

À PARTAGER

POUR 1

// 10.25

6 AILES DE POULET À L'ÉRABLE ET ÉPICES RBMT
2 BÂTONNETS DE FROMAGE MOZZARELLA

POUR 2

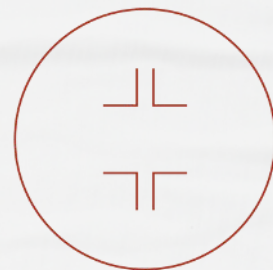
// 25.50

RONDELLES D'OIGNONS FRANÇAIS
CALMARS FRITS SEL ET POIVRE
8 AILES DE POULET À L'ÉRABLE ET ÉPICES RBMT
4 BÂTONNETS DE FROMAGE MOZZARELLA

POUR 4

// 37.50

RONDELLES D'OIGNONS FRANÇAIS
CALMARS FRITS SEL ET POIVRE
16 AILES DE POULET À L'ÉRABLE ET ÉPICES RBMT
8 BÂTONNETS DE FROMAGE MOZZARELLA

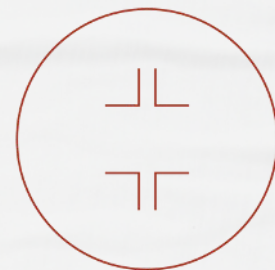


NOS ENTRÉES

SALADE CÉSER CLASSIQUE	// 10.50
BACON, CROUTONS ET VINAIGRETTE MAISON	
SOUPE À L'OIGNON	// 13
GRATIN DE LA FROMAGERIE SAINT-LAURENT	
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	// 15
GRATINÉ AU FROMAGE SAINT-LAURENT	
CALMARS FRITS SEL ET POIVRE	// 15
SAUCE TZATZIKI	
FONDUE PARMESAN MAISON	// 15.50
CHEDDAR DE LA FROMAGERIE SAINT-LAURENT ET CHUTNEY DE SAISON	
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE	// 15.50
CÂPRES, CORNICHONS, GARAM MASALA, OIGNONS, HUILE, SRIRACHA, CÂPRES FRITS, ROQUETTE À L'HUILE CITRONNÉE	
TARTARE DE SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK	// 15.50
VINAIGRETTE CITRONNÉE, GINGEMBRE, CIBOULETTE ET ÉCHALOTTE GRISE, GELÉE D'AGRUMES, POINTE DE WASABI	
SAUMON FUMÉ MAISON	// 15.50
FUMÉ À FROID, CRÈME AU RAIFORT, PICKELS D'OIGNON	
GÂTEAU DE CRABE MAISON	// 16
SALSA DE POIVRONS ET FUMET DE POISSON	

NOS ENTRÉES

NOS ENTRÉES



NOS PLATS DE LA BRASSERIE

POUTINE AU CANARD EFFILOCHÉ // 23.75

CONFIT DE CANARD, SAUCE AU JUS DE CUISSON, FROMAGE ST-LAURENT

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE CANNEBERGES // 23.75

SERVI SUR RIZ ET LÉGUMES DE SAISON

HAMBURGER DU CHEF JÉRÔME // 24.00

GALETTE MAISON HACHÉE QUOTIDIENNEMENT DE LA FERME FRÉDÉRIC LEPAGE, OIGNONS CONFITS, PICKELS DE CAROTTE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, ROQUETTE ET FROMAGE COUSIN DE LA FROMAGERIE MÉDARD

HAMBURGER DU NUMÉRO 14 // 24.00

GALETTE MAISON HACHÉE QUOTIDIENNEMENT DE LA FERME FRÉDÉRIC LEPAGE, CHAMPIGNONS, FROMAGE SUISSE, LAITUE, MAYO, TOMATE

JOUE DE BOEUF BRAISÉE // 32.75

PURÉE MOELLEUSE ET JUS DE CUISSON

BAVETTE DE BOEUF AU POËLON // 33.75

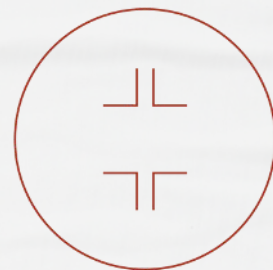
ÉCHALOTTES CONFITES, SERVIE AVEC FRITES

PIECE DU BOUCHER // PRIX SELON MARCHÉ

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX, SAUCE DU MOMENT ET LÉGUMES DU MOMENT

METS PRINCIPAUX

METS PRINCIPAUX



PÂTES & PIZZAS

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS // 29.75

SAUCE CRÈME AU VIN BLANC ET CHAMPIGNONS SAUVAGES, HUILE DE CHORIZO, PORTOBELLO GRILLÉ, TUILE DE CHORIZO

RAVIOLIS FARCIS AU HOMARD // 35.25

SAUCE AUX FDM CRÉMEUSE, PINCE DE HOMARD DES ÎLES DE LA MADELEINE ET CREVETTES NORDIQUES

SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE RBMT DEMI 12.25 // ENTIER 19.25
// GRATINÉ + 4

PIZZAS

9 POUCES

PÉPÉRONNI (SAUCE PIZZA MAISON, PÉPÉRONNI ET MOZZ ST-LAURENT) // 17.50

VÉGÉTARIENNE (SAUCE PIZZA MAISON, ARTICHAUTS, BROCOLIS, OIGNONS, POIVRONS, TOMATES ET MOZZ ST-LAURENT) // 17.50

BATAILLE (SAUCE PIZZA MAISON, GARNIE, BACON, OIGNONS, TOMATES ET MOZZ ST-LAURENT) // 18.75

GARNIE (SAUCE PIZZA MAISON, CHAMPIGNONS, PÉPÉRONNI, POIVRONS ET MOZZ ST-LAURENT) // 18.75

POUR LES ENFANTS (10 ans et moins)

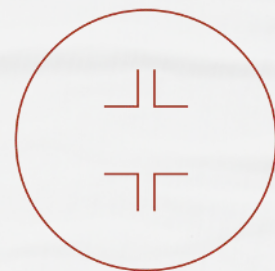
1/2 SPAGHETTI // 10
// GRATINÉ + 2

FISH & CHIPS // 10

PIZZA PÉPÉ FROMAGE OU GARNIE // 10

POUTINE BBQ OU HOT CHICKEN // 10

PIZZAGHETTI // 15



POISSONS & TARTARES

MOULES MARINIÈRE // 23.50

SERVIES AVEC FRITES

FISH MAISON À LA MORUE // 25.50

PÂTE TEMPURA À LA BIÈRE P'TIT MARIO, SAUCE TARTARE MAISON ET FRITES

PÊCHE DU JOUR // PRIX DU MARCHÉ

SAUCE SELON INSPIRATION DU CHEF, LÉGUMES DE SAISON

PAVÉ DE SAUMON DU N-B //28.50

RÔTI AU FOUR, LÉGUMES GRILLÉS, PURÉE DU MOMENT, SAUCE AUX AGRUMES

TARTARE DE SAUMON //28.50

VINAIGRETTE CITRONNÉE, GINGEMBRE, CIBOULETTE ET ÉCHALOTTE GRISE, GELÉE D'ORANGE, POINTE DE WASABI

TARTARE DE BOEUF // 28.50

CÂPRES, CORNICHONS, HUILE, OIGNONS FRITS, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN, SRIRACHA AVEC FRITES ET SALADE

SAUTÉ DE PÉTONCLES DES ILES DE LA MADELEINE // 49.75

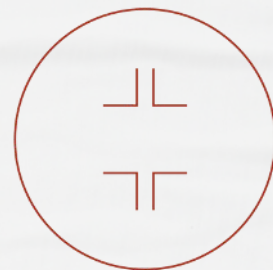
PÉTONCLES U10, LÉGUMES CROQUANTS, PURÉE DU MOMENT

ASSIETTE DU PÊCHEUR // 62.75

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL, MOULES MARINIÈRE, PÉTONCLES AU BEURRE NOISETTE SUR PUREÉ DU MOMENT, 1/2 HOMARD, BEURRE À L'AIL

HOMARD ENTIER // 62.75

RÔTI AU FOUR, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX, BEURRE À L'AIL



GRILLADES // VIEILLI 30 JOURS

ACCOMPAGNEMENT: POMMES DE TERRE AU FOUR NATURE OU GARNIE (4.50\$), FRITES, PURÉE OU RIZ

BOEUF HACHÉ FERME FRÉDÉRIC LEPAGE // 19.75

FERME FRÉDÉRIC LEPAGE, SUR LE GRILL, OIGNONS RÔTIS, SAUCE BRUNE ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

STEAK-FRITES (7 ONCES) // 37.50

SAUCE AUX 3 POIVRES ET LÉGUMES DU MOMENT

BROCHETTE DE FILET MIGNON MARINÉE // 39.50

SAUCE AUX 3 POIVRES, LÉGUMES DU MOMENT ET SERVIE AVEC RIZ

STEAK DU BLEUET BIONIQUE #14 // 39.50

NON DÉGRAISSÉ AVEC OS, SAUCE AU POIVRE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX ET LÉGUMES DU MOMENT

FILET MIGNON 6 ONCES // 43.75

BEURRE MAITRE D'HÔTEL, HUILE VERTE ET FEUILLETÉ DE POMME DE TERRE

FILET MIGNON ET 1/2 HOMARD DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE // 62.50

BEURRE À L'AIL, SAUCE AUX 3 POIVRES ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

TOMAHAWK POUR 2 40 ONCES // 129

FAUX-FILET SUR OS ENTIER, POMMES DE TERRE GRELOT, LÉGUMES DU MOMENT ET SAUCE AUX POIVRES

CÔTE DE BOEUF AU JUS 12-16-18-24-32 ONCES // 3.50\$ / ONCE

JUS DE CUISSON, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX ET LÉGUMES CROQUANTS

EXTRA

CHAMPIGNONS SAUVAGES // 6

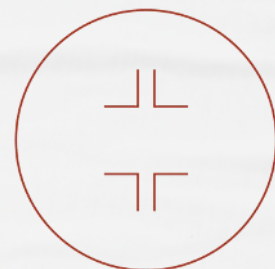
SAUCE AUX POIVRES // 7

PÉTONCLE DES ILES DE LA MADELEINE POÊLÉE // 11

CREVETTES (2) AU BEURRE À L'AIL // 15

GRILLADES

GRILLADES



PIERRADES & FONDUES

SERVI AVEC CHOIX DE POMMES DE TERRE OU RIZ, SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT ET SALADE DU CHEF

FONDUE CHINOISE

LE BOEUF EST TRANCHÉ QUOTIDIENNEMENT À PARTIR D'INTÉRIEUR DE RONDE ANGUS AAA FRAIS

BOEUF (6 ONCES)

// 33.75

SERVI AVEC FROMAGE CHEDDAR, LÉGUMES ET CROÛTONS À L'AIL

COMBINÉ BOEUF (3 ONCES) ET DINDE (3 ONCES)

// 33.75

SERVI AVEC FROMAGE CHEDDAR, LÉGUMES ET CROÛTONS À L'AIL

NEPTUNE

// 41.25

BOEUF (3 ONCES), CREVETTES TIGRÉES (2), PÉTONCLES ÎDM (2), LÉGUMES ET CROÛTONS À L'AIL

PIERRADE

COMBINÉ DE VIANDES (9 onces)

// 39.75

FILET MIGNON, POULET ET PORC

TERRE ET MER

// 47.25

FILET MIGNON, CREVETTES TIGRÉES (2), PÉTONCLES DES ÎLES DE LA MADELEINE (2)

EXTRA

CREVETTE UNITÉ // 5

PÉTONCLE UNITÉ // 10

VIANDE À FONDUE 3 ONCES

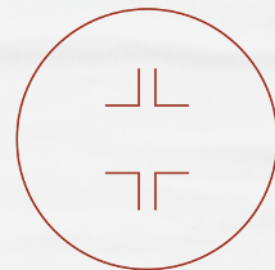
BOEUF // 6

POULET // 10

VIANDE À PIERRADE 3 ONCES

BOEUF // 15

POULET OU PORC // 10



TARTES

TARTE AU SUCRE // 8
CRÈME DOUCE OU GLACÉE + 1\$

TARTE AUX BLEUETS // 8
CRÈME DOUCE OU GLACÉE + 1\$

CRÈME BRÛLÉE // 8

GÂTEAUX

FROMAGE // 8
AVEC COULIS DE SAISON

MOUSSE CHOCOLAT // 8

GÂTEAU AUX CAROTTES // 8
COULIS À L'ORANGE

PANNA COTTA // 8
AVEC PETITS FRUITS ROUGES ET SIROP D'ÉRABLE

DESSERTS GLACÉS

PARFAIT À LA MENTHE // 9

SUNDAE // 5
CHOCOLAT // CARAMEL

BREVAGES CHAUDS

CAFÉ ESPAGNOL // 9.50

CAFÉ BRÉSILIEN // 9.50

CAFÉ RBMT // 9.50

CAFÉ DU BLEUET BIONIQUE // 9.50

CAFÉ FILTRE // 3.25

ESPRESSO ALLONGÉ // 3.25

ESPRESSO // 3.25

CAPPUCCINO // 4.25

DOUBLE ESPRESSO // 4.50

CAFÉ AU LAIT // 4.50

INFUSION // 3.50