécierez autant que nous!

Blancs

L'Orpailleur 2019

Vignoble de l'Orpailleur de Dunham

Seyval et Vidal

Arômes de fleurs blanches et de pommes vertes. Sec, rond, équilibré avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

Verre **10,44 \$**

Bouteille **27,83 \$**

Cavalier Versant non-boisé 2019

Domaine & Vins Gélinas de St-Sévère

Swenson White, Louise Swenson

Robe jaune aux reflets verts, nez explosif libérant des arômes d'ananas, melon-miel, fleur de vanille, citron et pamplemousse blanc. Onctuosité agréable. Acidité très délicate.

Verre **10,87 \$**

Bouteille **29,57 \$**

Frontenac Blanc 2019

Domaine & Vins Gélinas de St-Sévère

Frontenac Blanc

Nez libérant des arômes d'ananas et de pêches. Attaque en bouche vive et fraîche, soutenue par une onctuosité agréable et une finale délicate portant sur les fruits tropicaux.

Verre **11,31 \$**

Bouteille **31,31 \$**

Vidal 2020

Vignoble Val Caudalies de Dunham

Vidal

Rond, fruité et frais. Parfums de pêche, pomme jaune, agrumes et fleurs blanches. Notes de pêche blanche, melon et citron. Subtilement minéral, accents floraux et délicate amertume.

Verre **11,74 \$**

Bouteille **33,05 \$**

À TA
Santé
COWBOY!

Rouges

Cavalier du Versant 2018

Domaine & Vins Gélinas de St-Sévère

Radisson, Sabrevois, Marquette

Arômes de mûres et cerises rouges, accompagnés d'une note épicée de poivre noir. Tanins souples et saveurs de cerises, épices et vanille. 14 mois en barrique de chêne.

Verre **10,87 \$**

Bouteille **29,57 \$**

Frontenac - Petite Perle 2020

Vignoble Val Caudalies de Dunham

Frontenac et Petite Perle

Souple et frais, regorge d'arômes de petits fruits rouges et noirs. Tanins lisses mais étoffés qui soutiennent les saveurs de mûre écrasée, cerise noire, prune, cassis et violettes.

Verre **11,74 \$**

Bouteille **32,18 \$**

La Cantina Pinot Noir 2019

Vignoble La Cantina d'Oka

Pinot Noir

Arômes de fruits noirs et d'épices douces. Joli boisé. Frais en bouche, notes de cerises et tanins souples.

Verre **13,05 \$**

Bouteille **36,53 \$**

Vins d'été

Vin Rosé 2019 Val Caudalies

Vignoble Val Caudalies

Chambourcin, De Chaunac et Maréchal Foch
Sec, ample et rond. Arômes de petits fruits rouges acidulés, tels que framboise, groseille et canneberge, escortés de fraîches notes herbacées.

Verre **9,13 \$**

Bouteille **26,53 \$**

Vin Orange Frontenac 2020

Vignoble Val Caudalies de Dunham

Frontenac gris

Arômes captivants d'abricot séché, mandarine et cantaloup. Notes de noyau de pêche, thé et fleurs jaunes. Fine trame tannique, fin de bouche délicatement vanillée.

Bouteille **40,88 \$**

Taxes en sus