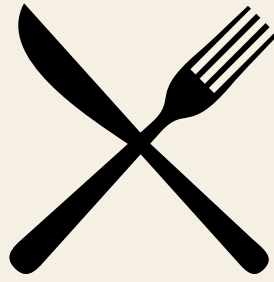


MENU



NOS ENTRÉES



SOUPE DU CHEF

7.95

EL NACHO LIBRÉ

17.95

Sauce au fromage, maïs, poivrons et jalapenos, chorizo épicé, pico de gallo, oignons confits à la bière noire, olives marinées et chips de maïs bleu.

Ajouter du poulet 6\$ / Ajouter de la guacamole 4\$

SALADE DE BETTERAVES ET CHÈVRE

17.95

Betteraves jaunes, vinaigrette à la pomme grenade, canneberges séchées, chèvre des neiges et pistaches rôties.

Transformer en repas 10\$

DUMPLINGS CREVETTES (6X)

17.95

Crevettes épicées avec sauce au beurre de tournesol.

GUACAMOLE DE CRABE ÉPICÉ

19.95

Avocat, pico de gallo, crabe épicé, ananas grillés, chips de maïs bleu et coriandre.

CARPACCIO DE BOEUF

20.95

Bœuf canadien, mayo aux fines herbes, sauce vierge à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette.

TATAKI DE THON

21.95

Thon Yellowfin en croûte d'épices, marinade ponzu orange, wakame, mandarine, oignons verts et sésame.

BURRATA ROMESCO

26.95

Burrata sur sauce Romesco, servie avec croûtons de focaccia et amandes.



DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

ARRIVAGE D'HUÎTRES

2.95 \$ / UNITÉ

Avec mignonette, citron et sauce piquante.

CONDIMENTS



125 ml : 5.45 / 250 ml : 8.95 / 500 ml : 16.95

OLIVES

Olives mixtes marinées aux agrumes, miel et basilic.

NOIX

Noix de cajou et pacanes caramélisées à la cassonade, sirop d'érable, cannelle et rhum Chic-Choc.

CHAMPIGNONS

Champignons boutons, marinade soja, sirop d'érable, vinaigre de vin et anis étoilé.

CORNICHONS

Cornichons dans une marinade à l'aneth, graines de céleri, moutarde et baies de genièvre.

OIGNONS MARINÉS

Oignons perlés, graines de moutarde, vinaigre et sucre.

NOS PLATEAUX



DUO DE TARTARES

40.95

Deux choix parmi nos incontournables tartares, condiments maison, salade d'accompagnement et croûtons de bagel St-Maurice.

L'ACCRO DU TARTARE (POUR 2 PERSONNES)

70.95

Quatre choix parmi nos incontournables tartares, condiments maison, salade d'accompagnement et croûtons de bagel St-Maurice.

L'ANTIPASTI BIEN D'ICI

38.95

Charcuteries du marché, assortiment de fromages québécois, noix torréfiées, confit d'oignons, condiments maison, légumes et croûtons de bagel St-Maurice.

NOS SALADES



TRUITE SAINT-ALEXIS

28.95

Laitue mixte, truite fumée à chaud et marinée de Fumé des Monts, vinaigrette érablé et cari, fromage de chèvre en croûte de noix et bleuets.

KANI AU CRABE ÉPICÉ

28.95

Vermicelle, crabe, laitue iceberg, edamames, wakame, sésame, mayo épicée, tobiko, carottes et rabioles marinées.

PEUT ÊTRE ADAPTÉ



végétarien



sans gluten

NOS TARTARES

Tous nos tartares sont accompagnés de salade verte, condiments et croûtons de Bagel St-Maurice

BOEUF ÉPICÉ DU POT 🍷

Bœuf, mayo à la sauce du Pot, paprika fumé, échalotes, câpres, ciboulette, worcestershire, roquette, moutarde de Meaux, copeaux de parmesan et olives.

4oz / 8oz

26.95 / 37.95

BOEUF SAUVAGE 🍷

Bœuf, échalotes françaises, ciboulette, moutarde de Meaux, worcestershire, noisettes torréfiées, raifort frais, huile de truffe, sriracha, servi avec des champignons et des oignons marinés.

26.95 / 37.95

SAUMON MI-FUMÉ 🍷

Saumon de l'atlantique, saumon fumé, câpres, échalotes, mayo aux agrumes, aneth, moutarde de Meaux, pesto de roquette et cornichons.

27.95 / 38.95

SAUMON TÉRIYAKI

Saumon de l'atlantique, saumon fumé, soya, hoisin, nuoc mam, tobiko, noix de cajou, jus de citron, ciboulette, échalotes et basilic.

27.95 / 38.95

THON TÉQUILA LIME 🍷

Thon Yellowfin, mayo agrumes, purée d'avocats, pommes vertes, jalapeños, sirop d'agave, jus de lime, échalotes françaises, ciboulette, moutarde de Meaux, crumble de maïs et sauce tequila-lime de Firebarns. Servi avec chips de maïs bleu

27.95 / 38.95

BISON ET BACON

Bison, bacon, mayo à la bière, moutarde de Meaux, échalotes, worcestershire, câpres, ciboulette et champignons marinés.

28.95 / 39.95



NOS BOLS 🍜

WAIKIKI POKE

Saumon mariné, riz, edamames, chou rouge, concombres, ananas grillés, sauce soya-miel, mayo wasabi et vinaigrette à l'ananas.

29.95

KAILUA POKE

Thon Yellowfin mariné, riz, sauce soya-miel, concombres, radis marinés, salade wakame, mangues, sésame noir et blanc, mayo wasabi et oignons frits.

29.95

HONOLULU POKE

Crevettes, riz, sauce teriyaki, mandarines, edamames, salade wakame, concombres, nouilles frites et mayo agrumes.

29.95

BUDDAH BOL 🌱

Quinoa rouge, fromage feta, patates douces, pois chiches épicés, concombres, chou rouge mariné, oignons frits, citron et sauce mangue-cari.

28.95

RAMEN ORIGINAL

Bouillon de volaille, poulet parfaitement grillé, kimchi du pot, sauce hoisin SWEET chili, œuf mollet, oignons verts et sésame grillé.

28.95

RAMEN MISO THON TATAKI

Bouillon miso, thon tataki, gingembre, oignons verts, shitake marinés et edamames.

29.95

À MANGER AVEC LES MAINS 🌮

TACOS GASPÉ

2 tacos de blé, mélange de crevettes et crabe, laitue iceberg, oignons frits et herbes fraîches.

28.95

TACOS POLLO

2 tacos de blé, poulet grillé, pico de gallo, coriandre fraîche, laitue iceberg et sauce ranch.

27.95

GRILLED CHEESE CANARD

Canard confit, sauce BBQ du pot, pain Première moisson, pommes, fromage brie et salade.

27.95

BANH MI AU BOEUF

Baguette de pain, bavette de bœuf, carottes et rabioles marinées, mayo sweet-chili au sésame, et coriandre fraîche.

28.95



CHAUDS

CHILI DU POT 🍷

Bœuf braisé, sauce du Pot, maïs, haricots rouges, poivrons, fromage monterey jack, chips de maïs bleu et crème sure.

27.95

MAC N'CHEESE AU BACON

Mac N'cheese à la gelée de canard, bacon caramélisé à l'érable, huile de truffe et ail rôti.

28.95

NOS BURGERS 🍔

BURGER DU POT

Pain au pavot, bœuf haché, fromage cheddar, laitue, tomates, oignons, chorizo grillé, mayo épicée et moutarde de Meaux.

27.95

VÉGÉ BURGER IMPOSSIBLE 🌱

Pain au pavot, boulette végétal Impossible, laitue, mayo épicée, cornichon, oignons grillés, moutarde de Meaux et tomates.

26.95

NOTRE MENU EST MEILLEUR
LORSQU'IL EST PARTAGÉ!

