



GRILLADES ET FUMOIR

MAI À OCTOBRE

Rien de mieux que des aliments chatouillés par le feu de bois et la boucane. Fumoir, pit à feu et BBQ sont là pour épater la galerie et les papilles.

POULET À LA JERK ET SAUCISSES FUMÉES 39\$

Pilon poulet St-Antoine mariné à la jerk et bûit au BBQ, saucisses artisanales, patates hasselback, salade de saison, labneh citron confit, sauce verte, pikliz

SMASHBURGER, HOT DOGS GOURMANDS ET BAHJIS BURGER (min. 40 pers) 45\$

Boeuf AAA, fromage orange, sauce roger, laitue, saucisses maisons, condiments, bhajis, raïta, piquance, salade de saison, croustilles Covered Bridge

RIBS DU FUMOIR 48\$

Baby back façon Projet St-Mathieu, sauce BBQ chipotle, cake maïs, salade de saison, patate hasselbac ou frites

SURF N TURF 56\$

Picanha de boeuf AAA, guedille de crevettes nordiques fumées, frites, mix légumes grillés, chimichurri

MÉCHOUÏ

decoupé devant les convives selon les humeurs et les appétits (min. 40 pers)

SIMPLEMENT COCHON 54\$
Fesse de porc chipotle citron, chimichurri

BŒUF ET PORC 62\$
Intérieur de boeuf, fesse de porc chipotle citron, chimichurri

+ 2 salades du maraîcher
+ Patates hasselback ou comme un riz créole

DESSERT

BAR À CRÈME GLACÉE
Sorbet framboise, glace vanille et glace choco du bilboquet, brownies, caramel, sucré-salé, petits fruits

GÂTREAU DE TRES LECHEs
Petits fruits, chantilly au dulce

Taxes et service en sus

Tous nos légumes et aliments sont cultivés et élevés le plus près possible de chez nous. Quelques-uns sont bios.

Nos \$ sont sujets à changement

