

Menu salon de dégustation

LES TAPAS

Fromages \$3.5

Fromage en grains ou tortillons salés de la fromagerie Les Basques

Bacon fumé à l'érable \$7.50

bouchées de bacon fumés, laqués à l'érable et à la bière de la Fumerie de l'Est

Saucisson \$10

Saucissons de porc aux algues Laminaire sucrées et cheddar vieilli de Seabiosos

Olives kalamata \$4

Bocal d'olives kalamata entières

Baluchons aux crevettes \$10

(5) baluchons frits aux crevettes et fromage

Pétoncles bacon \$15

(5) Pétoncles frites enrobées de bacon

LA PETIT FAIM

Nachos \$15

Croustilles de blé, poivrons, oignon rouges, olives noires, fromage cheddar et bacon

Panini saumon fumé \$15

Pain frais, saumon fumé du Fumoir le Paternel, fromage à la crème ail et fines herbes, épinards, oignons rouge, câpres et croustilles

Hot-dog de soif \$15

Pain frais, saucisse cheddar/bacon, moutarde à la bière Le Gros, choucroute Tapp, cornichons à l'aneth d'Au tour du Pot, oignons rouges marinées et croustilles.

Calmars frits \$15

Panier de calmars frits servi avec citrons, sauce marinara ou mayonnaise épicé

Ailes de poulet \$12

Panier de 6 ailes de poulet assaisonnées de notre fameuse sauce BBQ maison à la bière Big Ouest.

LES PLATEAUX

\$20

Mer

Saumon fumé et câpres,
(2) Pétoncles et bacon,
(3) Baluchons aux crevettes,

\$20

Fromage

Fromage brie nappé de miel,
parmesan fondant
et croutons

\$25

Pizza aux fruits de mer

Pâtes, crevettes, pétoncles,
crème, crabe, saumon,
Mozzarella, poivrons

AUTRES

Liqueur \$2.39

Kombucha \$5

Eau gazeuse à l'érable \$5

Jus de fruits bio \$7.25

Café régulier \$2.17

Espresso \$3

Café Latté et mokachino \$4.25

Redbull \$2.83

Auberge Chez Pit