

NOURRITURE

ENTRÉES

Ceviche de crevettes 16\$

Nage acidulée aux herbes, légumes croquants, chips

Salade de maïs grillé 10\$

Maïs, mayonnaise chipotle, jalapenos, croustillant de maïs

Guacamole 10\$

Servi avec chips

Trio trempettes 12\$

Salsa, guacamole, crème sûre, chips



Salade de maïs grillé

TACOS (3) Servi avec riz, ou chips de maïs

Champignons 20\$

Pleurotes, shiitakes, écrasé de pommes de terre chipotle, queso fresco

Crevettes 20\$

Crevettes, sauce aux herbes, guacamole, queso fresco

Bœuf 20\$

Boeuf haché assaisonné, salsa fresca, queso fresco

Porc braisé 20\$

Épaule de porc braisé, salsa fresca, queso fresco

Poulet 20\$

Haut de cuisse, maïs, crème sûre, sauce chipotle, queso fresco

QUESADILLAS Servi avec riz, ou chips de maïs

Poulet 20\$

Tortillas de maïs, queso fresco, haut de cuisse tomate

Haricots 20\$

Mélange haricots et salade de maïs, queso fresco, sauce chipotle

Bœuf haché 20\$

Boeuf haché assaisonné, chili, queso fresco, sauce chipotle

Porc braisé 20\$

Épaule de porc braisé, chili, queso fresco, sauce chipotle

NACHOS Extra : fromage, bœuf, poulet ou porc braisé 6\$

Chili 22\$

Chili végétarien, queso fresco, salsa fresca

Duo viande 24\$

Porc braisé, boeuf haché, queso fresco, salsa fresca

Poulet chipotle 24\$

Poulet, sauce chipotle, queso fresco, salsa fresca

Nachos chili



PLATS

Enchiladas au poulet 22\$

Poulet braisé tomate, sauce aux herbes, queso fresco

Morue braisée 24\$

Sauce tomate, olives vertes, haricots, riz

NOURRITURE

MENU ENFANTS 12 ans et moins

Quesadillas au poulet 18\$

Haut de cuisse tomaté, queso fresco

Tacos (2) 13\$

Champignons 🌿

Pleurotes, shiitakes, écrasé de pommes de terre chipotle, riz

Crevettes

Crevettes, sauce aux herbes, guacamole

Poulet

Haut de cuisse, fromage, maïs, crème sûre, sauce chipotle

Mini nachos 🌿 14\$

Chili végé, queso fresco, salsa fresca

Extra : bœuf, poulet ou porc braisé 4\$

Quesadillas poulet

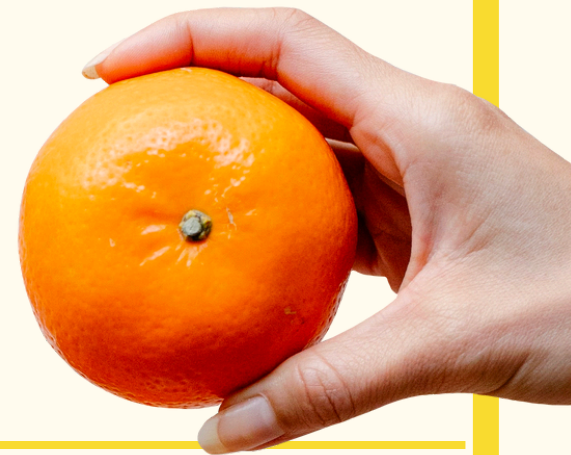


Porc braisé

Épaule de porc braisé, salsa fresca, riz

Bœuf

Boeuf haché assaisonné, salsa



DESSERTS

Churros 12\$

Coulis : miel pimenté, coulis de fraise et lime, dulce ou chocolat

Crêpes fines 12\$

Coulis : miel pimenté, coulis de fraise et lime, dulce ou chocolat

Gateau à la lime 12\$

Crème glacé 7\$

Coulis : miel pimenté, coulis de fraise et lime, dulce ou chocolat

Extra crème glacée +3\$

Churros & Caramel Dulce



La Cour
ARRIÈRE
DE QUÉBEC

COCKTAILS

Cocktails signatures

Tous les cocktails signatures contiennent 1.5 oz



- Peach Mule Julep** Whisky, schnapps aux pêches, ginger beer, jus de pêche, menthe 13\$
- Berry Sunset** Gin stellaire, galliano, purée de framboise, vin rouge 13\$ 39\$
(Sangria rouge)
- Passion Sunrise** Gin coup de foudre, abricot brandy, purée fruit de la passion, vin blanc 13\$ 39\$
(Sangria blanche)
- Casa Margarita classique** Tequila, Triple sec, lime  Ajout purée de framboise +1\$ 13\$
- Casa Margarita spicy** Tequila, Triple sec, sirop de piment  Ajout purée de framboise +1\$ 14\$
- Mojito framboise** Rhum blanc, St-Germain, feuilles de menthe, purée de framboise, lime 14\$
- Mojito passion** Rhum blanc, feuilles de menthe, sirop de fruit de la passion, St-Germain lime 14\$
- Fresh Twist** Vodka, chartreuse, citron, lime, pamplemousse, limonade, sprite 14\$
- Passion colada** Rhum blanc, rhum épicé, sirop de noix de coco, ananas, lime 15\$
- Casa Michelada** Clamato, Cerveza, sauce épicée & shot de Tequila 15\$
- Tiki Titan** Rhum blanc, Rhum épicé, tequila, triple sec, vodka, gin, coke, limonade  3 OZ. 21\$



COCKTAIL
DU
MOIS

Cocktails classiques

Informez-vous auprès de votre serveur !

MOCKTAILS

- Limonade maison 6\$
- Virgin mojito 7\$
- Virgin mojito passion 8\$
- Virgin mojito framboise 8\$
- Peach mule virgin 8\$

SHOOTERS 4 / 16\$

Sur produits sélectionnés

Margarita épicée



BIÈRES

LA COUR ARRIÈRE MICROBRASSERIE



Brassées directement
sur place!

CERVEZA POR FAVOR Lager de maïs - 4,5% - 9\$

LA MUERTE IPA américaine classique - 6% - 9\$

BONGO MANGO Sure à la mangue - 5% - 9\$

L'HEURE DORÉE Lager ambrée - 4,6% - 9\$

LUEUR D'AGRUMES Blanche belge - 4,5% - 9\$



BIÈRE DU MOMENT

Demandez à votre serveur !

SANS ALCOOL

Blonde - Boréale 8\$

IPA - Boréale 8\$

VINS

BLANCS / ROSÉ

V - BTL

Kim Crawford • Pinot Grigio 16\$ - 50\$

Côte des Roses • Grenache 14\$ - 40\$

Gris blanc rosé • Grenache gris 13\$ - 38\$

Torrae del Sale • Pinot Grigio 12\$ - 38\$

Ambo • Sauvignon blanc 12\$ - 38\$

ROUGE / ORANGE

V - BTL

Pas Sages • Gamey 14\$ - 42\$

Ambo nero • Pinot noir 12\$ - 38\$

Torrae Del Sale • Sangiovese 12\$ - 38\$

Pas Sages • Orange 14\$ - 42\$

