



BAR À

HUÎTRES

PETIT PLATEAU 56

8 crevettes, 6 huîtres, salade de poulpe, ceviche de dorade
SMALL SEAFOOD PLATTER - 8 shrimps, 6 oysters, octopus salad, sea bream ceviche

LE GRAND PLATEAU 95

1 homard, 8 crevettes, 12 huîtres, salade de poulpe, ceviche de dorade
LARGE SEAFOOD PLATTER - 1 lobster, 8 shrimps, 12 oysters, octopus salad, sea bream ceviche

HUÎTRES DU MOMENT 3/UN.

OYSTERS OF THE DAY

BLOODY OYSTER SHOOTER 6.50



À PARTIR DE 23H / STARTING AT 11PM

BURGERS

MÉCHANT BURGER 20

Mix à burger exclusif, fromage Isle-aux-Grues, bacon, chipotle, frites maison
Exclusive burger mix, Isle-aux-Grues cheese, bacon, chipotle, homemade fries

BURGER WAGYU QUÉBÉCOIS 25

Wagyu haché, fromage cheddar, oignon BBQ, mayonnaise, champignons sautés, pickles
Ground wagyu, cheddar cheese, BBQ onion, mayonnaise, sautéed mushrooms, pickles

LE VÉGÉTARIEN 18

Burger de betteraves, haricots noirs, fêta fumé, chips de courge musquée, pousses d'oignon, mayonnaise à l'ail noir
Beet burger, black beans, smoked feta, butternut squash, onion shoots, black garlic mayonnaise

À PARTAGER

POUTINE AU BRISKET DE BOEUF 14

Brisket de bœuf, St-guillaume, sauce fromage, fond de veau
Beef brisket, St-guillaume, cheese sauce and veal stock

CALMARS FRITS 14

Fried calamari

CREVETTES CROUSTILLANTES 15

Crevettes légèrement panées, mayonnaise maison au cajun
Shrimp lightly breaded, homemade mayonnaise with cajun

TARTARES

Servie avec frites artisanales

Served with home fries

BOEUF 24

Caviar de moutarde au whisky, échalotes, jaune d'œuf, cornichons et câpres frits
Mustard caviar with whiskey, shallots, egg yolk, pickles, fried capers

THON 26

Vinaigrette wafu à l'IPA, graines de sésame noirs, coriandre
IPA wafu vinaigrette, black sesame seeds, coriander

SAUMON 22

Concombres, menthe, avocat, lime, tobiko, chips de tortilla
Cucumbers, mint, avocado, lime zest and tobiko, tortilla chips

STEAK

SURLONGE 7OZ 28

Servie avec frite artisanal & sauce au poivre
Served with homemade fries & pepper sauce

