À L'ABORDAGE

ENTRÉES

Accras de morue
accras de morue fait maison (5)

Frites
avec un choix de mayonnaise

Rondelles d'oignon
panure à la bière

Calmars frits
calmars pannés maison

Hummus
hummus du moment et pain naan

Petite salade
balsamique ou césar

Ailes de poulet (8)
choix de sauce BBQ ou buffalo

Burratini
Burratini, crème de maïs à la bière, miel épicé,
graines de tournesol rôties, pousses, sumac, baguette ciabatta

Nachos
chips, olives vertes, piments bananes, salsa,
oignons verts, tomates, mozzarella
+ poulet 7,5 $
+ guacamole 2 $

HAMBURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites ou salade

Gros Braquet
boeuf, oignons caramélisés, champignons,
brie, bacon, dijonnaise, laitue

Maple
boeuf, rondelles d'oignon, fromage Oka, sauce BBQ,
caramel à la bière, laitue, tomate

Classique
boeuf, cheddar, bacon, laitue, tomate, ketchup, moutarde

Enduro
poulet grillé, bacon, tomate, cheddar, laitue, mayo chipotle

Buffalo Bill
poulet croustillant maison, bacon,
sauce buffalo, sauce fromage bleu, laitue

SAN
poulet croustillant maison, sauce Coréenne gochujang,
salade de chou, concombre mariné, roquette,
mayonnaise sésame et yuzu

Burger du campeur (végé)
boulette végé maison, tomates, carottes, laitue, mayo chipotle

+ Transforme ta frite en poutine
+ Ajoute une portion de salade
+ Mayonnaise

CHOIX DE MAYO MAISON
Aïoli lime & gingembre / Régulière / Chipotle / Dijonnaise

DESSERTS

Informez-vous des desserts maison disponibles !

PLATS FROIDS

Salade Niçoise
tataki de thon, laitue mixte, tomates, olives vertes,
pommes de terre, concombres, oignon rouge, œuf dur,
oignon vert, vinaigrette à l'aneth, pousses

Salade de chèvre
laitue mixte, graines de tournesol/citrouille, fruits de saison,
fromage de chèvre, vinaigrette tahini, canneberges, figues séchées

Salade César
+ poitrine de poulet 7,5 $

Bol Buddha
hummus maison, pois chiche, légumes frais et marinés, tofu frit,
vinaigrette wafu servi avec pain naan

Wrap Plein Air
poulet, tomate, laitue, légumes marinés, sauce à l'ail

Wrap Végé
tofu mariné, chou rouge, carottes râpées, concombre,
laitue, hummus, vinaigrette tahini maison

Wrap Skimo
poulet, pomme fraiche, bacon, fromage de chèvre, roquette,
laitue, réduction balsamique, mayonnaise dijon

Sandwich Italien
pain ciabatta, burratini, trio de salami, poivron rôti, roquette,
réduction balsamique, sauce maison

Gyro de Falafel
pita, falafel maison, sauce à l'ail, légumes marinés,
laitue, tomates

PLATS CHAUDS

Poutine
avec notre fameuse sauce maison
+ canard confit maison 7,5 $

Fish & Chips à la bière
morue accompagnée de frites et salade

Côtes-levées
sauce BBQ maison accompagnée de frites et salade de chou

Grilled Cheese
pain campagnard, fromage Oka, pesto de tomates séchées,
roquette, graines de tournesol, accompagné de frites,
salade ou soupe du jour

Smoked Meat Montréal
pain de seigle, viande fumée, cornichon à l'aneth,
moutarde baseball

Tacos d'Aiglefin
tacos de blé, aiglefin style cajun, poivron, coriandre, chou rouge,
laitue romaine, oignon rouge, fromage de chèvre, vinaigrette tahini

REPAS DU BRASSEUR
plat de la semaine. SVP demandez à notre équipe.

ENFANTS 10 ans et moins

accompagné d'un breuvage

Mini-poutine

Croquettes de poulet
accompagnées de frites ou salade

Grilled cheese
accompagné de frites ou salade

Burger Junior
accompagné de frites ou salade

Salade César au poulet

À L'ABORDAGE

APPETIZERS

Codfish cakes
home made codfish accras (5)

Fries
with a choice of mayonnaise

Onion rings
beer batter-coated

Fried calamari
house-breaded calamari

Hummus
hummus of the moment with naan bread

Small salad
balsamic or Caesar dressing

Chicken Wings (8)
choice of BBQ or Buffalo sauce

Burratini
Burratini, beer creamed corn, spicy honey,
roasted sunflower seeds, sprouts, sumac, ciabatta baguette

Nachos
chips, green olives, banana peppers, salsa, green onions,
tomatoes, mozzarella
+chicken $7.50
+guacamole $2.00

HAMBURGERS

All our burgers are served with fries or salad

Gros Braquet
beef, caramelized onions, mushrooms, brie, bacon,
dijonnaise, lettuce

Maple
beef, onion rings, Oka cheese, BBQ sauce, beer caramel,
lettuce, tomato

Classic
beef, cheddar, bacon, lettuce, tomato, ketchup, mustard

Enduro
grilled chicken, bacon, tomato, cheddar, lettuce, chipotle mayo

Buffalo Bill
house crispy chicken, bacon, Buffalo sauce,
blue cheese sauce, lettuce

SAN
house crispy chicken, Korean gochujang sauce, coleslaw,
pickled cucumber, arugula, sesame and yuzu mayonnaise

Camper's Burger (Veggie)
house veggie patty, tomatoes, carrots, lettuce, chipotle mayo+

+Turn your fries into a poutine.
+ Add a side salad.
+ Mayonnaise

CHOICE OF HOUSE MAYO
Lime & ginger aioli / Regular / Chipotle / Dijonnaise

DESSERTS

Ask about our available homemade desserts!

COLD DISHES

Niçoise Salad
tuna tataki, mixed greens, tomatoes, green olives, potatoes, cucumbers,
red onion, hard-boiled egg, green onion, dill dressing, sprouts

Goat Cheese Salad
mixed greens, sunflower and pumpkin seeds, seasonal fruit,
goat cheese, tahini dressing, cranberries, dried figs

Caesar Salad
+ chicken breast 7,5 $

Buddha Bowl
house hummus, chickpeas, fresh and pickled vegetables,
fried tofu, wafu dressing, served with naan bread

Outdoor Wrap
chicken, tomato, lettuce, pickled vegetables, garlic sauce

Veggie Wrap
marinated tofu, red cabbage, shredded carrots, cucumber, lettuce,
hummus, house tahini dressing

Skimo Wrap
chicken, fresh apple, bacon, goat cheese, arugula, lettuce,
balsamic reduction, Dijon mayonnaise

Italian Sandwich
ciabatta bread, burratini, trio of salami, roasted peppers,
arugula, balsamic reduction, house sauce

Falafel Gyro
pita, house falafel, garlic sauce, pickled vegetables,
lettuce, tomatoes

HOT DISHES

Poutine
with our famous sauce
+ homemade duck confit $7.50

Beer-Battered Fish & Chips
cod served with fries and salad

Ribs
house BBQ sauce served with fries and coleslaw

Grilled Cheese
country bread, Oka cheese, sun-dried tomato pesto, arugula,
sunflower seeds, served with fries, salad, or soup of the day

Montreal Smoked Meat
rye bread, smoked meat, dill pickle, baseball mustard

Haddock Tacos
wheat tacos, blackened haddock, bell pepper, cilantro, red cabbage,
romaine lettuce, red onion, goat cheese, tahini dressing

BREWER'S SPECIAL
dish of the week. Please ask our team.

KIDS 10 years old and under

served with a beverage

Mini-poutine

Chicken Nuggets
served with fries or salad

Grilled cheese
served with fries or salad

Junior Burger
served with fries or salad

Chicken Caesar Salad