

ENTRÉES

FONDUES PARMESAN MAISON | 14 \$

Pesto de basilic, tomates séchées et caramel de tomate

BEIGNETS DE SAUMON ET CREVETTES | 14 \$

Purée de pommes de terre à l'oignon vert, moutarde de Dijon, aneth, aïoli citronné, panés

SOUPE À L'OIGNON | 12 \$

À la bière La Fin du Monde - Gratinée au fromage Louis Cyr

SALADE CÉSAR | 12 \$

Cœur de laitue romaine, sauce César maison, croûtons, câpres, bacon et copeaux de parmesan

CALMARS FRITS | 20 \$

Sauce chipotle

TARTARE LE CLASSIQUE | 18 \$

Saumon frais, aneth, vin blanc, citron, miel, mayo dijonnaise, câpres et oignons rouges, servi avec salade de roquette

TARTARE BISON ÉRABLE ET BACON | 21 \$

Bison, mayo érable et basilic, oignons confits à l'érable, basilic, bacon, huile d'olive, câpres et oignons rouges, servi avec salade de roquette



BEIGNETS DE SAUMON ET CREVETTES



CALMARS FRITS

SNACKS

RONDELLES D'OIGNONS ROUGES* MIEL | 10,50 \$

AILES DE POULET (4) * | 10,50 \$

Choix de sauce BBQ, moutarde et miel ou Buffalo

BÂTONNETS DE FROMAGE (4) * SAUCE CHIPOTLE | 10,50 \$

BOUCHÉES DE POULET PANÉES (5) * SAUCE MOUTARDE ET MIEL | 10,50 \$

CORNICHONS FRITS* SAUCE FAB | 10,50 \$

NACHOS | 12 \$ / 21 \$

Oignons rouges, poivrons, olives Kalamata, piments forts, oignons verts, fromage Taco Nacho, crème sure et salsa

Ajout de poulet mariné + 4,50 \$

Ajout de poulet pané + 5,50 \$

FRITES | 7 \$ / 8 \$

ASSIETTE SANTÉ | 28 \$

3 choix parmi les *

POUTINE RÉGULIÈRE | 12 \$ / 17 \$



NACHOS

Taxes en sus



PENNES AU CANARD CONFIT

PÂTES

Choix de linguines ou de pennes
Gratinée + 5 \$

BOLOGNAISE | 17 \$

Sauce à la viande maison au boeuf et à la saucisse italienne
Ajout de champignons sautés + 3,50 \$

FONDUES PARMESAN | 24 \$

Sauce crémeuse au vin blanc, gruyère et parmesan,
pesto de basilic et tomates séchées,
garnies de 3 fondues parmesan et d'oignons verts

PENNE MAC AND CHEESE | 25 \$

Bacon, parmesan, crème, fromage Louis Cyr, ail,
vin blanc et oignons verts

CANARD CONFIT | 30 \$

Portobello, poireaux, ail, huile de truffe,
huile aux herbes, vin blanc, oignons verts

CREVETTES ET PESTO ROSÉ | 26 \$

Pesto de tomates séchées, crème, ail, poivrons, poireaux,
oignons verts, tomates séchées ail et vin blanc

PIZZAS

9" croûte traditionnelle

FRANCOEUR | 24 \$

Sauce tomate, pepperonis, mozzarella, poivrons,
champignons, oignons rouges, tomates, basilic,
bacon et olives

4 VIANDES | 25 \$

Sauce tomate, mozzarella, jambon, pepperonis,
bacon, saucisses italiennes, oignons rouges,
oignons verts et sauce BBQ au whisky

NACHOS | 24 \$

Sauce tomate, fromage Taco Nacho, mozzarella, chili de boeuf,
oignons rouges, poivrons, piments forts, olives kalamata,
crème sure, oignons verts

SAUMON FUMÉ ET CREVETTES | 26 \$

Sauce rosée, mozzarella, câpres, oignons rouges,
oignons verts, basilic

SALADES

ASIATIQUE | 23 \$

Crevettes, nouilles de riz, roquette, noix de cajou,
concombres, tomates cerises, choux-fleurs frits,
carottes, oignons verts, vinaigrette asiatique

COWBOY | 27 \$

Roquette, émincé de boeuf, maïs, tomates,
concombres, chips nachos, fromage taco nacho,
bacon, oignons verts, vinaigrette ranch

CÉSAR | 20 \$

Laitue romaine, sauce César maison, câpres,
copeaux de parmesan, bacon et croûtons

AJOUT DE POULET MARINÉ + 4,50 \$

AJOUT DE POULET PANÉ + 5,50 \$

Taxes en sus

PIZZA SAUMON FUMÉ ET CREVETTES



BURGERS

Servi avec salade de roquette et frites
Galette végété disponible + 1 \$
Pain sans gluten sur demande + 2 \$

TI-TOINE | 24 \$

Galette de boeuf, fromage Louis Cyr, rondelle d'oignon, relish de concombres, sauce Fab, bacon, tomate et roquette

POULET STYLE NASHVILLE | 27 \$

Poitrine de poulet frite, sauce BBQ épicée, gouda fumé, salade de chou, rondelle d'oignon, bacon, roquette

FABRIK | 23 \$

Galette de boeuf, bacon, fromage en grains, mayo dijonnaise, oignon vert, relish de concombres, roquette et tomate

L'AMÉRICAIN | 25 \$

Galette de boeuf, cornichons frits, bacon, 2 tranches de cheddar jaune, ketchup fumé au miel et mayo dijonnaise

BRISKET DE BOEUF | 27 \$

Brisket de boeuf fumé effilochée, mayonnaise à l'oignon, gouda fumé, pailles d'oignons frits, bacon, tomate, roquette

LES BONUS

EXTRA BACON (3) | 2,50 \$

FRITES EN POUTINE | 5,50 \$

EXTRA RONDELLE D'OIGNON | 1 \$

ROQUETTE EN CÉSAR | 4 \$

FRITES EN RONDELLES D'OIGNONS | 3 \$

BURGER STYLE NASHVILLE



POUTINE SAUCISSES

POUTINES

RÉGULIÈRE | 12\$ / 17 \$

Frites, fromage en grains et sauce

POULET POPCORN | 15 \$ / 21 \$

Frites, fromage en grains, sauce, bouchées de poulet popcorn et oignons verts

TAO | 15 \$ / 21 \$

Frites, fromage en grains, poulet croustillant, sauce aigre-douce à l'asiatique, graines de sésame noir et oignons verts

SAUCISSES | 15 \$ / 21 \$

Frites, saucisses à la bière Vache Folle, sauce, fromage en grains, confit d'oignons à l'érable, sauce buffalo, oignons verts

ITALIENNE | 15 \$ / 21 \$

Frites, fromage en grains, sauce à la viande maison au boeuf et à la saucisse italienne et oignons verts

Taxes en sus



TARTARE STEAKHOUSE

TARTARES

Servis avec salade de roquette et frites

LE CLASSIQUE | 28 \$

Saumon frais, aneth, citron, miel, mayo dijonnaise, câpres, vin blanc et oignon rouge

LE 2 SAUMONS | 31 \$

Saumon frais et fumé à froid maison, mayo dijonnaise, câpres, basilic, oignons rouges, persil et huile citronnée

SAUMON MANGUE | 31 \$

Saumon frais, mayonnaise dijon, câpres, mangues, piments forts, poivrons, oignons rouges, coriandre, jus de lime, huile d'olive

BISON STEAKHOUSE | 33 \$

Bison, épices à steak, moutarde de dijon, sirop d'érable, fromage en grains, cornichons sucrés, jaune d'oeuf, câpres, oignons rouges

BISON ÉRABLE ET BACON | 33 \$

Bison, mayo érable et basilic, oignons confits à l'érable, basilic, bacon, huile d'olive, câpres et oignons rouges

SAUTÉS

GÉNÉRAL TAO | 24 \$

Poulet croustillant et légumes sautés en sauce aigre-douce à l'asiatique, sésame et oignons verts, servi sur nouilles de riz

GÉNÉRAL TAO VÉGÉ | 22 \$

La même recette que notre version classique, mais servi avec des choux-fleurs frits.

SAUTÉ DE POULET ET CREVETTES | 26 \$

Poulet, crevettes, légumes sautés, sauce aux arachides et lait de coco, servi sur nouilles de riz

PAD SEE EW | 26 \$

Boeuf, légumes sautés en sauce thai, sésame, oignons verts, servi sur nouilles de riz

CÔTES LEVÉES

DEMI | 27 \$

ENTIÈRE | 42 \$

Côte levée de porc braisée 12 heures, rub à l'américaine, sauce BBQ maison, servie avec frites et salade de chou crémeuse

PAD SEE EW



ENFANTS

Servis avec jus et dessert

POUTINE | 12 \$

Frites, fromage en grains et sauce

PIZZA | 12 \$

Sauce tomate, mozzarella, pepperonis et poivrons

LINGUINE BOLOGNAISE | 12 \$

Sauce à la viande maison au boeuf et à la saucisse

BOUCHÉES DE POULET | 12 \$

Poulet croustillant servi avec frites

SALADE CÉSAR | 12 \$

Cœur de laitue romaine, sauce César maison, croûtons, câpres, bacon et parmesan

Taxes en sus



FRAMBOISIER

CAFÉS ALCOOLISÉS

AMANDINE | 11 \$

Sortilège, Amaretto

BRÉSILIEN | 10 \$

Brandy, Grand Marnier, Tia Maria

BAILEYS | 10 \$

Baileys original

ESPAGNOL | 10 \$

Tia Maria, Rhum

IRLANDAIS | 10 \$

Jameson

COUREUR DES BOIS | 10 \$

Crème de Coureur des bois

FRANILEY | 10 \$

Frangelico, Liqueur de vanille et Baileys

DESSERTS

FRAMBOISIER | 11 \$

Génoise à la vanille garnie d'une crème légère et de framboises, le tout parsemé de copeaux de chocolat blanc

CHOCO FONDANT | 12 \$

Gâteau au chocolat étagé de fondant au chocolat et bordé de paillettes chocolatées

GÂTEAU FROMAGE OREO | 12 \$

Gâteau au fromage et mousse au chocolat blanc avec des morceaux d'Oreo sur une base de brownie chocolat.

CRÈME BRÛLÉE MAISON AU COUREUR DES BOIS | 9 \$

Classique français, fait maison auquel nous avons ajouté une délicieuse touche québécoise: de la crème d'érable Coureur des bois

BOULE DE CRÈME GLACÉE | 3 \$

Crème glacée à la vanille



Taxes en sus



COCKTAILS GLACÉS

À BASE DE SLUSH

LE NEMO.....10 \$

Gin Kepler, Purée de Mangue, Jus d'Ananas, Nectar de Mangue, Bulles Fusion

LE CUBAIN GLACÉ.....10 \$

Rhum Blanc, Sirop Simple, Lime Pressée, Menthe

LE LAGON BLEU.....10 \$

Soho, Curacao, Lime Pressée, Jus d'Ananas

LE SLUSHOUR.....10 \$

Disaronno, Citron Pressé

COCKTAIL DU MOMENT (INFORMEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR)

COCKTAILS

VERRE

PICHET

Red Red Bull Passion.....10,00 \$ 36,00 \$

Melon D'Eau, Vodka Aux Fruits De La Passion, Rhum Épicé, Nectar de Goyave, Sprite, Lime

Mojito régulier ou Framboises..... 10,00 \$ X

Rhum blanc, Menthe, Soda, Purée de framboises, Lime

Daiquiri (Fraise, framboise, mangue).....9,50 \$ X

Rhum Blanc, Fruits, Lime, Sirop Simple De Fruits

Apérol Spritz.....11,50 \$ X

Mousseux, Apérol, Soda.

Cosmopolitan.....9,00 \$ X

Vodka, Triple Sec, Jus De Canneberge, Lime

Long Island Iced Tea.....9,50 \$ X

Gin, Vodka, Rhum Blanc, Téquila, Triple Sec, Coke Et Citron

Sex On The Beach.....8,50 \$ X

Vodka, Schnapps Aux Pêches, Jus D'orange, Jus D'Ananas, Et Jus De Canneberge

Amaretto Rosso8,50\$ X

Disaronno, jus de canneberge rouge et lime

Sour Peach..... 8,50\$ X

Schnapps aux pêches, jus d'orange et barmix

Rummy en été9,50\$ X

Rhum épicé, jus d'ananas, jus d'aloès, lime et menthe

Gimlet aux concombres8,50\$. X

Gin, tonic, sirop simple, lime et concombres

Sangria À La Bière.....9,50 \$ 32,00 \$

Hoegaarden, Rhum épicé, Triple Sec, Jus de Canneberge, Jus d'orange et Lime

Sangria Blanche.....9,50 \$ 32,00 \$

Schnapps Aux Pêches, Vin Blanc, Jus De Canneberge, Jus D'ananas, Sprite et Bar Mix

Sangria Rosée.....9,50 \$ 32,00 \$

Vodka Aux Fruits De La Passion, Vin Rosé, Nectar De Mangue, Jus De Fruits Des Champs, Aloès, Sprite

Sangria Rouge.....9,50 \$ 32,00 \$

Triple Sec, Rhum Épicé, Vin Rouge, Jus De Canneberge, Jus D'orange Et Sprite

Taxes en sus



RED BULL

ENERGY DRINK.....	6,00 \$
SANS SUCRE.....	6,00 \$
MELON D'EAU.....	6,00 \$
TROPICAL.....	6,00 \$
AMÉLANCHE (JUNE BERRY).....	6,00 \$

DIGESTIFS

	SIMPLE	DOUBLE
BAILEYS.....	5,00 \$	9,00 \$
DISARONNO CITRON.....	5,00 \$	9,00 \$
COUREUR DES BOIS.....	6,50 \$	12,00 \$
SORTILÈGE.....	6,50 \$	12,00 \$
TIA LAIT.....	7,50 \$	14,00 \$

COGNACS

BELLE DE BRILLET.....	8,00 \$	15,00 \$
GRAND MARNIER.....	8,00 \$	15,00 \$
COGNAC GAUTHIER.....	8,00 \$	15,00 \$



SANS ALCOOL

VIRGIN	6,00 \$
MOJITO, BLOODY, LIMO, COSMO, GIN FAB	
POWERADE.....	3,25 \$
EAU.....	2,75 \$
EAU PÉTILLANTE.....	3,25 \$
JUS / LIQUEUR.....	3,00 \$
CAFÉ FILTRE.....	2,75 \$
CAFÉ ALLONGÉ /ESPRESSO.....	3,25 \$
CAFÉ LATTE /CAPPUCINO.....	4,50 \$

SHOOTERS

JAGER BOMB (4).....	16,00 \$
FIREBALL /STINGER.....	3,25 \$
GAZ D'AVION	3,50 \$
JAGERMEISTER.....	3,50 \$
UPPERCUT.....	3,50 \$
CHOCOLATE CHIPS.....	3,50 \$
TÉQUILLA / JACK MIEL.....	3,75 \$
ROULETTE RUSSE.....	4,25 \$



VINS BLANCS

SANTA JULIA, 6 OZ.....	9,00 \$
CHENIN BLANC, ARGENTINE, DÉLICAT ET LÉGER	
TWO OCEANS, 6 OZ.....	8,50 \$
SAUVIGNON BLANC, AFRIQUE DU SUD, FRUITÉ ET VIF	
VIVOLO DI SASSO, 6 OZ.....	8,50 \$
PINOT GRIGIO, ITALIE, DÉLICAT ET LÉGER	
LES JAMELLES, 250 ML.....	14,50 \$
SAUVIGNON BLANC, FRANCE, DÉLICAT ET LÉGER	
BRUMONT CÔTES DE GASCogne.....	40,00 \$
SAUVIGNON, GROS MANSENG, FRANCE, FRUITÉ ET VIF	
THYMIPOULOS ATMA.....	44,00 \$
XINOMAVRO, MALAGOUSIA, GRÈCE, FRUITÉ ET VIF	
VIDA ORGANICA SAUVAGE.....	43,00 \$
VIOGNIER, ARGENTINE, FRUITÉ ET VIF	
FLEUR DU CAP.....	40,00 \$
CHARDONNAY, AFRIQUE DU SUD, AROMATIQUE ET ROND	
ZENATO.....	44,00 \$
PINOT GRIGIO, ITALIE, DÉLICAT ET LÉGER	
TWO OCEANS.....	34,00 \$
SAUVIGNON BLANC, AFRIQUE DU SUD, FRUITÉ ET VIF	
SANTA JULIA.....	39,00 \$
CHENIN BLANC, ARGENTINE, DÉLICAT ET LÉGER	

VINS ROUGES

ALTANO BIOLOGIQUE, 6 OZ.....	9,50 \$
DOURO, PORTUGAL, FRUITÉ ET GÉNÉREUX	
SANTA JULIA BIOLOGIQUE, 6 OZ.....	9,00 \$
CABERNET SAUVIGNON, ARGENTINE, AROMATIQUE ET SOUPLE	
GIACONDI NERO D'AVOLA, 6 OZ.....	8,00 \$
TERRE SICILIANE	
JP CHENET, 250ML.....	14,50 \$
CABERNET / SYRAH, FRANCE, FRUITÉ ET GÉNÉREUX	
ZENATO VALPOLICELLA SUPERIORE.....	48,00 \$
ITALIE, FRUITÉ ET LÉGER	
RUFFINO CHIANTI.....	46,00 \$
SANGIOVESE / CANAILO, ITALIE, FRUITÉ ET GÉNÉREUX	
SANTA JULIA BIOLOGIQUE.....	41,00 \$
CABERNET SAUVIGNON, ARGENTINE, AROMATIQUE ET SOUPLE	
LA PETITE PERRIÈRE.....	45,00 \$
PINOT NOIR, FRANCE, FRUITÉ ET LÉGER	
NORTON BARREL.....	40,00 \$
MALBEC, ARGENTINE, AROMATIQUE ET SOUPLE	
MONASTERIO DE LAS VINAS.....	44,00 \$
GRENACHE, ESPAGNE	
BODEGAS MONTECILLO RESERVA.....	50,00 \$
RIOJA ALTA, ESPAGNE	
ALTANO BIOLOGIQUE.....	48,00 \$
DOURO, PORTUGAL, FRUITÉ ET GÉNÉREUX	



Taxes en sus

VINS ROSÉS

LISTEL, 6 OZ.....8,50 \$

LANGUEDOC-ROUSSILLON FRANCE, FRUITÉ ET LÉGER

LISTEL.....37,00 \$

LANGUEDOC-ROUSSILLON FRANCE, FRUITÉ ET LÉGER

LE PIVE GRIS.....41,00 \$

GRENACHE GRIS, GRENACHE, MERLOT, SYRAH, FRANCE, FRUITÉ ET LÉGER

MOUSSEUX

CARPENE MALVOLI.....17,00 \$

GLERA, ITALIE, FRUITÉ ET VIF (200 ML)

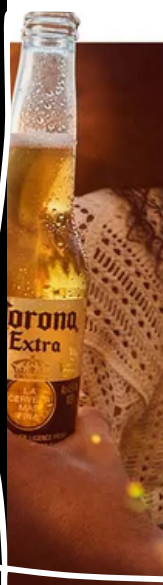
SEGURA VIUDAS.....42,00 \$

CAVA, ESPAGNE, FRUITÉ ET VIF



BIÈRES EN FÛT

	VERRE	PINTE	PICHET
BUDWEISER (LAGER).....	6,00 \$	8,25 \$	19,00 \$
ARCHIBALD CHIPIE (PALE ALE ROUSSE).....	6,50 \$	8,50 \$	22,00 \$
HOEGAARDEN (BLANCHE).....	7,00 \$	9,00 \$	25,00 \$
MICHELOB ULTRA (BLONDE LÉGÈRE).....	6,00 \$	8,25 \$	20,00 \$



CANETTES/BOUTEILLES

BUDWEISER (LAGER).....	7,00 \$
BUD LIGHT (LAGER LÉGÈRE).....	7,00 \$
ARCHIBALD JOUFFLUE (BLANCHE BELGE).....	9,00 \$
ARCHIBALD CHIPIE (PALE ALE ROUSSE).....	9,00 \$
MICHELOB ULTRA (BLONDE LÉGÈRE).....	8,50 \$
STELLA ARTOIS (LAGER BELGE).....	9,50 \$
CORONA (BOUTEILLE).....	7,50 \$
HERMITE (341ML).....	6,50 \$
BIÈRE MICROBRASSERIE.....	9,50 \$
SMIRNOFF ICE.....	7,00 \$
WHITE CLAW.....	8,00 \$

SANS ALCOOL

CORONA CERO.....	7,00 \$
LA SOUCHE (ROUSSE).....	6,50 \$



BASES

SERVIES AVEC JUS OU LIQUEUR AU CHOIX

RED BULL3,00\$

VODKA

SIMPLE

DOUBLE

PUR VODKA.....8,50 \$ 14,75 \$

FINLANDIA.....8,00 \$ 14,00 \$

ABSOLUT LIME.....8,00 \$ 14,00 \$

GIN

BEEFEATER.....6,75 \$ 11,00 \$

UNGAVA.....7,25 \$ 12,00 \$

KEPLER.....8,00 \$ 14,00 \$

RHUM

CAPTAIN BLANC/ÉPICÉ.....6,75 \$ 12,50 \$

APPLETON.....6,75 \$ 12,50 \$

CHIC CHOC.....7,50 \$ 13,50 \$

TÉQUILA

SAUZA SILVER.....6,75 \$ 12,50 \$

EL JIMADOR DORÉE.....6,75 \$ 12,50 \$

WHISKY

JACK DANIEL'S.....6,50 \$ 11,00 \$

GIBSON'S 12 ANS.....6,50 \$ 11,00 \$

JAMESON.....7,25 \$ 13,00 \$

JIM BEAM.....7,25 \$ 13,00 \$

CROWN ROYAL.....7,25 \$ 13,00 \$

LIQUEUR

AVRIL.....7,25 \$ 13,00 \$

SCHNAPPS AUX PÊCHES.....5,00 \$ 8,00 \$

ABRICOT BRANDY.....5,00 \$ 8,00 \$



Taxes en sus