

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR	7
ENTRÉE DU MOMENT	P.M.
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE BRUNE, CHEDDAR FUMÉ ET EMMENTAL	9
PILONS DE CANARD FAÇON TANDOORI, CRÈME SÛRE AU CURRY ET MENTHE	9
SALADE BETTERAVES ET POIRES, ROQUETTE, RICOTTA DE CHÈVRE, GRENOBLE, QUINOA	13
LAITUE ROMAINE GRILLÉE, VINAIGRETTE CÉSAR, LARDONS, CÂPRES FRITES, PARMESAN	12
ACCRAS DE POISSONS BLANC, MAYO À LA LIME, QUARTIERS DE LIME	12
PÉTONCLES POÊLÉS, MARMELADE DE SHORT RIB DE BŒUF, PURÉE DE CHOU-FLEUR	16
BOUDIN, BÉBÉ KALE, PESTO DE PISTACHE, AUBERGINE MARINÉE, POMME PAILLE	14
POUTINE AU SMOKED MEAT, CHEDDAR NOIR ET FROMAGE EN GRAINS, GRAVY MOUTARDÉ	9
CHARCUTERIES DU BIDON	14

TARTARES

TARTARE DE SAUMON À LA LIME ET CORIANDRE	14	23
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE	14	23

PLATS

ARRIVAGE DU POISSONNIER	P.M.
PIÈCE DU BOUCHER	P.M.
PLAT VÉGÉTARIEN	P.M.
PÂTES AUX CREVETTES, CALMARS, MOULES, SAUCE CRÉMEUSE TOMATÉE, RADICCHIO	27
MORUE D'ISLANDE EN CROÛTE, GUACAMOLE DE POIS VERT, PURÉE DE PANAIS AU CARI	28
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN, PANURE À LA BIÈRE, SAUCE TARTARE, CORNICHON À L'ANETH	19
HAMBURGER, CONFITURE DE BACON, MONTEREY JACK, MAYO BIDMAC, PAIN BRIOCHÉ	19
JOUE DE VEAU, GNOCCHIS AU PARMESAN, PLEUROTTE, BRUXELLES AUX PISTACHES	26
CONFIT DE CANARD, RISOTTO D'ORGE AU MAMIROLLE, POMMES SAUTÉES, ENDIVE ET NOIX	24
JARRET D'AGNEAU STYLE BOURGUIGNON, PÂTE FEUILLETÉE, SALADE DE BROCOLI	31
CONTRE-FILET DE BŒUF ANGUS, BEURRE MARCHAND, PURÉE DE P.D.T., LÉGUMES	33

COCKTAILS SIGNATURES

GEISHA VODKA, SAKÉ, JUS DE YUZU, THÉ MATCHA, SIROP DE CARDAMOME	12
KAMEHAMEHA PUNCH RHUM BLANC, TRIPLE SEC, SIROP D'ÉRABLE, JUS DE LIME, JUS D'ANANAS	11
BOURBON SOUR BOURBON, TAVERNA AMARO, LIMONADE, CITRONS ÉCRASÉS, ANGUSTURA BITTER	11
SPRITZ APEROL APEROL, MOUSSEUX, CORIANDRE, JUS D'AGRUMES, QUARTIER D'ORANGE	11
GIN THYME GIN, CRÈME DE CASSIS, THYM FRAIS, GINGEMBRE FRAIS, JUS DE LIME	12
PIMM'S CUP PIMM'S NO1, TRIPLE SEC, JUS LIME, CONCOMBRE, MENTHE, SODA GINGEMBRE	12
MARTINI BIDON CIDRE DE GLACE, VODKA MANDARINE, VINAIGRE BALSAMIQUE, FLEUR D'HIBISCUS	11

BIÈRES EN FÛT - WEST SHEFFORD -

BIDON QUÉBEC, LAGER, BLONDE, 4.5 %	7	BECK'S ALLEMAGNE, SANS ALCOOL	7
BRASSÉE DE BLANC BLANCHE, STYLE BELGE, 4.7%	8	STELLA ARTOIS BELGIQUE, LAGER, 5%	8
L'AUTRE SORTE BROWN ALE AMÉRICAINE, 5.0%	8	BOLDWIN BOUCHERVILLE, ROUSSE, 5%	8
LES TROIS LETTRES INDIAN PALE ALE, 6.5%	8	HOEGAARDEN BELGIQUE, BLANCHE, 5%	8

MICROBRASSERIE - TROU DU DIABLE DE SHAWINIGAN -

LA SAISON DU TRACTEUR BLONDE DORÉE, ALE AGRICOLE "STYLE FARMHOUSE", 6%	8
LA MORSURE IPA AMBRÉE, ALE FORTE COMPULSIVE "STYLE AMÉRICAINE", 6.5%	8
LE SANG D'ENCRE NOIR, STOUT ÉPIQUE "STYLE IRLANDAISE", 5.5%	8

BLANCS

TREBBIANO, CANTINE DRAGANI, 2015, DOC ABRUZZO	ABRUZZES	30
ENCRUZADO/GOUVEIO, MONDECO, 2016, DOC DAO	PORTUGAL	35
PINOT GRIGIO, GIUSSEPPE CAMPAGNOLA, 2016, IGT VENETO	VÉNÉTIE	9 40
SAUVIGNON BLANC/SÉMILLION, LES ARROMANS, 2016, ENTRE-DEUX-MERS	BORDEAUX	44
CHARDONNAY, DOMAINE DE LA BAUME, 2015, IGP PAYS D'OC	LANGUEDOC	10 50
PINOT GRIS, MALIVOIRE, 2015, NIAGARA PENINSULA	CANADA	55
SAUVIGNON BLANC, PIERRE À FEU, VINCENT RICARD, 2016, TOURAINE	LOIRE	11 55
RIESLING, FRED LOIMER, LENZ, 2016, NIEDERÖSTERREICH	AUTRICHE	56
CHARDONNAY, ANGELINE RESERVE, 2015, MONTEREY COUNTY	CALIFORNIE	57
ROUSSANNE/MARSANNE, DOMAINE DES ENTREFAUX, 2016, CROZES-HERMITAGE	RHÔNE	65
CHARDONNAY, BILLAUD-SIMON, 2015, CHABLIS	BOURGOGNE	71

ROUGES

TEMPRANILLO, CAMPO NUEVO, 2016, NAVARRA	ESPAGNE	31
MONTEPULCIANO, DRAGANI, 2015, DOC ABRUZZO	ABRUZZES	33
MERLOT/CAB. SAUV., CHÂTEAU PICONAT, 2014, BORDEAUX	BORDEAUX	36
ARAGONEZ/SYRAH, COURELA, 2016, ALENTEJANO	PORTUGAL	8 39
SANGIOVESE, POGGIO ANIMA BELIAL, 2015, IGT TOSCANA	TOSCANE	41
CARIGNAN/MOURVÈDRE/GRENACHE, CHÂTEAU CASCADAIS, 2014, CORBIÈRES	LANGUEDOC	42
TEMPRANILLO, MARQUES DE CASTILLA, 2012, CRIANZA	ESPAGNE	45
SANGIOVESE/CANAIOLO, COPPIERE RISERVA, 2014, DOCG CHIANTI CLASSICO	TOSCANE	10 47
CARMENERE, ENVERO GRAN RESERVA, 2015, COLCHAGUA VALLEY	CHILI	52
GAMAY, LES CHARMES, DOMAINE DE BEL-AIR, 2015, MORGON	BEAUJOLAIS	53
MALBEC, CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR, 2014, CAHORS	SUD-OUEST	54
BARBERA D'ASTI, IL MONELLO, 2013, DOCG PIEMONTE	PIÉMONT	56
CABERNET FRANC, LES SILÈNES, 2011, CHINON	LOIRE	56
CORVINO/CORVINONE, TENUTE FALEZZA, 2015, RIPASSO	VÉNÉTIE	59
CABERNET SAUVIGNON, GRAYSON CELLAR, 2015	CALIFORNIE	12 59
GRENACHE/SYRAH/CINSAULT, DOMAINE LA MONARDIÈRE, 2015, VACQUEYRAS	RHÔNE	60
CAB. SAUV./MERLOT, PETIT MANOU, 2013, MÉDOC	BORDEAUX	62
DOLCETTO, PECCHENINO SAN LUIGI, 2015, DOCG DOGLIANI	PIÉMONT	62
PINOT NOIR/GAMAY, LES TERRES D'OCRE, 2015, SAINT-POURÇAIN	LOIRE	13 64
PINOT NOIR, DOMAINE GOISOT, CORPS DE GARDE, 2013, CÔTES D'AUXERRE	BOURGOGNE	70
PINOT NOIR, STANGELAND, 2014, WILLAMETTE VALLEY	OREGON	77
PINOT NOIR, RIVA RANCH, 2014, ARROYO SECO MONTEREY	CALIFORNIE	80
SYRAH, TRUCHARD VINEYARDS, 2015, CARNEROS	CALIFORNIE	84
MERLOT/CAB. SAUV., GRAND ORMEAU, 2012, LALANDE DE POMEROL	BORDEAUX	86
PINOT NOIR, LES FINOTTES, DOMAINE BART, 2014, MARSANNAY	BOURGOGNE	90
MERLOT/CAB. SAUV., WEDGETAIL, NORTH FACE, 2012, YARRA VALLEY	AUSTRALIE	92
ZINFANDEL/PETITE SYRAH, DOMAINE EARTHQUAKE, 2013, LODI	CALIFORNIE	96
CORVINA/RONDINELLA, GIUSEPPE CAMPAGNOLA, 2012, AMARONE	VÉNÉTIE	99

BIDON

TAVERNE CULINAIRE

***** MENU GROUPE POUR 13 PERSONNES ET PLUS À 40\$ PAR PERSONNE**

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON DÉGLACÉE À LA BIÈRE BRUNE, CHEDDAR FUMÉ ET EMMENTAL

TARTARE DE SAUMON JUS DE LIME, CORIANDRE, ÉCHALOTE, ZESTES, TOBIKO

SALADE BETTERAVES POIRES, CHÈVRE FOUETTÉ, GRENOBLE, QUINOA

POUTINE SMOKED MEAT, CHEDDAR NOIR, CHEDDAR EN GRAIN, GRAVY MOUTARDÉ

PLATS

JOUE DE VEAU GNOCCHIS AU PARMESAN, PLEUROTTE, BRUXELLES AUX PISTACHES

CONFIT DE CANARD RISOTTO D'ORGE AU MAMIROLLE, POMMES CARAMÉLISÉES

MORUE D'ISLANDE EN CROÛTE GUACAMOLE DE POIS VERT, PURÉE DE PANAIS

PÂTES AUX FRUITS DE MER CREVETTES, MOULES, CALMAR, SAUCE TOMATÉE

DESSERTS

BROWNIE CHOCOLAT OU TARTELETTE DU MOMENT

