

# BAR À ...

## GIN

	<u>1 oz</u>	<u>2 oz</u>
<b>TANQUERAY</b> Dry Gin (Angleterre / England)	7,75\$	14\$
<b>SEVENTH HEAVEN</b> Fruit défendu (Québec)	8,75\$	16\$
<b>UNGAVA</b> Herbes boréales (Québec)	8,75\$	16\$
<b>EMPRESS</b> Fleur de bois papillon (CB/Canada)	9,50\$	18\$
<b>EMPRESS</b> Fleur de sureau (CB/Canada)	9,50\$	18\$
<b>HENDRICK'S</b> Rose-Concombre (Angleterre / England)	10,25\$	19\$
<b>ENGINE BIO</b> (Italie / Italy)	12,50\$	23\$

## SCOTCH & WHISKY

	<u>1 oz</u>	<u>2 oz</u>
<b>Sortilège</b> (Québec)	7,75\$	14\$
<b>BUSKER</b> (Irlande / Ireland)	7,75\$	14\$
<b>Fireball</b> (Canada)	7,75\$	14\$
<b>WILD NORTH</b> (Canada) 5 A/Y	8,75\$	15\$
<b>COUREUR DES BOIS</b> (Québec) 12 A/Y	9\$	15\$
<b>McAusland</b> (Québec)	13\$	25\$
<b>GLEN MORAY</b> (Eco / Sco) 12 A/Y	13,25\$	25\$
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b> 12 A/Y	13,50\$	25\$
<b>BOWMORE</b> (Eco / Sco) 12 A/Y	14,75\$	27\$
<b>GLENMORENGIE</b> (Eco / Sco) 12 A/Y	14,75\$	27\$
<b>HIBIKY</b> (Japon)	20\$	38\$

## COGNAC

	<u>1 oz</u>	<u>2 oz</u>
<b>COURVOISIER</b> VS (France)	11,75\$	22\$
<b>COURVOISIER</b> VSOP (France)	18\$	33\$

## BRANDY

	<u>1 oz</u>	<u>2 oz</u>
<b>D'EAUBONNE</b> (Québec)	7,75\$	14\$
<b>ABRICOT BRANDY</b> (Canada)	7,75\$	14\$

## VODKA

	<u>1 oz</u>	<u>2 oz</u>
<b>KAMOURASKA</b> (Québec)	7,75\$	14\$
<b>MOSKOVSKAYA</b> (Lettonie)	8\$	15\$
<b>DIRTY DEVIL</b> (Québec)	9,50\$	18\$

## RHUM

	<u>1 oz</u>	<u>2 oz</u>
<b>APPLETON</b> (Jamaïca)	7,75\$	14\$
<b>MALIBU COCONUT</b> (Canada)	7,75\$	14\$
<b>BACARDI BLANC</b> (Canada)	7,75\$	14\$
<b>L'ASSEMBLÉE</b> Rhum épicié (Québec)	8,50\$	16\$
<b>APPLETON</b> (Jamaïca) 8 A/Y	8,50\$	16\$

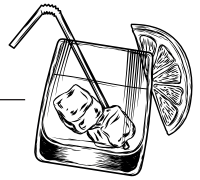
## TEQUILLAS

	<u>1 oz</u>	<u>2 oz</u>
<b>CORAZÓN</b> (Mexique) 10 A/Y	10\$	19\$
<b>DULCE VIDA</b> (Mexique)	12\$	23\$
<b>TRES AGAVES</b> (Mexique)	14\$	26\$

## AUTRES

	<u>1 oz</u>	<u>2 oz</u>
<b>AMARATTO</b> Mona Lisa	7,75\$	14\$
<b>SORTILÈGE</b> (Québec)	7,75\$	14\$
<b>TIA MARIA</b>	7,75\$	14\$
<b>AMARULA</b>	7,75\$	14\$
<b>Dr. McGILLICUDDY'S</b> Caramel écossais	7,75\$	14\$
<b>PARADOX</b> Cidre fortifié (Québec)	8\$	15\$
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	8\$	15\$
<b>DISARONNO VELVET</b>	8\$	15\$
<b>JÄGERMEISTER</b>	8\$	15\$
<b>GRAND MARNIER</b>	9,50\$	18\$
<b>BELLE DE BRILLET</b>	9,75\$	18\$
<b>CHARTREUSE</b>	10,50\$	20\$
<b>GRAND MARNIER</b> Louis Alexandre	14,25\$	26\$

# COCKTAILS ESTIVAUX



## COCKTAILS SIGNATURES

<b>Rhum Punch</b>	12\$/ Mocktail 7,25\$
Rhum Appleton (8 ans), jus de fruits exotiques, grenadine	
<b>Bloody Ceasar</b>	12\$/ Mocktail 7,25\$
Vodka, Clamato, épices, piment peperoncini, olive	
<b>Mojito Classique</b>	12\$/ Mocktail 7,25\$
Rhum, menthe, lime, sirop simple, soda,25	
<b>Amaretto Sour</b>	12\$
Amaretto, jus d'orange, jus de citron	
<b>Mai Tai</b>	12\$
Rhum épice l'Assemblée, liqueur Orange, sirop d'orgeat, jus de lime	
<b>Mojito Framboise Abricot</b>	12,50\$/ Mocktail 7,25\$
Rhum, Liqueur Abricot, menthe, lime, framboises, soda	
<b>Paloma</b>	12,50\$/ Mocktail 7,25\$
Tequila Corazón, soda, pamplemousse, lime et sel	
<b>Aperol Spritz</b>	12,50\$
Prosecco Santa Margherita, soda	
<b>Moscow Mule</b>	12,50\$
Vodka Moscovskaya, soda de gingembre, jus de lime	
<b>Gin Concombre</b>	13\$
Gin Seventh heaven, concombre, lime, sirop simple, soda	
<b>EMPRESS PAMPLEMOUSSE</b>	13\$
Gin Empress, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop simple et soda	
<b>White Velvet</b>	13\$
Bière blanche, cidre de pomme	
<b>Black Velvet</b>	13\$
Irish Stout, cidre de pomme	
<b>Espresso Martini</b>	13\$
Vodka Moscovskaya, Tia Maria, café espresso	
<b>Old Fashioned</b>	14\$
Wild North, sirop simple, Bitter	
<b>Grand Margarita</b>	14\$
Grand Marnier, Corazón, jus de lime, sirop simple et sel	
<b>Ranch water</b>	14\$
Tequila, Dulce vida, ananas, jalapeno, jus de lime, soda	

## NOS ENTRÉES

**Soupe à l'oignon gratinée** 13.00  
Bière Massawippi Rousse, croûtons gratinés au fromage Hatley

**Pain (4) beurre maison** 5.00  
Ail, porto, truffe et poivre rose

**Saumon fumé** 16.50  
*de notre fumoir*  
Servi avec crème sûre à l'aneth et pains grillés

**Frites et mayo maison** 🚗 7.50

**Tataki de Thon** 17.50  
Thon aux épices, quinoa, édamames, salade wakamé et sauce wasabi, avocat

**Nachos gratinés** 🚗 22.00  
Salsa maison, Piments bananes, olives noires, oignons verts et crème sure  
Extra trempette à l'avocat 4.00  
Extra Poulet 9.50

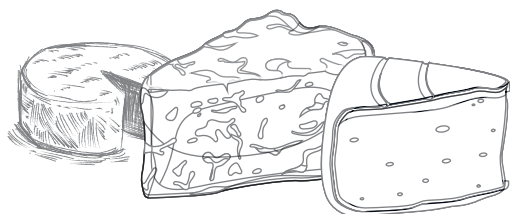
**Tacos (2) à l'effiloché de boeuf** 19.50  
Pickling de légumes, sauce à l'aneth, trempette à l'avocat

**Bruschetta maison et chorizo grillé, Trempette à l'avocat** 17.50  
Tomates en dés, ail, olives Kalamata, chips de maïs

**Bouchées croustillantes de poulet à l'indienne** 🚗 15.00  
Sauce de yogourt au cari et ail

**Calmars frits à la thaï** 19.00  
Oignons verts, poivrons rouges, sauce thaï et aneth

**Fromages de la région** 19.00  
Alfred le fermier, Ricotta miel et citron, Chèvre cendré, servie avec pains grillés, noix et raisins



\*En choix de plat, nos tartares sont accompagnés de salade mesclun et frites maison.  
Ajoutez-y notre délicieuse mayonnaise pour 0.85¢

## NOS SALADES ET TARTARES

**Salade maison** (voir extras plus bas) 🚗 Entrée 9.00  
Mélange de feuilles de laitue avec concombres, oignons rouges, poivrons rouges et notre bruschetta Plat 16.50

**Salade César** (voir extras plus bas) 🚗 Entrée 14.00  
Quartiers de cœur de romaine, câpres, croutons, bacon, fromage Alfred le fermier et notre sauce césar Plat 19.50

**Salade tiède de crinières de lion** 19.00  
Poêlée de champignons et kale avec amandes, maïs fromage fêta, yogourt à la betterave

**Salade niçoise** 27.00  
Pommes de terre grelots, haricots verts, olives kalamata, oeufs mollets, anchois et notre tataki de thon

**Salade de pieuvre grillée** 🚗 28.00  
Mélange de feuilles de laitue, noix rôties, fromage de chèvre cendré, fruits et vinaigrette à l'érable avec notre pieuvre grillée

**Tartare aux deux Saumons** Entrée 18.50  
Mélange de saumon crus et notre saumon fumé, salade de wakamé, pommes vertes et concombres avec pains grillés Plat 29.50

**Tartare de Bœuf O'Jack** Entrée 19.00  
Ronde de boeuf coupée au couteau, sauce BBQ O'Jack aux olives noires et cornichons français avec pains grillés Plat 30.50

AGRÉMENTEZ VOS SALADES !

Extras : Poulet 9.50  
Saumon Fumé 9.50  
Tentacule de pieuvre 11.00  
Truite rôti au beurre 9.50

## MENU ENFANT 10 ans et moins

**Filet d'aiglefin croustillant** 🚗

**Cheeseburger** 🚗

**Bouchées de poulet** 🚗

11.00

Servi avec frites maison

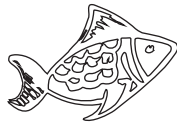
**Mini sundae** 🚗  
Crème glacée choco-caramel

4.50

🚗 Nous ne pouvons garantir l'absence d'ingrédients allergènes dans nos boissons ou repas.  
Merci de nous en aviser.

🚗 = Pour emporter

## LA MARÉE



### Fish n'chip

Aiglefin croustillant, sauce tartare, salade de chou, servi avec frites maison

28.00

### Truite des Bobines

Poêlée au beurre, accompagnée de salade de quinoa à l'halloumi grillé, coulis à l'argousier

30.00

### Sablefish au miso de Massawippi

Morue noire de la Baie de Vancouver, accompagnée de riz parfumé au gingembre, basilic et légumes du moment

41.50

### Poisson entier grillé

Loup de mer mariné aux herbes citronnées, avec couscous marroccain, épi de maïs grillé

45.00

### Thon aux épices et pieuvre grillée

Thon saisi en croûte d'épices avec grelots, légumes rôtis, sauce aux herbes et citrons, pieuvre grillée

47.00

## NOS VIANDES & GRILLADES

### Côtes levées du Pilsen

Servies avec frites maison et salade de chou

Demie 24.00  
Entière 35.50

### Poitrine de poulet Jerk

Poitrine fumée accompagnée de sa sauce Jerk, quartiers de patates douces et légumes rôtis

26.00

### Boudin maison

Accompagné de risotto d'orge au safran et légumes de saison, duo de sauce betterave et érable

29.00

### Bavette de boeuf

Sauce caramel à la bière noire, fagot de salade et frites maison

35.00

### Magret de Canard

Enrobage d'épices, sauce aux cerises chambord et romarin. Servi avec légumes et patates grelots

34.00

### Contre-filet de bison

Aligo frit, légumes, sauce vigneronne

66.00

### Porterhouse Prime (pour deux personnes) 35 oz

Champignons rôtis, sauce béarnaise servi avec mille feuilles de pommes de terre

130.00

## NOS BURGERS

### Burger de poulet jerk

Poitrine de poulet fumée, sauce à l'aneth, concombre, piments bananes, fromage Hatley, laitue, bacon et oignons rouges

23.00

### Burger de bœuf maison


Galette 100% bœuf, fromage Hatley, cornichons, bacon, tomates, laitue et oignons confits, sauce burger

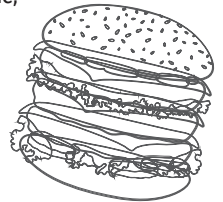
24.00

### Burger végétarien

Galette de pois chiche, maïs et fromage, garnie de guacamole, oignons confits, halloumi grillé, concombre, salsa et laitue

23.00

 Tous nos burgers sont servis avec frites maison et salade



AJOUTEZ UNE MAYO PILSEN !

.85¢

## LES À-CÔTÉS

### Mille feuilles de pomme de terre

### Salade de quinoa, édamames, halloumi grillé

### Riz ail grillé et gingembre

### Bâtonnets d'Aligo frit


### Légumes rôtis

### Couscous marocain

### Rizotto d'orge au safran du Québec

9.00



 Nous ne pouvons garantir l'absence d'ingrédients allergènes dans nos boissons ou repas. Merci de nous en aviser.

 = Pour emporter

## APETIZERS

**French onion soup** 13.00  
Massawippi Red beer,  
Hatley cheese gratin, croutons

**Bread (4) homemade butter** 5.00  
Garlic, port, truffle and pink pepper

**Smoked salmon** 16.50  
*from our smokehouse*  
Served with dill, sour cream and toasted bread

**Fries and homemade mayo** 🚗 7.50

**Tuna Tataki** 17.50  
Spiced tuna, quinoa, edamames, wakame salad  
and avocado wasabi sauce

**Cheese Nachos** 🚗 22.00  
Homemade salsa, banana peppers, black olives,  
green onions and sour cream  
Extra avocado dip 4.00  
Extra chicken 9.50

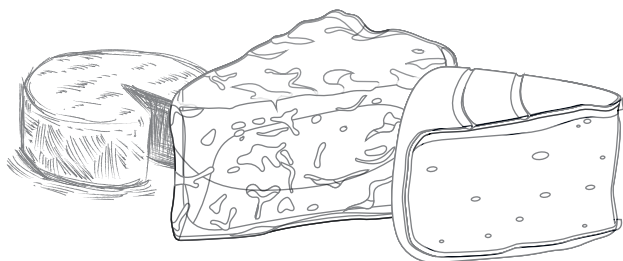
**Tacos (2) with pulled beef** 🚗 19.50  
Pickled vegetables, dill sauce,  
avocado dip

**Homemade bruschetta  
and grilled chorizo, avocado dip** 17.50  
Diced tomatoes, garlic, Kalamata olives,  
sour cream, guacamole and dill

**Crispy Indian Chicken Bites** 🚗 15.00  
Curry and Garlic Yogurt Sauce

**Thai fried calamari** 19.00  
Green onions, red peppers, Thai and dill sauce

**Cheese Platter** 19.00  
Alfred le fermier, Honey and lemon Ricotta,  
ash-coated goat cheese, served with toast,  
nuts and grapes



## SALADS ET TARTARES

**Homemade Salad** (see extras below) 🚗 Starter 9.00  
Mix of lettuce leaves with cucumbers,  
red onions, red peppers and our bruschetta Main course 16.50

**Caesar Salad** (see extras below) 🚗 Starter 14.00  
Romaine lettuce wedges, capers, bacon,  
Alfred le fermier cheese and our Caesar sauce Main course 19.50

**Warm Lion's Mane Salad** 19.00  
Pan-fried mushrooms, kale with almonds,  
feta cheese, beetroot yogurt

**Niçoise salad** 🚗 27.00  
Baby potatoes, green beans, Kalamata olives,  
soft-boiled eggs, anchovies and our tuna tataki

**Grilled Octopus Salad** 🚗 28.00  
Mix of lettuce leaves, roasted nuts,  
ash-coated goat cheese, fruits, maple dressing,  
grilled octopus

**Two Salmons Tartare** Starter 18.50  
Mix of raw salmon and our smoked salmon,  
wakame salad, green apple and cucumbers  
with toasted bread Main course 29.50

**Beef O'Jack Tartare** Starter 19.00  
Knife-cut beef round, O'Jack BBQ sauce  
with black olives and french pickles  
with toasted bread Main course 30.50

\*As a choice of main course, our tartares are served with mesclun salad  
and homemade fries. Add our delicious mayonnaise 0.85¢

ENHANCE YOUR SALADS!

Extras :  
Smoked Salmon 9.50  
Chicken 9.50  
Octopus tentacle 11.00  
Trout roasted in butter 9.50

## CHILDREN'S MENU 10 years and older

**Crispy Haddock Fillet** 🚗

**Cheeseburger** 🚗

**Chicken Bites** 🚗

11.00

Served with homemade fries

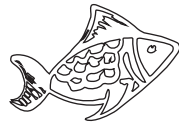
**Mini sundae** 4.50  
Chocolate-Caramel Ice Cream



🚗 We can not guarantee the absence of allergenic ingredients  
in our drinks or meals. Please let us know.

🚗 = To take away

## THE TIDE



### Fish n'chip

Crispy haddock, tartar sauce, coleslaw served with homemade fries

28.00

### Bobines Trout

Pan-fried in butter, accompagnied by quinoa salad with grilled Halloumi, sea buckthorn coulis

30.00

### Sablefish Massawippi Miso

Black cod from Vancouver Bay, served with ginger and basil flavoures rice and seasonal vegetables

41.50

### Grilled whole fish

Sea bass marinated with lemon herbs, with Moroccan couscous

45.00

### Spiced Tuna and grilled Octopus

Spiced-cruste seared tuna with baby potatoes, roasted vegetables, chimichurri and grilled octopus

47.00

## OUR MEATS & GRILLS

### Pilsen's ribs

Served with homemade fries and coleslaw

Half 24.00  
Whole 35.50

### Jerk chicken breast

Smoked breast served with jerk sauce, sweet potato wedges and roasted vegetables

26.00

### Homemade Maple Black pudding

Accompagnied by baby potatoes and vegetables on beetroot coulis

29.00

### Beef flank Steak

Black beer caramel sauce, bundle of salad and homemade fries

35.00

### Duck breast

Spice coating, Chambord cherry sauce, rosemary, served with vegetables and baby potatoes

34.00

### Bison Striploin

Fried aligot, vegetables, wine sauce

66.00

### Porterhouse Prime (For two) 35 oz

Roasted mushrooms, béarnaise sauce served with potato millefeuille

130.00

## BURGERS

### Jerk Chicken Burger

Smoked chicken breast, dill sauce, cucumber, banana peppers, Hatley cheese, lettuce, bacon and red onions

23.00

### Homemade Beef Burger

100% beef patty, Hatley cheese, pickles, bacon, tomatoes, lettuce and candied onions, burger sauce

24.00

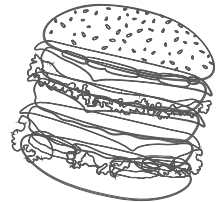
### Vegetarian Burger

Chickpea, corn and cheese patty, topped with guacamole, candied onions, grilled halloumi, cucumber, salsa and lettuce

23.00



All our burgers are served with homemade fries and salade



ADD A PILSEN MAYO

.85¢

## THE SIDES

### Quinoa salad, edemame, grilled halloumi

### Fried aligot sticks

### Moroccan couscous

9.00

### Barley risotto with Quebec saffron

### Potatoes mille feuille

### Ginger rice

### Grilled vegetables



We can not guarantee the absence of allergenic ingredients in our drinks or meals. Please let us know.



= To take away