



- Bar à huîtres -

PETIT PLATEAU 56

8 crevettes, 6 huîtres, pieuvre grillée, ceviche de dorade

SMALL SEAFOOD PLATTER - 8 shrimps, 6 oysters, grilled octopus, sea bream ceviche

LE GRAND PLATEAU 95

1 homard, 8 crevettes, 12 huîtres, pieuvre grillée, ceviche de dorade

LARGE SEAFOOD PLATTER - 1 lobster, 8 shrimps, 12 oysters, grilled octopus, sea bream ceviche

HUÎTRES DU MOMENT 3 / UN.

OYSTERS OF THE DAY

BLOODY OYSTER SHOOTER 6.50

- À PARTAGER -

MINI-BURGERS (3) DE BOEUF WAGYU DU QUÉBEC 19

Tomate, gruyère, compote bacon et oignon
QUEBEC WAGYU BEEF MINI-BURGERS (3) - Tomato, gruyere, bacon onion jam

BURRATTA 150 g 25

Tomates, pesto
Tomatoes, pesto

PLATEAU DE TARTARES 40

Boeuf, saumon, thon
TARTARE PLATTER - Beef, salmon, tuna

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 23

CHARCUTERIE PLATTER

ASSIETTE DE FROMAGES 21

CHEESE PLATTER

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 28

CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER

ENTRÉES

SALADE CÉSAR 9

CESAR SALAD

SALADE WEDGE 12

Ranch, mimolette vielli, prosciutto, pacanes
WEDGE SALAD - Ranch, aged mimolette, prosciutto, pecans

CARPACCIO DE BOEUF 12

Contre-filet, 5 poivres, pecorino
BEEF CARPACCIO - Striploin, 5 peppers, pecorino

POUTINE DE CHARLEVOIX AU BOEUF BRAISÉ 14

Boeuf du Québec, Migneron, St-guillaume, sauce maison

CHARLEVOIX BRAISED BEEF POUTINE - Quebec beef, migneron, st-guillaume, homemade sauce

BEIGNET DE CRABE DES NEIGES 13

Roquette, aioli, citron
CRAB CAKE - Arugula, aioli, lemon

CALMARS FRITS 14

FRIED CALAMARI

SOUPE À L'OIGNON ET BIÈRE ROUSSE 11

St-Ambroise, Gruyère, Migneron
RED BEER ONION SOUP - St-Ambroise, Gruyère, Migneron

PIEUVRE GRILLÉE 21

Poivrons fumés, citrons confits, câprons
GRILLED OCTOPUS - Smoked peppers, confit lemons, caper berries

TARTARES

Plat principal servi avec frites et salade verte
Main course served with fries and green salad

BOEUF 14 / 22

Classique
BEEF - Classic

THON 16 / 24

Vinaigrette wafu à l'IPA, graines de sésame noir, coriandre
TUNA - IPA wafu dressing, black sesame seeds, coriander

SAUMON 14 / 22

Piment d'Espelette, marmelade de mandarine
SALMON - Espelette pepper, mandarin marmalade

PLATS

RISOTTO 21

Courge, édamames, parmesan
Squash, edamames, parmesan

MÉCHANT POULET 35

Poulet entier, bière, patates douces, sauce BBQ maison
Full chicken beer, sweet potatoes, homemade BBQ sauce

SAUMON GRILLÉ 25

Miel, combawa, purée de betteraves, haricots
GRILLED SALMON - Honey, combawa, beet puree

FLÉTAN RÔTI 33

Ratatouille, beurre citronné, artichauts
ROASTED HALIBUT - Ratatouille, lemon butter, artichokes

CÔTES LEVÉES

DE PORC 10 oz - 24 / 20 oz - 36

Jack Daniel's, frites maison, chou, daïkon
PORK RIBS - Jack Daniel's, homemade fries, cabbage, daikon

CARBONARA BACON & OEUF 24

Tagliatelles fraîches, oeuf poché, bacon maison
BACON & EGG CARBONARA - Fresh tagliatelles, poached egg, homemade bacon

BURGERS

MÉCHANT BURGER

10e ANNIVERSAIRE 19

Mix à burger exclusif, fromage île aux grues, bacon, chipotle, frites maison
10TH ANNIVERSARY MÉCHANT BURGER - Exclusive burger mix, île aux grues cheese, bacon, chipotle, homemade fries

LE BURGER AU POULET CHIPOTLE 19

Poitrine de poulet marinée au paprika fumé et à la bière, cheddar, tomate, oignons marinés, bacon, mayo chipotle, frites maison
CHIPOTLE CHICKEN BURGER - Smoked paprika and beer marinated chicken breast, cheddar, tomato, pickled onions, bacon, chipotle mayo, served with house fries

LE VÉGÉTARIEN 18

Burger de betteraves, haricots noirs, fêta fumé, chips de courge musquée, pousses d'oignon, mayonnaise à l'ail noir
THE VEGETARIAN - Burger with beets, black beans, smoked feta, butternut squash chips, onion sprouts, black garlic mayonnaise

COUPES DU BOUCHER

Toutes nos pièces de viandes sont servies avec asperges et un choix d'à-côtés*, ainsi qu'une sauce Madère, poivre ou chimichurri.

All our meats are served with asparagus and a choice of side, and sauce, Madeira, Pepper or chimichurri*

ONGLET 8 oz - 28

CONTRE-FILET 10 oz - 36

FILET MIGNON 8 oz - 43 / 16 oz - 78

CÔTE DE BOEUF 20 oz - 46

- À L'ARDOISE -

PLANCHE DU BOUCHER POUR DEUX 99

THE BUTCHER'S BLOCK FOR 2

TOMAHAWK DU QC VIEILLI A SEC PM

DRY AGED QUEBEC TOMAHAWK

PORTERHOUSE VIEILLI A SEC PM

DRY AGED PORTER HOUSE

CÔTE DE BOEUF A PARTAGER PM

RIBSTEAK TO SHARE

À côtés

*Carottes Glacées

Glazed carrots

Poêlée de champignons +8

Sautéed mushrooms

*Frites Maison

Homemade Fries

*Purée de pomme de terre au chèvre

Goat cheese mashed potatoes

Choux-fleur, citron, persil +7

Cauliflower, lemon, parsley

Pommes de terre rissolées, romarin, gras de bœuf âgé +8

Pan-fried potatoes, rosemary, aged beef fat +8

Crevettes grillées +10

Grilled shrimps

Demi homard +20

Half lobster