

- Bar à huîtres -

PETIT PLATEAU DE FRUITS DE MER 56

8 crevettes, 6 huîtres, salade de pieuvre, saumon fumé maison

GRAND PLATEAU DE FRUITS DE MER 95

1 homard, 10 crevettes, 12 huîtres, salade de pieuvre, saumon fumé maison

HUÎTRES DU MOMENT

3\$ l'unité

BLOODY OYSTER SHOOTER 6,50

À PARTAGER

MINI BURGERS (2) 14

Tomate, fromage suisse, compote d'oignons et bacon, mayonnaise au chipotle

TREMPETTE AUX ARTICHAUTS 12

Fromage à la crème et poivrons rôtis épicés

POUTINE DE CHARLEVOIX AU PORC BRAISÉ 16

Porc bio du Québec braisé, fromages Migneron de Charlevoix et en grain de St-Guillaume

AILES DE POULET - 6 POUR 10 / 12 POUR 19

Sauce piquante au miel

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 23

ASSIETTE DE FROMAGES 21

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 28

• Foie gras poêlé 50g +16 •

TARTARES

Tous les tartares format repas sont servis avec frites et salade verte

BOEUF 15 / 23

Échalotes, Dijon, fleur de sel, tabasco, sauce anglaise, cornichons, câpres

BISON 15 / 23

Échalotes, coriandre, sauce Jack Daniel's, ciboulette, fleur de sel, tabasco, poivrons rouges, jalapeños, cornichons, oignons vinaigrés

SAUMON 15 / 23

Aneth, échalotes, ciboulette, câpres, tabasco, fleur de sel

ENTRÉES

SALADE CÉSAR 9

TOMATES À LA MAROCAINE 12

Purée d'aubergines aux épices, fromage feta fumé, basilic, mélasse de pomme grenade et croûtons

SALADE WEDGE 12

Iceberg, vinaigrette ranch, fromage Mimolette vieilli, prosciutto, pacanes fumées / sucrées

CRUDO DE HAMACHI 14

Hamachi, sauce Yuzu, pamplemousse, épices asiatiques, poivre rose et fines herbes

CARPACCIO DE CERF 14

Cerf, épices au café, armillaires de miel marinés, poires pochées, mâche

CROQUETTES DE CRABE DES NEIGES 13

Sauce mayo-wasabi avec miel

CALMARS FRITS 14

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE ROUSSE 11

Bière St-Ambroise, fromages gruyère et Migneron

TARTE TATIN AUX OIGNONS CIPOLINIS ET FOIE GRAS 21

Foie gras, chorizo, rondelles d'oignons, coulis figues et porto

SALADE DE PIEUVRE 15

Pieuvre grillée, salade d'algues et sésame, chorizo, poivrons rouges et jaunes, asperges, oignons rouges, mesclun, vinaigrette soya/érable

SAUMON FUMÉ MAISON 12

Chips de bagel, crème sûre au raifort, oignons marinés, câpres

CEVICE DE PÉTONCLES 11

Pétoncles, échalottes françaises, jus de lime, avocat

CREVETTES À LA AJI VERDE ET SALSA 14

Crevettes (3), aji verde et salsa

BURGERS

MÉCHANT BURGER 19

Boeuf AAA (8oz), bacon, fromage bleu, cheddar fumé, oignons caramélisés, servi avec frites maison

LE BURGER AU POULET CHIPOTLE 19

Poitrine de poulet marinée au paprika fumé et à la bière, cheddar, tomate, oignons marinés, bacon, mayo chipotle, servi avec frites maison

LE VÉGÉTARIEN 19

Purée d'avocat, chutney d'ananas et chipotle, Gruyère, oignons caramélisés, servi avec frites maison

PLATS

SALADE VÉGÉ 21

Laitue, kale, épeautre, quinoa, fromage de chèvre, linguinis de légumes au cari, tomates cerises, raisins secs, canneberges séchées, noix de Grenoble, noisettes, amandes, graines de citrouilles et edamames

MÉCHANT POULET 35

Poulet entier cuit sur canette et mariné à la bière, servi avec quartiers de pommes de terre douces, sauce BBQ au Jack Daniel's et pain

SAUMON GRILLÉ 25

Pavé de saumon grillé laqué au miel et combawa, purée de betteraves et combawa, salade d'haricots verts et fenouil

PÉTONCLES POÊLÉS 39

Sur polenta crémeuse, bok choy et sauce aux lythees

FLÉTAN RÔTI 33

Ratatouille, beurre citronné et artichauts

CARRÉ D'AGNEAU 32

Mariné aux herbes, jus au thym, flageolet crémeux à l'ail et mini-courgettes

CÔTES LEVÉES DE PORC 10 OZ - 24 / 20 OZ - 36

Braisées au Jack Daniel's, servies avec frites maison, salade de chou et daikon

BACON & EGG CARBONARA 24

Linguinis, oeuf poché, bacon maison

BOEUF

ONGLET 8 OZ - 28

Servi avec cipollinis au vin rouge, légumes et frites maison

CONTRE-FILET 10 OZ - 36

Servi avec compote d'oignons et bacon, purée de pommes de terre au fromage de chèvre, légumes et choix de sauce Madère ou poivre

FILET MIGNON 8 OZ - 43

Servi avec purée de pommes de terre au fromage de chèvre, légumes et un choix de sauce Madère ou poivre

• Extra foie gras poêlé 50g +16

CÔTE DE BOEUF 20 OZ - 46

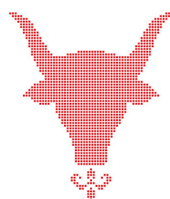
Servie avec quartiers de pommes de terre douces et choix de sauce Madère ou poivre

Remplacez vos frites

- Poutine de Charlevoix +4
- Purée de pommes de terre maison au fromage de chèvre +4
- Quartiers de pommes de terre douces +4

Ajoutez à votre plat

- Champignons sautés +7
- Crevettes grillées +10
- Pétoncles grillés +18
- Demi-homard +20
- Foie gras poêlé 50g +16



-Oyster Bar-

SMALL SEAFOOD PLATTER 56

8 shrimp, 6 oysters, octopus salad and house smoked salmon

LARGE SEAFOOD PLATTER 95

1 lobster, 10 shrimp, 12 oysters, octopus salad and house smoked salmon

OYSTERS OF THE DAY

\$3 each

BLOODY OYSTER SHOOTER 6.50

TO SHARE

MINI BURGERS (2) 14

Tomato, swiss cheese, oignon and bacon compote, chipotle mayo

ARTICHOKE DIP 12

Cream cheese and spicy roasted peppers

POUTINE CHARLEVOIX WITH BRAISED PORK 16

Quebec raised organic pork, Migneron de Charlevoix cheese and Saint-Guillaume cheese curds

CHICKEN WINGS 6 FOR 10 / 12 FOR 19

Spicy honey sauce

CHARCUTERIE PLATTER 23

CHEESE PLATTER 21

CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER 28

TARTARES

All larger size tartares are served with homemade fries and green salad

BEEF 15 / 23

Shallots, Dijon mustard, fleur de sel, tabasco, english sauce, pickles, capers

BISON 15 / 23

Shallots, cilantro, Jack Daniel's sauce, chives, fleur de sel, tabasco, red peppers, jalapeños, pickles and pickled onions

SALMON 15 / 23

Dill, shallots, chives, capers, tabasco, fleur de sel

APPETIZERS

CAESAR SALAD 9

MOROCCAN TOMATOES 12

Spiced eggplant purée, smoked feta cheese, basil, pomegranates molasses and croutons

WEDGE SALAD 12

Iceberg lettuce, ranch vinaigrette, aged Mimolette cheese, prosciutto, smoked candied pecans

HAMACHI CRUDO 14

Hamachi, Yuzu sauce, grapefruit, asian spices, pink pepper and fine herbs

DEER CARPACCIO 14

Thinly sliced deer, coffee spices, marinated armillaria mushrooms, poached pears, mâche

SNOW CRAB CAKES 13

Honey-wasabi mayo

FRIED CALAMARI 14

ONION SOUP 11

St-Ambroise Red Ale Beer, Gruyère cheese and Quebec Migneron cheese

CIPOLINI ONION AND FOIE GRAS TARTE TATIN 21

Foie gras, cipolini onions, chorizo, onion rings, figues and porto coulis

OCTOPUS SALAD 15

Grilled octopus, sesame seaweed salad, chorizo, red and yellow peppers, asparagus, red onions, mesclun, soya/maple vinaigrette

HOUSE SMOKED SALMON 12

Bagel chips, horseradish sour cream, pickled onions, capres

SCALLOPS CEVICHE 11

Scallops, French shallots, lime juice, avocado purée

AJI VERDE AND SALSA SHRIMP 14

Shrimp (3), aji verde, salsa

BURGERS

MÉCHANT BURGER 19

AAA Beef (8oz), bacon, blue cheese, smoked cheddar, caramelized onions, served with homemade fries

CHICKEN CHIPOTLE BURGER 19

Smoked paprika and beer marinated chicken breast, cheddar cheese, bacon, chipotle mayo, served with homemade fries

THE VEGETARIAN 19

Avocado purée, pineapple and chipotle chutney, Gruyère, caramelized onions, served with homemade fries

MAIN

VEGE SALAD 21

Lettuce, kale, farro, quinoa, goat cheese, curry vegetable linguini, cherry tomatoes, dried cranberries, raisins, walnuts, hazelnuts, almonds, pumpkin seeds, edamame

MÉCHANT CHICKEN 35

Beer can whole chicken, served with sweet potato wedges, bread and Jack Daniel's BBQ sauce

GRILLED SALMON 25

Cumbawa-honey glazed grilled salmon, beets and combawa purée, green beans and fennel salad

SEARED SCALLOPS 39

Served on creamy polenta, bok choy and lytchee sauce

ROASTED HALIBUT 33

Ratatouille, lemon butter and artichokes

RACK OF LAMB 32

Herb marinated rack of lamb, thyme jus, garlic creamy flageolet beans, baby zucchinis

PORK RIBS 10 OZ - 24 / 20 OZ - 36

Braised in Jack Daniel's, served with homemade fries, cabbage and daikon salad

BACON & EGG CARBONARA 24

Linguini, poached egg, house bacon

MEAT

HANGER STEAK 8 OZ - 28

Served with red wine cipollinis, veggies and homemade fries

NEW-YORK STRIP LOIN 10 OZ - 36

Served with onion and bacon compote, goat cheese potato purée, veggies and a choice of pepper or Madeira sauce

FILET MIGNON 8 OZ - 43

Served with goat cheese potato purée, veggies and a choice of pepper or Madeira sauce

• Extra seared foie gras (50g) +16

RIB STEAK 20 OZ - 46

Served with sweet potato wedges and a choice of pepper or Madeira sauce

Swap your fries for... Add some extras...

- Poutine Charlevoix +4
- Goat cheese potato purée +4
- Sweet potato wedges +4

- Sautéed mushrooms +7
- Grilled shrimp +10
- Grilled scallops +18
- Half lobster +20
- Seared foie gras (50g) +16