

MENU

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

À L'ENTRÉE

Salade d'accompagnement 3,04 \$
Vinaigrette à l'érable.

Bol de frites maison 5,22 \$
Choix de mayo nature, piquante ou cari-érable.

Poutine 6,96 \$
Choix de sauce régulière à base de Sauce du Chief de Shawinigan
(contenant notre bière British), piquante ou au poivre.

Rondelles d'oignon 8,26 \$
Servies avec du miel.

Les 10 Lingots 8,26 \$
10 cubes de tofu bien grillés avec des graines de sésame servis avec
roquette, tomates cerises et mayo Samouraï de la Sauce du Chief de Shawinigan.

Pépites d'or 11,31 \$
Fromage en grain de la Fromagerie St-Guillaume, pané et frit, servi avec
sauce rosée.

Nachos gratinés 14,35 \$
Chips de maïs, mozzarella, olives, poivrons et échalotes vertes, servis
avec crème sure, salsa et sauce de fromage jaune.

Tartare de truite 16,53 \$
Portion de 5 onces de truite de St-Alexis-des-Monts servie avec des
croûtons de pain.

À LA CLASSIQUE

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

Tacos végétariens 15,22 \$
Deux pains tortillas de maïs blanc, cubes de tofu épicé, mozzarella, salade,
poivrons de couleur, échalotes vertes et crème sure.

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 15,22 \$
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 20,87 \$
Filet de truite de St-Alexis-des-Monts, pané à la bière Blonde de St-Tite,
servi avec frites maison, salade de chou et mayo à l'aneth.

Côtes levées 23,48 \$
Demi-rack de côtes levées badigeonnées de la Sauce du Chief de Shawinigan
(contenant notre bière British), servies avec salade de chou et frites maison.

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 et ingrédients locaux.

- La Margherita** 13,92 \$
Mozzarella fraîche des Fromagiers de la Table Ronde de Ste-Sophie, basilic frais et sauce tomate.
- L'Apothicaire** 13,92 \$
Sauce et fromage variés, légumes de saison selon l'arrivage des Jardins de l'Apothicaire de St-Adelphe.
- La RR2** 15,22 \$
Pepperoni de la boucherie artisanale Lignée RR2 de Ste-Thècle, mozzarella de la Fromagerie St-Guillaume et sauce tomate.
- La Bleu Rieur** 15,22 \$
Sauce tomate, 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 de St-Alexis-des-Monts, pesto de basilic et fromage à la crème.

À LA POUTINE

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

- Poutine** 12,61 \$
Choix de sauce régulière à base de Sauce du Chief de Shawinigan (contenant notre bière British), piquante ou au poivre.
- Poutine piquante** 15,87 \$
Sauce épicée, poulet grillé, crème sure, chiffonnade de laitue et jalapenos marinés maison.
- Poutine à Veillette** 16,09 \$
Sauce au poivre et lanières de steak mariné de la Boucherie Albert Veillette de St-Tite.

À LA DENT SUCRÉE

- Duo de tartes au sucre** 7,83 \$
- Framboisier** 7,83 \$
- Baladin - Mousse au chocolat** 7,83 \$
- Crème brûlée à la bière stout** 8,26 \$

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 \$**

20 onces **7,61 \$**

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
des Monts-Vallin

Rhum Épicé Chic-Choc -
Spiritueux Ungava
de Cowansville

**St-Crème, boisson au
sucre à la crème** - Distillerie
Mariana de Trois-Rivières

Avril - Distillerie
Mariana de Trois-Rivières

Whisky Rosemont -
Distillerie de Montréal

**El Chapeau, eau de vie
d'agave Rosemont** -
Distillerie de Montréal

BOISSONS AVEC ALCOOL

Ti-Bec

Amaretto et Cowsure Framboise

Découvrez notre shooter maison!

5,22 \$ pour 2 ti-becs

**Self Cocktail framboises
sauvages de Shawinigan**

6,52 \$

Bloody César

7,39 \$

BOISSONS SANS ALCOOL

Bière sans alcool IPA

Microbrasserie Le BockAle

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 \$**

Limonade maison

3,48 \$

Jus

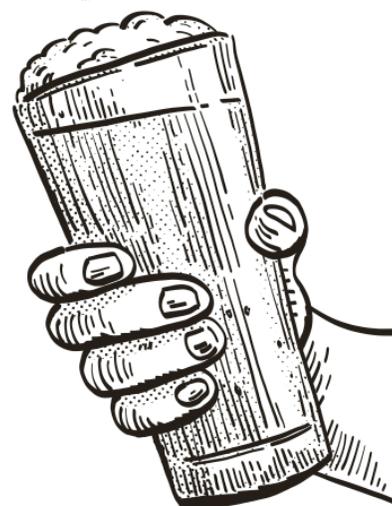
Orange **2,83 \$**

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 \$

- Décaféiné possible aux mêmes prix -

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 **11,96 \$** Bouteille **33,92 \$**



Taxes en sus

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 **11,96 \$** Bouteille **33,92 \$**

L'Orpailleur 2019

Vignoble de l'Orpailleur de Dunham

Frontenac, Seyval Noir et Maréchal Foch

Nez charmeur aux parfums de petits fruits cuits et légèrement confiturés. En bouche, saveurs de petits fruits avec une légère touche de marmelade d'orange.

Verre **10,44 \$** Bouteille **27,83 \$**

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 2021 Val Caudalies

Vignoble Val Caudalies de Dunham

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 **9,35 \$** Bouteille **26,96 \$**

Vin Orange Frontenac 2021

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 **42,62 \$**

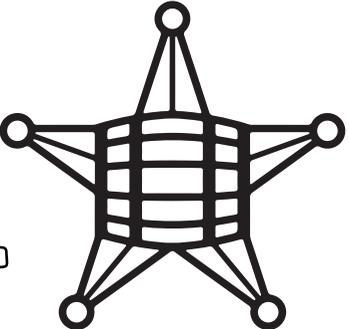
POUTINE

Sauce régulière

POGO DE LAPIN

Un pogo de Lapin de St-Tite servi avec salade de chou et frites maison.

~ BOISSON INCLUSE ~
Jus de pomme ou orange ou verre de lait.

À LA  FÛT

PIZZA RR2

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

PIZZA TOMATES FROMAGE

Sauce tomate et mozzarella de la Fromagerie St-Guillaume.

~ DESSERT INCLUS ~



UN SEUL PRIX

~ 7,83\$ ~

MENU P'TIT
COWBOY