

SPECIALITES



Travers de porc caramélisé à l'érable (+/- 500g) 19,90 €

Travers de porc à l'ail des ours (+/- 500g) 19,90 €

Croustillant de poulet Kentucky (+/- 180g) 18,50 €

(+/- 250g) 23,50 €

Poêlée de pulled pork aux petits légumes 20,50 €

(Porc mariné et épicé, cuit 10h, effiloché, +/- 250g)

Filet de truite rose aux épices Canadiennes 23,10 €

(Cuit sur planche de cèdre !)

Cordon bleu de veau au smoked meat 23,10 €

et fromage à poutine (cheddar non affiné)

Tartare de bison « Montréal style » (+/- 180g) 26,00 €

Viande fraîche coupée au couteau, oignons verts, mayonnaise relevée à l'érable et au bacon

La planche Kanata 22,50 €

(Une mini poutine, un sandwich seigle/smoked meat/moutarde au miel cretons quebécois sur pain amérindien, pics de saucisses caramélisées à l'érable, pain de viande, « oreilles de crisses », sauce BBQ, salade verte)

Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais



Pulled pork



Truite rose



Croustillant poulet