

**Menu vedette du  
1er et 2 novembre  
2024**

## **Entrée de Pilon de poulet**

**Filet de truite sauce fromage  
et aneth, pomme de terre  
douce et beurre noisette**

**Pour le dessert:  
Crème brûlée ou  
croustillant au  
chocolat ou  
croustillant sucre  
d'érable**



**Menu régulier plus bas**





# À MANGER



## Entrées

Pain Doré Salé Saumon Fumé   <i>Ognons marinés et fromage à la crème câpres et aneth</i>	12
Croûtons à la Viande Fumée   <i>Moutarde à l'ancienne, oignons caramélisés, pacanes et bacon sec</i>	13
Assiette d'Olives   <i>Féta, noix, feuilles de vigne, sauce à l'ail et fougasse</i>	16
Fougasse au fromage	9
Bouchées de Brie Chaud à l'érable   <i>Pacanes et vinaigrette aux bleuets – <b>Meilleur Vendeur!</b></i>	11
Burrata   <i>Confiture de tomates, pesto et réduction de vinaigre balsamique avec croûtons</i>	18
Assiette de charcuteries   <i>Lonza fumée, Chorizo et Spalla (La Cantina), fromage Franc-Gilles de Fromage Warwick et Cheddar vieilli du Presbytère, oignons caramélisés, croutons, noix et fruits séchés</i>	24

## Plats principaux

Côtes levées* – <b>Meilleur Vendeur!</b>	Demi : 24	Complète : 33
Suprême de poulet avec sauce à l'ail* – <b>Nouveauté!</b>		25
Assiette de Saucisses à la Bière Wick   <i>Accompagnée de choucroute maison*</i>		21
Assiette de Cuisse de Poulet   <i>Sauce BBQ Kansas signée Braise &amp; Fumée* – <b>Nouveauté!</b></i>		24
Salade Feta   <i>Feuilles de vignes, olives, pousses, purée de tomates confites, vinaigrette maison</i>		21
Salade Saumon Fumé   <i>Ognons marinés, feuilles de vigne, pousses, croutons et sauce à l'aneth</i>		24

## Nachos

Nachos aux Légumes	Demi : 13	Complet : 17
Nachos au Poulet	Demi : 16	Complet : 21
Nachos à la Brisket fumée	Demi : 16	Complet : 21

## Pâtes fraîches faites sur place

\*\*\*Présence de noix dans le pesto

Pâtes Fraîches Sauce Cheddar   <i>Cheddar fort du Presbytère et bacon de Braise &amp; Fumée – <b>Meilleur Vendeur!</b></i>	24
Pâtes Fraîches Végé   <i>Pesto, légumes, feta, tomates séchées – <b>Meilleure option Végé!</b></i>	20
Pâtes fraîches Pesto et Cuisse de poulet Kansas   <i>Légumes, feta, tomates séchées – <b>Nouveauté!</b></i>	24
Pâtes fraîches au Saumon   <i>Sauce au cheddar fort du Presbytère</i>	26

## Quésadillas \*

Quésadillas aux Légumes	Demi : 15	Complet : 18
Quésadillas au Poulet	Demi : 19	Complet : 24
Quésadillas à la Brisket	Demi : 19	Complet : 24

\*Servi avec riz aux légumes, pommes de terre rôties et salade du chef

## Burgers \*

Burger Wick   <i>Brisket fumée, bacon, cornichons, cheddar fort et moutarde à l'ancienne – <b>Meilleur Vendeur!</b></i>	25
Burger Station   <i>Brisket fumée, fromage en grains, piments forts, oignons caramélisés, roquette, tomate et mayonnaise</i>	25
Burger au Poulet Grillé   <i>Oignons caramélisés, parmesan, roquette, sauce BBQ – <b>Nouveauté!</b></i>	24
Burger Saucisse à la Bière   <i>Fromage en grains, piments forts, choucroute et mayonnaise</i>	21
Croque-Monsieur Saumon Fumé   <i>Fromage à la crème câpre et aneth, oignons marinés, pousses et sirop d'érable – <b>Nouveauté!</b></i>	24
Végé burger   <i>Roquette, oignons marinés, mozzarella, tomates et sauce à l'ail</i>	19

\*Servi avec pommes de terre rôties et salade du chef.

## Focaccias Garnies – **Nouveauté!** Choix de sauce tomate ou huile d'olive et ail confite | \*\*\*Présence de noix dans le pesto

Poulet Bacon   <i>Poulet, bacon, légumes sautés, roquette et pesto accompagnée de salade du chef</i>	23
Deux Fromages   <i>Mozzarella, parmesan, tomates fraîches, roquette et pesto accompagnée de salade du chef</i>	19
Saumon Fumé   <i>Câpres, oignons, sirop d'érable, aneth, pacanes, roquette et pesto accompagnée de salade du chef</i>	24
Féta Olives   <i>Féta, olives Kalamata, oignons rouges, tomates, mozzarella et pesto accompagnée de salade du chef</i>	21
Pizza Pain Tortillas   <i>Pizza pepperoni et fromage sur pain tortillas accompagnée de pommes de terre rôties</i>	15

Notre poulet mariné dans notre bière blonde La Dépanneur provient de la ferme des Voltigeurs.

Notre poitrine de bœuf est fumée à chaud sur place pendant 12 heures et badigeonnée de Warwick Premium Lager.

## **Poutines** Disponible le vendredi, samedi et dimanche

*\*\*Faites avec patates rôties au four.*

Poutine Régulière	Demi : 12	Complète : 15
Poutine Poulet Bacon		20
Poutine à la Brisket		20
Poutine aux Saucisses à la Bière		18
Poutine aux Légumes		17

## **Menu pour enfants** Jus ou lait inclus (12 ans et moins)

Grilled Cheese au Bacon   Accompagné de pommes de terre rôties	8
Pizza pepperoni et fromage	10
Nachos aux légumes	10
Nachos au poulet	12

## **Menu – Le cuistot est en break !**

Mélange d'olives d'Olivier Del Mondo	7
Fromage saumuré Déguéline de la Fromagerie La Chaudière	6
Terrine de pintade de La Pintarade avec croûtons	11
Chips Yum Yum	3



## **À BOIRE**



Bière sans alcool - Microbrasserie Ras l'Bock (plusieurs choix de saveurs)	8
Thé glacé	3
Eau gazéifiée	3
Café ou thé ou tisane	3
Chocolat chaud	3
Jus d'orange ou pomme ou canneberge	3
Clamato	3

## **Nos Fournisseurs Artisans Locaux**

Braise & Fumée

L'Olivier Del Mondo

Fromagerie Warwick

Ferme des Voltigeurs

Boulangerie Ppain

Brûlerie des Cantons

Charcuterie La Cantina

Fromagerie du Presbytère

La Pintarade

La Belle Campagne

Bleuetière du Domaine Pépin

Boucherie Coin de l'Ouest

La Jambonnière



