

NOURRITURE

ENTRÉES

Ceviche de crevettes 17\$

Nage acidulée aux herbes, légumes croquants, chips

Salade de maïs grillé 10\$

Maïs, mayonnaise chipotle, jalapenos, croustillant de maïs

Trempelette servie avec chips 10\$

Salsa 10\$

Guacamole maison 10\$

Pico de gallo 10\$

Crème sûre 10\$

Trio de trempettes (3 choix) 12\$

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

Champignons 21\$

Mélange de champignons, écrasé de pommes de terre, queso fresco, oignons frits, mayonnaise chipotle

Crevettes 21\$

Crevettes, sauce aux herbes, guacamole, mélange de jalapenos, concombre, radis & chou

Bœuf 21\$

Boeuf haché assaisonné, salsa fresca, queso fresco, pico de gallo

Porc braisé 21\$

Épaule de porc braisé, salsa fresca, queso fresco, chou et oignons

Poulet 21\$

Haut de cuisse de poulet mariné, maïs, crème sûre, sauce chipotle, queso fresco, oignons frits

Salade de maïs grillé

QUESADILLAS Servi avec riz, ou chips de maïs

Poulet 21\$

Haut de cuisse de poulet mariné, queso fresco

Champignons 21\$

Mélange de champignons, queso fresco

Bœuf haché 21\$

Boeuf haché assaisonné, chili, queso fresco

Porc braisé 21\$

Épaule de porc braisé, queso fresco

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

Chili 22\$

Chili végé, queso fresco, salsa fresce

Duo viande 24\$

Épaule de porc braisé, boeuf haché, queso fresco, salsa fresce, olives, oignons marinés, sauce BBQ et coriande

Poulet chipotle 24\$

Haut de cuisse de poulet mariné, sauce chipotle, queso fresco, salsa fresce, olives, oignons marinés, sauce BBQ, coriande, jalapenos



NOURRITURE

PLATS

Tartare de boeuf 30\$

Inspiration BBQ fumé, concombre, échalotte française, jaune d'oeuf. Servi avec chips de maïs & salade de maïs

Tartare de saumon 30\$

Inspiration exotique ananas & concombre, mayo chipotle/érable/passion. Servi avec chips de maïs & salade de maïs

Sandwich au porc braisé 24\$

Pain brioché, épaule de porc braisé, salade de chou, fromage suisse, carotte, sauce BBQ. Servi avec croustilles cuites à la marmites

Sandwich au poulet 24\$

Pain brioché, haut de cuisse de poulet mariné, laitue, tomate, mayo chipotle. Servi avec croustilles cuites à la marmites

Enchiladas au poulet 22\$

Poulet, sauce aux herbes, queso fresco, gratiné

Bol mexicain 22\$

Servi sur un lit de riz // crée ton bol maison

Tomates, concombres, oignons, oignons frits, maïs

1 choix de protéine: poulet, boeuf haché, crevette ou porc braisé

2 choix de sauces: mayo chipotle, salsa, crème sûre ou salsa verde

MENU ENFANT 12 ans et moins : tous les plats sont servis avec un jus & une boule de crème glacée

Demi quesadillas au poulet 13\$

Tortillas de maïs, queso fresco, haut de cuisse de poulet mariné

Demi quesadillas au boeuf 13\$

Boeuf haché assaisonné, chili, queso fresco, sauce chipotle

Demi sandwich 14\$

Pain brioché, haut de cuisse de poulet mariné, laitue, tomate, mayo chipotle

Tacos au poulet (2) 13\$

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

Mini nachos 14\$

Chili végé, queso fresco, salsa fresce

Extras: fromage, boeuf, poulet ou porc braisé 4\$

Tacos au boeuf (2) 13\$

Boeuf haché assaisonné, salsa fresca, queso fresco, pico de gallo



Quesadillas au poulet

DESSERTS

Crème glacée à la vanille 7\$

Coulis au choix : framboise, dulce de leche ou chocolat

Churros 12\$

Coulis au choix : framboise, dulce de leche ou chocolat

Extras crème glacée : +3\$



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\$

