

FAITE À L'OS

★ QUÉBEC SMOKEHOUSE ★

ENTRÉES

Tartare de thon

Tostadas, tartare de thon à la mexicaine, guacamole, coriandre, mayonnaise cajun.

Pieuvre piri-piri

Pieuvre grillée, hummus fumé, tomates confites, sauce piri-piri, chips de pita.

Burrata fumée (pour 2 pers.)

Focaccia, mortadelle, beurre de pistache, caramel de tomate et poivrons rôtis.

Crevettes d'Argentine papillon (4)

Sauce béarnaise, crumble de pain de maïs, chimichurri.

Tataki de bœuf

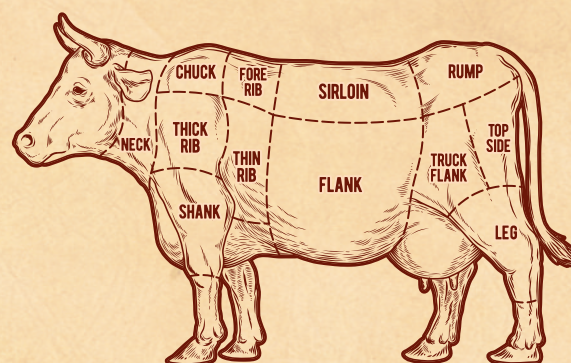
Filet d'épaule de bœuf saisi en croûte d'épices, mayonnaise à l'ail noir, pommes dauphines, champignons marinés.

18. Foie gras

Foie gras au torchon au whisky et à l'érable, pain brioché, confiture de figes, pickles de raisins.

25. Ailes de poulet frites (5) 14. (10) 24.

Ailes de poulet panées façon Faite à l'os, enrobées de miel épicé, servies avec sauce buffalo et sauce au bleu.



SPÉCIALITÉS BBQ

Accompagnées d'un cornichon, salade de chou, pain de maïs et leurs sauces respectives.

Brisket de bœuf

38.

Duo poulet Patterson

& côtes levées Saint-Louis

35.

Côtes levées Saint-Louis

37.

Duo brisket de bœuf &

côtes levées Saint-Louis

38.

Demi-poulet Patterson

30.

Combo BBQ (pour 2 personnes)

93.

Côtes levées Saint-Louis, brisket de boeuf, saucisse fumée, poulet Patterson fumé, bines BBQ, bacon maison, sauce BBQ, sauce Patterson, pain de maïs, salade de chou, salade de pommes de terre et cornichons.

Pour l'ajout d'une 3^e personne (+46\$)

FAITE À L'OS

★ QUÉBEC SMOKEHOUSE ★

SANDWICHES

Accompagnés de frites et salade de chou et cornichon.

Remplacez vos frites par une poutine ou un mac'n'cheese. +6\$.

Le Big Os 28.

Pain focaccia, brisket de bœuf fumé, laitue iceberg ciselée, cheddar américain, oignons finement hachés, cornichons, sauce Big Os.

Le Smoked Meat du Faite à l'os 29.

Pain sourdough, 10 oz de smoked meat maison, moutarde baseball à l'érable.

TACOS

Accompagnés d'un élotte (maïs grillé, mayonnaise cajun, feta, coriandre).

Al Pastor (3) 23.

Poulet et côtes levées BBQ, pico de gallo à l'ananas, mayonnaise cajun, coriandre.

Poisson (3) 24.

Fish & chips de morue à la Guinness, sauce tartare, chou rouge mariné, pico de gallo à l'ananas, coriandre.

Végé (3) 23.

Chili de PVT, pico de gallo à l'ananas, mayonnaise cajun, chou rouge mariné, coriandre.

SIDES

Frites cajun	8.	Bacon maison	12.
Poutine	13.	Pain de maïs (2)	7.
Mac'n'cheese	14.	Salade de pommes de terre à l'aneth et bacon	10.
Salade de chou	7.	Élotes (maïs grillé, mayonnaise cajun, feta, coriandre)	10.
Bines BBQ	10.		

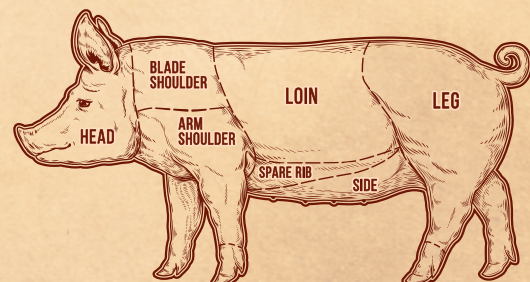
PETITS COCHONNETS

Ailes de poulet frites (4) 15.

Servi avec frites et salade de chou.

DESSERT COCHON

Informez-vous à votre serveur.



FAITE À L'OS
 ☆ QUÉBEC SMOKEHOUSE ☆

SANDWICHES

Served with fries and coleslaw.

Substitute fries for a poutine or a mac'n'cheese. +6\$.

The Big Os 28.

Focaccia bread, smoked beef brisket, shredded iceberg lettuce, American cheddar, finely chopped onions, pickles, Big Os sauce.

The Smoked Meat 29.

Sourdough bread, 10 oz of house smoked meat, maple baseball mustard.

TACOS

Served with elotes (grilled corn, Cajun mayonnaise, feta, cilantro).

Al Pastor (3) 23.

Chicken and BBQ ribs, pineapple pico de gallo, Cajun mayonnaise, cilantro.

Fish (3) 24.

Guinness beer-battered cod, tartar sauce, pickled red cabbage, pineapple pico de gallo, cilantro.

Vegetarian (3) 23.

TVP chili, pineapple pico de gallo, Cajun mayonnaise, pickled red cabbage, cilantro.

SIDES

Cajun Fries	8.	House Bacon	12.
Poutine	13.	Cornbreads (2)	7.
Mac'n'cheese	14.	Dill & bacon Potato Salad	10.
Coleslaw	7.	Elotes (grilled corn, Cajun mayo, feta, cilantro)	10.
BBQ Beans	10.		

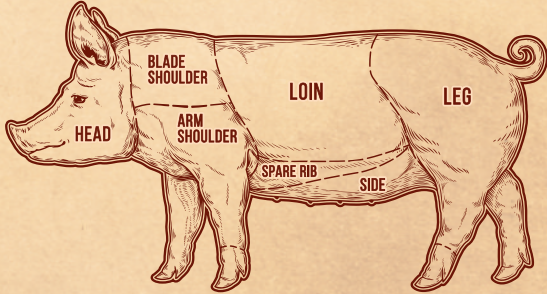
PEGGY KIDS MENU

Fried Chicken Wings (4) 15.

Served with fries and coleslaw.

HORNY DESERT

Ask your waiter.



FAITE À L'OS
★ QUÉBEC SMOKEHOUSE ★

STARTERS

- Tuna Tartare** 18.
Tostadas, Mexican-style tuna tartare, guacamole, cilantro, Cajun mayonnaise

- Piri-Piri Octopus** 25.
Grilled octopus, smoked hummus, confit tomatoes, piri-piri sauce, pita chips.

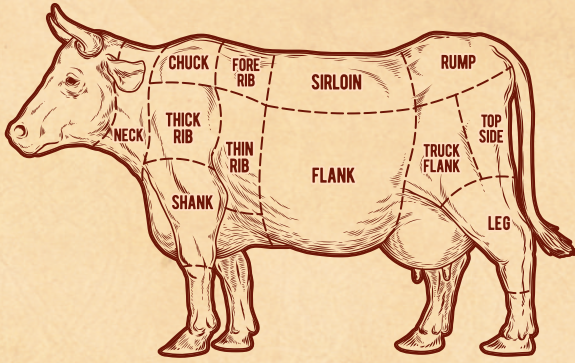
- Smoked Burrata (for 2 person)** 28.
Focaccia, mortadella, pistachio butter, roasted tomato and pepper caramel.

- Butterflied Argentine Shrimp (4)** 19.
Béarnaise sauce, cornbread crumble, chimichurri.

- Beef Tataki** 22.
Seared beef shoulder filet in a spice crust, black garlic mayonnaise, potato dauphines, marinated mushrooms.

- Foie gras** 23.
Whisky and maple foie gras torchon, brioche bread, fig jam, pickled grapes.

- Fried Chicken Wings (5)** 14. (10) 24.
Faité à l'os style breaded chicken wings, coated in spicy honey, served with buffalo sauce and blue cheese sauce.



BBQ SPECIALTIES

Served with pickle, coleslaw, cornbread, and their respective sauces.

- Beef Brisket** 38. **Duo Patterson Chicken & Saint-Louis Ribs** 35.
- Saint-Louis Ribs** 37. **Duo Beef Brisket & Saint-Louis Ribs** 38.
- Half Patterson Chicken** 30.

- Combo BBQ (for 2 people)** 93.
St-Louis ribs, beef brisket, smoked sausage, smoked Patterson chicken, BBQ beans, house bacon, BBQ sauce, Patterson sauce, cornbread, coleslaw, potato salad and pickle.

Add a 3rd person (+46\$)