

ENTRÉES

FONDUES PARMESAN MAISON | 12,50 \$

Pesto de basilic, tomates séchées et caramel de tomate

TARTE FINE AU SAUMON FUMÉ | 16,50 \$

Pâte feuilletée, confit de poireaux au miel, fromage de chèvre, câpres et basilic

BEIGNETS DE SAUMON ET CREVETTES | 14 \$

Purée de pommes de terre à l'oignon vert, moutarde de Dijon, aneth, aïoli citronné, panés

SOUPE À L'OIGNON | 12 \$

À la bière La Fin du Monde - Gratinée au fromage Louis Cyr

SALADE CÉSAR | 11 \$

Cœur de laitue romaine, sauce César maison, croûtons, câpres, bacon et copeaux de parmesan

CALMARS FRITS | 19 \$

Sauce chipotle

TARTARE LE CLASSIQUE | 16,50 \$

Saumon frais, aneth, vin blanc, citron, miel, mayo dijonnaise, câpres et oignons rouges.
Servi avec salade de roquette

TARTARE BISON, CHÈVRE & BASILIC | 18,50 \$

Bison, fromage de chèvre, bacon, tomates séchées, mayo érable et basilic, oignons rouges.
Servi avec salade de roquette



TARTE FINE AU SAUMON FUMÉ



CALMARS FRITS



NACHOS

SNACKS

RONDELLES D'OIGNON ROUGE* MIEL | 10 \$

AILES DE POULET (4) * | 10 \$

Choix de sauce BBQ, moutarde et miel ou Buffalo

BÂTONNETS DE FROMAGE (4) * SAUCE CHIPOTLE | 10 \$

BOUCHÉES DE POULET PANÉES (5) * SAUCE MOUTARDE ET MIEL | 10 \$

CORNICHONS FRITS* SAUCE FAB | 10 \$

NACHOS | 11 \$ / 19 \$

Oignon rouge, poivrons, olives Kalamata, piments forts, oignon vert, fromage Taco Nacho, crème sure et salsa

Ajout de poulet mariné + 4,50 \$

ASSIETTE SANTÉ | 26,50 \$

3 choix parmi les *

POUTINE RÉGULIÈRE | 12 \$ / 17 \$

FRITES | 7 \$ / 8 \$

Taxes en sus



PENNES AU CANARD CONFIT

PÂTES

Choix de linguines ou de pennes
Gratinée + 5 \$

BOLOGNAISE | 17 \$

Sauce à la viande maison au boeuf et à la saucisse italienne
Ajout de champignons sautés + 3,50 \$

POULET ET PESTO | 24 \$

Fromage de chèvre, crème, pesto de basilic, ail, poireaux,
oignons verts, vin blanc et poivrons

PENNE MAC AND CHEESE | 24,50 \$

Bacon, parmesan, crème, fromage Louis Cyr, ail, vin blanc et
oignons verts

Nouveauté

CANARD CONFIT | 28 \$

Portobello, poireaux, ail, huile de truffe, huile aux herbes, vin
blanc, oignons verts

CREVETTES ET PESTO ROSÉ | 25 \$

Pesto de tomates séchées, crème, ail, poivrons, poireaux,
oignons verts, tomates séchées ail et vin blanc

PIZZAS

9" croûte traditionnelle

FRANCOEUR | 22 \$

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, poivrons,
champignons, oignons rouges, tomates, basilic, bacon
et olives

4 VIANDES | 24 \$

Sauce tomate, mozzarella, jambon, pepperoni, bacon,
saucisses italiennes, oignons rouges, oignons verts et
sauce BBQ au whisky

LA FERMIÈRE | 26 \$

Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, pesto
de tomates séchées, poulet fumé cajun, oignons
rouges, pacanes caramélisées épicées, roquette

NACHOS | 22 \$

Nouveauté

Sauce tomate, fromage Taco Nacho, mozzarella, chili de boeuf,
oignons rouges, poivrons, piments forts, olives kalamata, crème
sure, oignons verts

SAUMON FUMÉ | 25 \$

Sauce rosée, mozzarella, câpres, oignons rouges,
oignons verts, basilic

SALADES

ASIATIQUE | 21 \$

Nouveauté

Crevettes, vermicelles de riz, roquette, noix de
cajou, concombres, tomates cerises, choux-fleurs
frits, carottes, oignons verts, vinaigrette asiatique

CÉSAR | 18,50 \$

Laitue romaine, sauce César maison, câpres,
copeaux de parmesan, bacon et croûtons

DU CHEF | 20 \$

Roquette, choux-fleurs frits, vermicelles de riz,
pacanes caramélisées épicées, carottes râpées,
oignon vert, tomates cerises, concombre,
mozzarella et vinaigrette maison

Taxes en sus

PIZZA NACHOS



BURGERS

Servis avec salade de roquette et frites
Galette végé disponible + 1 \$
Pain sans gluten sur demande + 2 \$

TI-TOINE | 23 \$

Galette de boeuf, fromage Louis Cyr, rondelle d'oignon, relish de concombres, sauce Fab, bacon, tomate et roquette

Nouveauté

POULET STYLE NASHVILLE | 25 \$

Poitrine de poulet frite, sauce BBQ épicée, gouda, salade de chou, rondelle d'oignon, bacon, roquette

FABRIK | 22 \$

Galette de boeuf, bacon, fromage en grains, mayo dijonnaise, oignon vert, relish de concombres, roquette et tomate

L'AMÉRICAIN | 23 \$

Galette de boeuf, cornichons frits, bacon, 2 tranches de cheddar jaune, ketchup fumé au miel et mayo dijonnaise

POULET CAJUN | 22 \$

Poulet fumé cajun, mayo cajun, sauce Buffalo, bacon, fromage gouda, oignons confits à l'érable, tomate et roquette

LES BONUS

EXTRA BACON (3) | 2,50 \$

FRITES EN POUTINE | 5,50 \$

EXTRA RONDELLE D'OIGNON | 1 \$

ROQUETTE EN CÉSAR | 4 \$

FRITES EN RONDELLES D'OIGNON | 3 \$

BURGER STYLE NASHVILLE



POUTINE SAUCISSES

POUTINES

RÉGULIÈRE | 12\$ / 17 \$

Frites, fromage en grains et sauce

POULET POPCORN | 15 \$ / 21 \$

Frites, fromage en grains, sauce, bouchées de poulet popcorn et oignons verts

TAO | 15 \$ / 21 \$

Frites, fromage en grains, poulet croustillant, sauce aigre-douce à l'asiatique, graines de sésame noir et oignons verts

SAUCISSES | 15 \$ / 21 \$

Frites, saucisses à la bière Vache Folle, sauce, fromage en grains, confit d'oignons à l'érable, sauce buffalo, oignons verts

ITALIENNE | 15 \$ / 21 \$

Frites, fromage en grains, sauce à la viande maison au boeuf et à la saucisse italienne et oignons verts

Taxes en sus



TARTARE DE BISON MIYAGI

TARTARES

Servis avec salade de roquette et frites

LE CLASSIQUE | 28 \$

Saumon frais, aneth, citron, miel, mayo dijonnaise, câpres, vin blanc et oignon rouge

LE 2 SAUMONS | 29 \$

Saumon frais et fumé à froid maison, mayo dijonnaise, câpres, basilic, oignons rouges, persil et huile citronnée

Nouveauté

SAUMON MANGUE | 28 \$

Saumon frais, mayonnaise dijon, câpres, mangues, piments forts, poivrons, oignons rouges, coriandre, jus de lime, huile d'olive

BISON, CHÈVRE ET BASILIC | 32 \$

Bison, fromage de chèvre, bacon, tomates séchées, mayo érable et basilic, oignons rouges

BISON ÉRABLE ET BACON | 31 \$

Bison, mayo érable et basilic, oignons confits à l'érable, basilic, bacon, huile d'olive, câpres et oignons rouges

Nouveauté

BISON MIYAGI | 30 \$

Bison, sauce teriyaki, sauce soya, sirop d'érable, jus de lime, huile de sésame, ail, gingembre, arachides, oignons verts

TARTARE SAUMON MANGUE



SAUTÉS

GÉNÉRAL TAO | 24 \$

Poulet croustillant et légumes sautés en sauce aigre-douce à l'asiatique, sésame et oignons verts. Servi sur vermicelles de riz

GÉNÉRAL TAO VÉGÉ | 22 \$

La même recette que notre version classique, mais servi avec des choux-fleurs frits.

SAUTÉ DE POULET ET CREVETTES | 25,50 \$

Poulet, crevettes, légumes sautés, sauce aux arachides et lait de coco. Servi sur vermicelles de riz

CÔTES LEVÉES

DEMI | 24 \$

ENTIÈRE | 37 \$

Côte levée de porc braisée 12 heures, rub à l'américaine, servie avec frites et salade de chou crémeuse

Nouveauté

SAUCE AU CHOIX:

MIEL ET MOUTARDE À LA BIÈRE FIN DU MONDE

BBQ, POMMES ET CARI

TAO, AIGRE-DOUCE

ENFANTS

POUTINE | 12 \$

Frites, fromage en grains et sauce

PIZZA | 12 \$

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni et poivrons

LINGUINE BOLOGNAISE | 10,50 \$

Sauce à la viande maison au boeuf et à la saucisse

BOUCHÉES DE POULET | 12,50 \$

Poulet croustillant servi avec frites

SALADE CÉSAR | 11 \$

Cœur de laitue romaine, sauce César maison, croûtons, câpres, bacon et parmesan

Taxes en sus



FRAMBOISIER

DESSERTS

FRAMBOISIER | 8,50 \$

Génoise à la vanille garnie d'une crème légère et de framboises, le tout parsemé de copeaux de chocolat blanc

CHOCO FONDANT | 9,50 \$

Gâteau au chocolat étagé de fondant au chocolat et bordé de paillettes chocolatées

GÂTEAU FROMAGE OREO | 9,50\$

Gâteau au fromage et mousse au chocolat blanc avec des morceaux d'Oreo sur une base de brownie chocolat.

CRÈME BRÛLÉE MAISON AU COUREUR DES BOIS | 8,50 \$

Classique français, fait maison auquel nous avons ajouté une délicieuse touche québécoise : de la crème d'érable Coureur des bois

BOULE DE CRÈME GLACÉE | 2,75 \$

Crème glacée à la vanille

CAFÉS ALCOOLISÉS

AMANDINE | 9 \$

Sortilège, Amaretto

BRÉSILIEN | 9 \$

Brandy, Grand Marnier, Tia Maria

BAILEYS | 9 \$

Baileys original

ESPAGNOL | 9 \$

Tia Maria, Rhum

IRLANDAIS | 9 \$

Jameson

COUREUR DES BOIS | 9 \$

Crème de Coureur des bois

FRANILEY | 9 \$

Frangelico, Liqueur de vanille et Baileys



Taxes en sus