

T A P & P O U R

GASTROPUB

ENTRÉES

NACHOS AU PORC EFFILOCHÉ 24
Mélange de fromages mexicains, jalapeños, olives noires, oignon vert, tomate, sauce chipotle lime, sur des chips de tortilla chaudes, servies avec crème sure et salsa

Ajouter guacamole 4

POUTINE DE LA BRASSERIE 16,50
Frites garnies de fromage en grains, sauce brune et oignons verts

CHOUX DE BRUXELLES FRITS ● 14
Croustillants à l'érable et au piment, amandes, oignons verts

Ajouter bacon 3

AILES DE POULET ● 21
Sel et poivre, BBQ ou Buffalo, servies avec un choix de sauce chipotle lime, ranch ou fromage bleu

GRAINS DE FROMAGE FRIT ● 17,50
Servi avec un choix de sauce marinara ou ranch

BRETZEL BAVAROIS ● ● 12,50
Servi avec une sauce au choix : fromage au Blindman Pale Ale, moutarde à l'ancienne ou sauce marinara

SOUPES ET SALADES

SALADE DE CHOU FRISÉ POULET CÉSAR 22
Poulet grillé, parmesan, romaine, chou frisé, croûtons à l'ail, vinaigrette César

SALADE SUPER ALIMENTS ● 19
Feta, avocat, pois chiches, choux de Bruxelles râpés, chou frisé, épinards, noix de Grenoble, oignons rouges, canneberges, vinaigrette miel-dijon

Ajouter poulet 7

PROSCIUTTO ET BURRATA 24
Prosciutto, burrata, roquette, salsa de tomates séchées et cerises, balsamique, basilic frais, sel Maldon

SOUPE DU JOUR ● 11
Saisonnière, servie avec pain plat

PLATS

POISSON-FRITES À LA BIÈRE 24
Servi avec salade de chou, sauce tartare à l'aneth, quartier de citron et frites

MAC & CHEESE AU BACON 23
Bacon fumé, cheddar vieilli et parmesan, chapelure à l'ail, sauce au fromage et Blindman Pale Ale

Ajouter poulet ou porc effiloché 7

RAVIOLIS AUX 5 FROMAGES ● ● 20
Parmesan, basilic frais, sauce rose Alfredo

Ajouter poulet 7

QUESADILLA AU POULET 22
Poulet, mélange de fromages, crème sure, salsa, servie avec des chips de tortilla

Ajouter guacamole 4

FILETS DE POULET CROUSTILLANTS 21
Choix de sauce BBQ ou moutarde au miel, servie avec des frites

AVEC LES DOIGTS

Servi avec croustilles maison

REEMPLACER PAR:

Frites, salade d'accompagnement ou salade de chou 3
Frites au parmesan 4 ◇ Poutine 5

HAMBURGER DU FUMOIR ● 25
Galette de bœuf premium, bacon, fromage bleu, laitue, oignons, aioli BBQ sur pain brioché

SANDWICH POULET GOCHUJANG 24
Poulet glacé au miel gochujang, salade asiatique marinée, aioli hoisin sur pain brioché

SANDWICH AU PORC EFFILOCHÉ BBQ 22
Porc effiloché, salade de chou à l'ananas, jalapeños marinés, aioli BBQ, croustilles de hickory sur pain brioché

CLUB SANDWICH AU POULET GRILLÉ 24
Poulet grillé, bacon croustillant, cheddar, laitue, tomate, aioli à l'ail rôti sur pain multigrains

HAMBURGER AU FROMAGE ● 20
Galette de bœuf premium, cheddar, laitue, tomate, aioli sur pain brioché

NOTES SUCRÉES

DUO DE CRÈME GLACÉE ET SORBET ● 10
Servi avec crème fouettée et cerise marasquin
Demandez à votre serveur les saveurs disponibles

Boule de glace supplémentaire 3

POUDING À LA BANANE ET CAMEL COLLANT ● 12
Banane fraîche brûlée, caramel salé, pouding au caramel, crème fouettée à la vanille

Ajouter boule de glace 3

PETIT-DÉJEUNER

Servi jusqu'à 10h30

ACCOMPAGNEMENTS À LA CARTE

Saucisse ou bacon 4 ♦ Deux œufs 4 ♦ Pommes de terre rouges 4 ♦ Pain grillé 3.50

ŒUFS BÉNÉDICTINE AU SAUMON FUMÉ* 24

Saumon fumé, œufs pochés, hollandaise au paprika sur muffin anglais, servi avec pommes de terre rouges

PETIT-DÉJEUNER DU BRASSEUR* 19.50

Deux œufs, choix de bacon croustillant ou saucisse, pain blanc ou complet, servi avec pommes de terre rouges

PAIN PERDU À LA CANNELLE 22

Choix de bacon croustillant ou saucisse, compote de baies de Saskatoon, sirop d'érable, chantilly vanille, servi sur brioche grillée

GROS SANDWICH PETIT-DÉJEUNER* 18.50

Bacon croustillant ou galette de saucisse, œufs et cheddar sur du pain brioché, servi avec des pommes de terre rissolées

PLANCHE D'AVOCAT ÉCRASÉ 19

Feta, avocat, pesto de tomates séchées, roquette, radis, citron, servi avec pain plat

Ajouter œuf 2 | bacon 3 | saumon fumé 10

BOL DE YOGOURT AUX BAIES ●● 14

Yogourt grec, compote de baies de Saskatoon, miel local, granola, menthe

BIÈRES PRESSION 160Z / 200Z

STELLA ARTOIS 11.99 / 13.99

St. Louis, MO | 5% ABV | 24 IBU

BUD LIGHT 9.99 / 11.99

St. Louis, MO | 4.6% ABV | 6 IBU

BUDWEISER 9.99 / 11.99

St. Louis, MO | 5% ABV | 12 IBU

CORONA EXTRA 11.99 / 13.99

Mexique | 4.6% | 10

GOOSE ISLAND IPA 10.69 / 12.99

Chicago, IL | 5.9% ABV | 55 IBU

ALEXANDER 10.69 / 12.99

KEITH'S IPA

Halifax, NE | 5% ABV | 20 IBU

BANDED PEAK

PLAINSBREAKER 11.99 / 13.99

Calgary, AB | 5% ABV | 24 IBU

SHOCK TOP 10.69 / 12.99

BELGIAN WHITE

St. Louis, MO | 5.2% | 10 IBU

BANDED 11.99 / 13.99

PEAK MOUNT

CRUSHMORE PILSNER

Calgary, AB | 4.4% ABV | 26 IBU

BLINDMAN 11.99 / 13.99

BREWING PALE ALE

Lacombe, AB | 5.5% ABV | 35 IBU

ROUGES

MEIOMI

Pinot Noir | Californie, É-U

JACKSON-TRIGGS 10.50 16.50 42

Merlot | Okanagan Valley, C-B

PELLER FAMILY 10 16 40

Cabernet Sauvignon | Okanagan Valley, C-B

BLANCS

WAYNE GRETZKY ESTATES 12 19 48

Pinot Grigio | Okanagan Valley, C-B

KIM CRAWFORD 15 24 60

Sauvignon Blanc | Marlborough, NZ

PELLER FAMILY 10 16 40

Chardonnay | Okanagan Valley, C-B

ROSÉ & PÉTILLANT

MIONETTO 12.50 20 50

Prosecco Rosé | Italie

MISSION HILL 15 24 60

Prosecco | Okanagan Valley, C-B

BOUTEILLES & CANETTES

BUD LIGHT 341ML 10.49

St. Louis, MO | 4.6% ABV | 6 IBU

BUDWEISER 341ML 10.49

St. Louis, MO | 5% ABV | 12 IBU

CORONA EXTRA 330ML 10.49

Mexique | 4.6% ABV | 19 IBU

ALEXANDER 10.49

KEITH'S IPA 341ML

Halifax, NE | 5% ABV | 13 IBU

OKANAGAN CIDER 355ML 10.49

Toronto, ON | 5% ABV

CORONA SUNBREW 330ML 9.99

Mexique | 0.0% ABV

MICHELOB ULTRA 341ML 10.49

St. Louis, MO | 4.2% ABV | 10 IBU

KOKANEE 341ML 10.49

Creston, BC | 5% ABV | 10 IBU

BANDED PEAK 12.99

PLAINSBREAKER 473ML

Calgary, AB | 5% ABV | 24 IBU

BLINDMAN 12.99

LONGSHADOWS IPA 473ML

Lacombe, AB | 7.1% ABV | 71 IBU

CABIN SUPER 12.99

SATURATION 473ML

Calgary, AB | 6% ABV | 33 IBU

COCKTAILS

CAESAR TITO'S 20.99

Vodka Tito's Handmade, jus de Clamato, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sel de céleri, haricot épicé et quartier de lime

NEGRONI 20.99

Gin Dillon's, Campari, Vermouth Rouge, pelure d'orange

OLD FASHIONED 20.99

Whisky Maker's Mark, sirop simple, amers angostura, pelure d'orange et cerise

MIMOSA 14.50

Vin pétillant, jus d'orange

MARGARITA 20.99

Teremana Blanco, triple sec, mélange de lime, jus d'orange, quartier de lime, rebord de sel

BRUME DE LAVANDE 20.99

Gin Empress, sirop de lavande au miel, citronnade, quartier de citron

MOSCOW MULE 20.99

Vodka Dillon's, jus de lime, soda au gingembre

APEROL SPRITZ 19.99

Aperol, vin pétillant, eau pétillante, quartier d'orange