

# 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  
Saisonniers, 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

Merlot | Okanagan Valley, C-B

### PELLER FAMILY

Cabernet Sauvignon | Okanagan Valley, C-B

## BLANCS

### WAYNE GRETZKY ESTATES

Pinot Grigio | Okanagan Valley, C-B

### KIM CRAWFORD

Sauvignon Blanc | Marlborough, NZ

### PELLER FAMILY

Chardonnay | Okanagan Valley, C-B

## ROSÉ & PÉTILLANT

### MIONETTO

Prosecco Rosé | Italie

### MISSION HILL

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