

SNACKS DE BAR

TREMPETTE D'AUBERGINES GRILLÉES 13

Pain Naan
Grilled eggplant dip, naan bread

TACOS VÉGANES 15

2 tacos durs, patates douces, salsa mangue & avocat
2 hard shell tacos, sweet potato, mango & avocado salsa

TACOS AU POULET 16

2 tacos durs, poulet croustillant, avocat, pico de gallo, mayo lime & piment
2 hard shell tacos, crispy chicken, avocado, pico de gallo, chili & lime mayo

UPSTAIRS POUTINE 12

CRABE CAKE 18

Croquette de crabe, mayo chipotle
Crab cake, chipotle mayo

BURRATA & CROSTINI 26

Confit de tomates épicé, oignons frits
Spicy tomato confit, fried onions

GUÉDILLE AU HOMARD 22

1 Guédille, frites [+2\$ frites patate douce]
1 Lobster roll, fries [+2\$ sweet potato fries]

DES NACHOS EN BOL [+8\$ POULET/CHICKEN] 23

Fromage, Kalamata, haricots noirs & pinto, jalapeños, pico de gallo, guacamole, crème sure
Cheese, Kalamata, black & pinto beans, jalapeños, pico de gallo, guacamole, sour cream

CALAMARI FRITS UPSTAIRS 24

Sauce tartare ou marinara
Fried calamari, tartar or marinara sauce

SALADES

SALADE CÉSAR UPSTAIRS [+8\$ POULET CROUSTILLANT] 18

Croûtons, capres frites, bacon à l'érable, parmesan
Croutons, maple bacon, fried capers, parmesan

SALADE DE CHOU-FLEUR 18

Chou-fleur rôti, tomates cerises, câpres, feta, parmesan, vinaigrette Dijon sucrée
Roasted cauliflower, baby tomatoes, capers, feta cheese, parmesan sweet Dijon dressing

SALADE DE BETTERAVES 18

Betteraves rôties, orange, fromage de chèvre, graines de tournesol, vinaigrette citronnée
Roasted beets, orange, goat cheese, sunflower seeds, citrus dressing

A-CÔTÉ

FRITES MAISONS 7

House-cut fries

FRITES PARMESAN 11

Parm fries

FRITES PATATES DOUCES 9

Sweet potato fries

PURÉE GRATINÉE À L'AIL 10

Garlic mashed potatoes

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS 10

Creamy mushroom risotto

SALADE MAISON 8

House salad

PAIN NAAN / BAGUETTE 4

Naan bread / Baguette

ÇA FAIT 31 ANS QU'ON EN JAZZ!



PLATS

PAPPARDELLE VERONA À LA JUAN 24

Poulet grillé, champignons, tomates séchées, sauce crémeuse au vin blanc

Grilled chicken, mushrooms, sun-dried tomatoes, white wine cream sauce

FETTUCINI NERANO 22

Courgettes frites, flocons de piment, parmesan, sauce vin blanc

Fried zucchini, chili flakes, parmesan, white wine sauce

AUBERGINE PARMESAN [+4\$ PAPPARDELLE AGLIO E OLIO] 25

Mozzarella di bufala, sauce marinara, salade de roquette

Eggplant parm, mozzarella di bufala, marinara sauce, aragula salad

SAUMON CAJUN 32

Épinards et portobello sautés, sauce Dijon crémeuse

Sauteed spinach and portobello, creamy Dijon sauce

UPSTAIRS SUPRÊME DE POULET RÔTI 26

Sauce brune, salade de chou, frites, bun

Roasted chicken supreme, gravy, coleslaw, fries, bun

UPSTAIRS FISH AND CHIPS 25

Salade de chou, purée de pois, sauce tartare

Coleslaw, mushy peas, tartar sauce

« SHORT RIBS » DE BŒUF 46

Réduction vin rouge, purée de pommes de terre

Red wine reduction, mashed potatoes

CONFIT DE CANARD 34

Risotto crémeux aux champignons, carottes à l'érable

Duck confit, creamy mushroom risotto, maple carrots

LINGUINI MISTO DI MARE 32

Moules, crevettes, calmars, chorizo, sauce tomate

Mussels, shrimp, calamari, chorizo, tomato sauce

STEAK NEW YORK, 10oz [+10\$, 2 CREVETTES GÉANTES] 48

Beurre aux herbes, légumes grillées, frites

Cowboy butter, grilled vegetables, fries

LES BURGERS

Frites inclus / +3\$ Salade maison

UPSTAIRS BURGER [+2\$ CHEDDAR] 21

Oignons, tomate, laitue, moutarde, cornichons

Onions, tomato, lettuce, mustard, pickles

SMASH BURGER AU FROMAGE 23

2 galettes de boeuf, oignons, fromage Américain, laitue, cornichons, mayo maison

2 smashed beef patties, onions, American cheese, lettuce, pickles, house mayo

BBQ BURGER 25

Bacon, cheddar, oignons, jalapeño, sauce barbecue

Bacon, cheddar, onions, jalapeño, barbecue sauce

BURGER DE POULET CROUSTILLANT 24

Poitrine de poulet panée, mayonnaise épicée, cornichons B&B, salade de chou

Breaded chicken breast, spicy mayonnaise, B&B pickles, house-made coleslaw

BURGER VÉGÉTARIEN MAISON 23

Galette haricots noirs & quinoa frite, laitue, tomate, oignons, avocat, mayo lime

Fried black beans & quinoa patty, lettuce, tomato, onions, avocado, lime mayo



UPSTAIRS

BLANCS

| | | | |
|--|-----------------------|---|---------------------------|
| Chardonnay, Carmen Premier Valle Central, Chili | 10 ⁵⁰ / 38 | Bourgogne Aligoté, Silex, Vignerons de Buxy Bourgogne, France | 49 |
| Pinot Griggio, Riff Vénétie, Italie | 12 / 44 | *Clairette du Languedoc, Gérard Bertrand Languedoc-Roussillon, France | 58 |
| Sauvignon-Blanc, Brumont Côtes-de-Gascogne, France | 10 ⁵⁰ / 38 | Vin Orange, Kontakt, Meinklang Burgenland, Autriche | 62 |
| Rose, Cazal Viel, Vieilles Vignes Languedoc-Roussillon, France | 10 ⁵⁰ / 38 | Prosecco, Zonin Vénétie, Italie | 13 / 48 |
| Garganega/Chardonnay/Sauvignon Blanc Anselmi, San Vincenzo Vénétie, Italie | 48 | Moët & Chandon Champagne, France | 375ml : 110 / 750ml : 180 |

ROUGES

| | | | |
|--|-----------------------|---|----|
| Sangiovese, La Focaiè Toscane, Italie | 12 / 44 | *Cabernet Franc/Gamay, Shoemaker Rouge Trois Moineaux Ontario, Canada | 61 |
| Ambo Nero, Provincia di Pavia Lombardie, Italie | 10 ⁵⁰ / 38 | Cinsault, The Drifter, JC Wickens Western Cape, Afrique du Sud | 51 |
| Cabernet-Sauvignon, Carmen, Valle del Maipo Valle Central, Chili | 13 / 48 | Barbera d'Asti, Bersano Costalunga Piémont, Italie | 45 |
| Chianti Classico, Carpineto Toscane, Italie | 65 | Villa Antinori, Toscana Toscane, Italie | 68 |
| *Nero d'Avola, Valle del Belice, LaMura Sicile, Italie | 49 | *Pinot Noir, Domaine Fournier Vallée de la Loire, France | 61 |
| *Langhe Rosso, Azienda Agricola Camparo Piémont, Italie | 75 | *Merlot, Côtes-de-Bordeaux, Vieux Vigneau Bordeaux, France | 59 |
| Nativa Reserva, Dios Mio Valle Central, Chili | 40 | De Tejo, Escriba Reserva Tejo, Portugal | 32 |
| *Tempranillo-Mazuelo, Real Rubio Rioja, Espagne | 55 | Shiraz/Grenache/Mataro, 19 Crimes South Eastern Australia, Australie | 48 |
| *Medoc, Castel Frères Bordeaux, France | 53 | *Saint-Émilion, Castel Frères Bordeaux, France | 73 |

* Importation privée

COCKTAILS & CAFÉS

RUBAL'S MOJITO

Rhum blanc, menthe, lime, eau pétillante

14

KIND OF MULE

Rhum foncé, lime, bière de gingembre

14

OLD FASHIONED

Rye, angostura bitter, sucre

14

BASS SOLO

Kahlua, Vodka Iceberg, Baileys, crème

15

TAUREY'S TRIO

Campari, vermouth, eau pétillante

14

ENCORE

Gin, Maraschino liqueur, Chartreuse verte, lime

16

PALOMA UPSTAIRS

Tequila Hornitos, jus de pamplemousse, eau pétillante, romarin

14

CLAIR DE LUNE

Vodka Iceberg, Cointreau, citron, sirop simple

14

CAFÉ DU BOIS (option glacée)

Canadian Club, sirop d'érable, crème fouettée

14

CAFÉ AVRIL (option glacée)

Amaretto, brandy, crème fouettée

14

BIÈRES

EN FUT

Verre Pinte Pichet

BELLE GUEULE :

• BLONDE / ROUSSE 5⁰⁰ 8⁵⁰ 24⁵⁰

ST-AMBROISE :

• IPA 5²⁵ 9⁰⁰ 26⁰⁰

• NEW ENGLAND IPA 6²⁵ 11⁵⁰ 33⁰⁰

PERONI 6²⁵ 11⁵⁰ 33⁰⁰

CHEVAL BLANC 5²⁵ 9⁰⁰ 26⁰⁰

GUINNESS 9⁵⁰ 12⁰⁰ --

McADAM CIDRE (cannette) -- 11⁰⁰ --

SANS ALCOOL

GUINNESS ZERO 11

BSA IPA 10

BSA SURE FRAMBOISE 10

BLANCHE WITBIER ALCHIMISTE 10

HEINEKEN ZERO 7

AMARO LE SELTZER 7

YUZU & POMELO LE SELTZER 7

NESPRESSO

ESPRESSO

3⁵⁰

AMERICANO

3⁵⁰

CAPPUCCINO

4⁵⁰

MACCHIATO

4⁰⁰

CAFÉ LATTE

4⁵⁰

CAFÉ LATTE GLACÉ

4⁵⁰

NESPRESSO MARTINI

15⁰⁰

SCOTCH

GLENMORANGIE 10 ANS 13

LAGAVULIN 8 ANS 18

TALISKER 10 ANS 17

LAPHROAIG 10 ANS 14

LOCHLEA 13

GLENLIVET 12 ANS 13

BUSHMILLS 10 ANS 13

MACALLAN 12 ANS 20

DESSERTS

PROFITEROLES 12

CRÈME BRULÉE 12

TIRAMISU 11

GATEAU FROMAGE AUX 12

CAROTTES ET CAMEL

BROWNIE À LA MODE 11

UPSTAIRS

MERCH

 T-SHIRTS 28

 TUQUES 26

 CASQUETTES 35

 HOODIES 60

 VERRES À VIN 13

 TASSES À CAFÉ 13

 PARAPLUIES 30

 CARTES CADEAUX