

MENU DINNER

LUNCH MENU

SOUPE + SALADE

SOUP + SALAD

POTAGE DU MOMENT

SOUP OF THE MOMENT

8.00 \$

GASPACHO DU MOMENT

Servi avec garnitures

GAZPACHO OF THE MOMENT

Served with toppings

14.00 \$

SALADE HARTFORD

Chèvre, vinaigrette du moment, noix + légumes croquants

HARTFORD SALAD

Goat cheese, dressing of the moment, nuts + crunchy vegetables

16.00 \$

CÉSAR MAISON

Bacon fumé, câpres frites-chips de parmesan + croûtons

CESAR SALAD

Smoked bacon, fried capers, parmesan crisps + croutons

18.00 \$

Ajout poulet +8

À PARTAGER

TO SHARE

NACHOS VÉGÉ

Tomates, avocat, mangue, oignon, olives, fromage, coriandre, crème sûre & salsa

VEGGIE NACHOS

Tomatoes, avocado, mango, onion, olives, cheese, coriander, sour cream & salsa

21.00 \$

Option carnivore +6

CHARCUTERIE ET FROMAGE

SHAWBRIDGE

SAWBRIDGE CHARCUTERIE AND CHEESE

28.00 \$

PLAT PRINCIPAL

MAIN DISH

STEAK + FRITE

Macreuse de boeuf, glace de viande au poivre forestier + Whisky Côte des Saints + légumes du moment

STEAK & FRITE

Beef scoter, forest pepper meat glaze + Côte des Saints whisky, seasonal vegetables

PM

LOBSTER ROLL

Pain brioché, chair de homard, moutarde sapin-livèche avec chips maison au sel de mer et sumac

LOBSTER ROLL

Brioche bread, lobster meat, fir-lovage mustard with homemade sea salt and sumac chips

29.00\$

FISH + CHIPS

À la bière, sauce tartare maison, citron grillé

FISH & CHIPS

Beer-battered, homemade tartar sauce, grilled lemon

29.00\$

POULET FRIT

Lacqué au miel d'Anicet, soya, siracha Firebarn, servi avec frites et accompagnement du moment

FRIED CHICKEN

Glazed in Anicet honey, soya and siracha Firebarn, fries & seasonal vegetables

23.00 \$ 2 morceaux/pièces
29.00 \$ 3 morceaux/pièces

POUTINE

Sauce à la bière Mont Gabriel Goat Blonde & fromage en grains de la Laiterie Charbonneau

Beer sauce made with Mont Gabriel Goat Blonde beer & cheese curds from Laiterie Charbonneau

CLASSIQUE CLASSIC

17.00\$

SMOKE MEAT DE CANARD DUCK SMOKED MEAT

24.00\$

BACON, OIGNONS VERTS ET CRÈME SÛRE BACON, GREEN ONION AND SOUR CREAM

24.00\$

BURGER + SANDWICH

Servi avec frites
Served with fries

BURGER MONT GAB

Boeuf Local AAA WAGYU, fromage halloumi, pancetta, cornichon, oignons coustillants + sauce speciale

MONT GAB BURGER

Local AAA Wagyu beef, halloumi cheese, pancetta, pickle, crispy onions + special sauce

29.00\$

BURGER DE PORCELET DE LAIT

Bacon, cheddar fort, avocat, roquette et sauce tequila-lime

SUCKLING PIGLET BURGER

Bacon, sharp cheddar, avocado, arugula and tequila-lime sauce

29.00\$

SANDWICH DE SMOKED MEAT DE CANARD

Magret de canard saumuré et fumé maison & moutarde au sapin baumier

DUCK SMOKED MEAT SANDWICH

Salt-cured and house-smoked duck breast & balsam fir mustard

29.00\$

MIKE'S CLUB

Classique au poulet, bacon, tomate + laitue

MIKE'S CLUB

Classic with chicken, bacon, tomato + lettuce

29.00\$

OPTION VÉGÉ/VEGETARIAN 27.00\$