


NOS ENTRÉES

Gaspacho aux concombres 	7.50	Salade maison (voir extras plus bas) 	Entrée 9.00 Plat 16.00
Zucchini, lime, menthe, crème sure, fromage labneh et poivron rouge		Mélange de laitue, concombres, tomates cerises, oignons rouges, poivrons rouges et vinaigrette citron	
Soupe à l'oignon gratinée	11.00	Salade César (voir extras plus bas) 	Entrée 11.50 Plat 18.50
Bière Massawippi Rousse, croûtons et fromage Hatley		Quartiers de Romaine, câpres, bacon émietté, citron, sauce césar, fromage Alfred le Fermier et croûtons	
Gnocchis à la betterave	13.50	Salade repas de pieuvre grillée 	25.50
Betteraves rôties, sauce au labneh et zaatar		Mélange de laitue, noix, fromage de chèvre, poire, petits fruits frais et vinaigrette à l'érable	
Saumon fumé Maison 	15.50	Tataki de Thon	Entrée 16.50 Plat 24.50
Fumé au bois d'érable servi avec crème à l'aneth et biscottes		Thon cru en croûte d'épices, wakamé au sésame et sauce teriyaki	
Carpaccio de Boeuf	16.00	En plat : Accompagné de salade d'orzo, noix de cajou épicées et vinaigrette sésame	
Chips de taro, moutarde à l'ancienne, parmesan et câpres		Trempe à l'avocat	13.50
Tartare aux deux Saumons*	Entrée 17.00 Plat 29.00	Coriandre, crème sure, fromage labneh, sésame, lime et tortillas maison	
Cru et fumé, wakamé au sésame, pommes vertes servi avec biscottes		Bruchetta maison au chorizo grillé	14.00
Tartare de Bœuf O'Jack*	Entrée 17.00 Plat 29.00	Dés de tomates, ail et basilic, épices zaatar, tortillas et sauce à l'aneth	
Découpé au couteau, cornichons, olives noires, câpres, sauce barbecue au Jack Daniel's et biscottes		Extra : Poulet 9.50 Saumon Grillé ou Fumé 9.50	



*Nos tartares sont accompagnés de frites maison et salade mesclun en choix du Plat

LA MARÉE

Pavé de Saumon aux trois cuissons 	27.00
Accompagné d'une salade d'orzo, noix de cajou torréfiées et sauce au miso de Massawippi	
Orange Roughy à l'indienne	29.00
Poisson à chair blanche mariné à l'indienne, lait de coco, servi avec salade de pois chiche, olive noire, céleri et maïs	
Sablefish au miso	36.50
Morue noire de la Baie de Vancouver, accompagné de riz parfumé au gingembre, ail, basilic et légumes du moment	
Thon aux épices et pieuvre grillée	40.00
Thon chaud rosé enrobé d'épices de bois de pommier et sa pieuvre cuite lentement, accompagnés d'une sauce chimichurri, patates grelots et légumes de saison	



NOS VIANDES FUMÉES & GRILLÉES

Poitrine de poulet Jerk 	24.00
Poitrine fumée accompagnée de sa sauce Jerk, chips de patates douces et légumes rôtis	
Boudin maison à l'érable	26.50
Accompagné de pommes de terre grelots et légumes de saison sur coulis de betteraves	
Magret de Canard	32.50
Magret, épices, sauce aux cerises, chambord et romarin Servi avec légumes du moment et patates grelot	
Côtes levées du Pilsen 	Demie 22.00/ Entière 33.00
Servies avec frites maison et salade de chou	
Bavette de boeuf	32.00
Sauce caramel à la bière noire, fagot de salade et frites maison	
Carré d'agneau en croûte de pistaches	38.50
Accompagné d'une sauce adobo, légumes de saison et polenta crémeuse	
Filet mignon de bison	54.00
Sauce pomme et bleuets accompagnée de polenta croustillante à la truffe, légumes de saison	
Porterhouse Prime USDA (pour deux personnes) 35 oz	109.00
Champignons rôtis, sauce ail et soja Servi avec pommes de terre hasselback	

*Tout changement d'accompagnement sera facturé à 3\$
Compléter votre plat avec une mayonnaise maison : .75¢

LES À-CÔTÉS

Salade d'orzo	8.50	Pommes de terre hasselback	8.00
Salade de pois chiche	8.00	Légumes rôtis	8.50
Polenta crémeuse	8.00		


Nous ne pouvons garantir l'absence d'ingrédients allergènes dans nos boissons ou repas.
Merci de votre compréhension.




Nous sommes fiers de vous faire part que tous nos fumages, sauces, plats et desserts sont cuisinés maison.
Bonne dégustation!



MENU PUB

Ailes de poulet fumées à la jerk  (8) 14.00
Parfaitement épicées,
(16) 26.00
accompagnées de crème à l'aneth

Calmars frits 17.00
Oignons verts, poivrons rouges,
sauce thaï et aneth

Bouchées de poulet (5)  13.50
Pâte de cari, farine assaisonnée,
sauce sucrée et épicée

Pains (4) & beurre maison 5.00
(ail, porto, truffe et poivre rose)


Frites maison et mayo  7.00

Chips de patates douces et sauce  9.00
au labneh épicée*

Noix rôties aux épices et 8.50
piments d'espelette* 


*aussi disponible hors
des heures de cuisine

POUR PARTAGER

Nachos à la salsa de maïs  19.50
Piments bananes, olives noires,
oignons verts et crème sure


Extra trempette à l'avocat 4.00
Extra Poulet 9.50


Assiette de charcuteries et 28.50
fromages de la région
Servie avec biscottes, noix, raisins
et espuma de moutarde


 Nous ne pouvons garantir l'absence d'ingrédients
allergènes dans nos boissons ou repas.
Merci de votre compréhension.

 Pour emporter

CASSE-CROÛTE

 Tous nos burgers et sandwiches sont servis
avec frites maison et salade

Burger de bœuf maison  21.50
Galette 100% bœuf, fromage
Hatley, cornichons, bacon, tomates,
laitue et oignons caramélisés

Burger de poulet jerk  20.50
Poitrine de poulet fumée, sauce
à l'aneth, concombre, piments
bananes, fromage Hatley, laitue
et bacon

Burger végétarien  20.00
Galette de pois chiche,
maïs et fromage, garnie de guacamole,
oignons confits, concombre et salade

Grilled cheese  19.00
Canard fumé, oignons confits
et fromage hatley

Fish n'chip  24.00
Aiglefin croustillant, sauce
tartare, salade de chou,
servi avec frites maison

MENU ENFANT 10 ans et moins

Filet d'aiglefin croustillant 
Servi avec frites

2 minis cheeseburgers  10.00
Servi avec frites maison

Bouchées de poulet (3) 
Servies avec riz basmati

Mini sundae 3.50
Crème glacée choco-caramel

• NOS GOURMANDISES •

Massawippi mud pie
Crème glacée à l'espresso et au chocolat noir sur croûte Graham
9.50

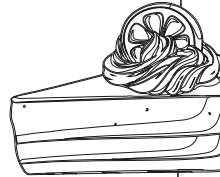


Crème brûlée au rhum Appleton,
piments de la Jamaïque et pistaches
9.00

Le parfait Vegan
Fruits rouges, granola chocolaté, crème de coco et caviar au litchi
10.00

Barre chocolatée a l'Amaretto
Croûte pralinée et pailletée feuilletine
10.50

Assiette de fromages de la région*
Boule au bleu maison, fromage de chèvre cendré de Wotton,
Alfred le Fermier et noix rôties
18.00



• Boissons chaudes • • Cafés alcoolisés •

Café	3.50
Thé, tisane	3.50
Chocolat chaud	4.00
Allongé	4.00
Expresso	3.75
Expresso double	5.50
Cappuccino	4.75
Latté	5.50
Latté (bol)	7.00



Café irlandais Jameson, Irish mist	10.00
Café brésilien Grand Marnier, Brandy, Tia Maria	
Café Jamaïcain Appleton, Tia Maria	
Café Pilsen Tia Maria, Grand Marnier, Amarula	
Café de chez nous Sortilège, Brandy	
Café espagnol Tia Maria, Brandy	
Café Amarula Amarula	

*Disponible hors des heures de cuisine