

## ENTRÉES

Soupe du jour	5
Soupe aux pois et smoked meat	7
Oignons français maison	10
Fondue parmesan	10
Salade grecque, César, jardinière	10
Cornichons frits maison	10
Boudin de porc	16
Foie de veau Lyonnais	16
Ailes de poulet	(6) 11 (12) 20 (24) 32

## SALADES

Salade smoked meat	25
Mélange de laitue, tomates, carottes, concombres, oignons rouges, fromage suisse, graines de tournesol et croûtons. Servie avec notre fameuse vinaigrette à la moutarde et sirop d'érable.	
Salade César	16
Laitue romaine accompagnée de bacon, parmesan et croûtons servie avec notre vinaigrette César maison.	
Salade grecque	16
Mélange de laitues accompagné de tomates, carottes, concombres, oignons rouges, olives Kalamata et fromage feta servie avec notre vinaigrette grecque maison.	
Salade jardinière	16
Mélange de laitues accompagné de tomates, carottes, concombres, oignons rouges, fromage suisse, graines de tournesol, servie avec notre vinaigrette aux fraises maison.	
Ajouter des lanières de poulet à votre salade (3)	+8

## EXTRAS & À-CÔTÉS

	P	M	G
Frite mayo	5	8	16
Salade de chou	3		8
Cornichon	(4) 2.5		(10) 5
Fromage poutine			4
Fromage suisse			3
Smoked meat		(3oz)	8
Lanière de poulet	(1) 3		(3) 8
Sauce poutine			3

## MENU ENFANT 12 ans et moins

Smoked meat	12
Lanières de poulet (2)	10
Spaghetti sauce à la viande	10
Poutine	10
Mini pogo (3)	10

## SMOKED MEAT MAISON

Choix de viande: Maigre • Medium • Gras	(6oz)	(8oz)
Sandwich	16	20
Servi avec cornichon.		
Sandwich de la Fabrique	18	22
Servi avec fromage suisse et cornichon.		
Les clones	30	36
2 sandwiches servis avec cornichon.		
Assiette garnie	22	26
Sandwich servi avec frites maison, salade de chou et cornichon.		

Mini assiette garnie (4oz)	18
Sandwich servi avec une demi-portion de frites maison, salade de chou et cornichon.	
Assiette de la Fabrique (12oz)	34
Smoked meat servi avec 4 tranches de pain, frites maison, salade de chou et cornichon.	
Club smoked meat (5oz)	23
Pain ciabatta, bacon, laitue, tomates, fromage suisse, servi avec frites maison, salade de chou et cornichon.	
Sous-marin smoked meat (5oz)	(seul) 16 (ass.) 22
Pain tortillas, smoked meat, oignons rouges, laitue, tomates, fromage suisse et sauce maison.	
Sous-marin au poulet	(seul) 16 (ass.) 22
Pain tortillas, lanières de poulet pané, bacon, oignons rouges, laitue, tomates, fromage suisse et sauce maison.	

Remplacer vos frites par une poutine, des oignons français ou une salade soit grecque, César ou jardinière pour 5\$

## POUTINES

	P	M	G
Poutine régulière	12	15	20
Poutine italienne	15	18	23
Poutine saucisse géante	15	18	23
Poutine steak haché	17	21	27
Poutine smoked meat	18	23	29

## PÂTES

Spaghetti au smoked meat	18	22
Spaghetti au smoked meat et salade César		22



Viande macérée, épicée, fumée dans notre fumoir artisanal et tranchée au couteau selon la tradition. Recette exclusive!

## GRILLADES

Toutes nos grillades sont servies avec frites maison et salade d'accompagnement

Steak haché	24
8 oz de boeuf haché, accompagné d'oignons cuits et de notre sauce au poivre maison.	
Côtes levées	28 36
Savoureuses côtes levées marinées selon notre recette maison, saupoudrées de graines de sésame.	
Foie de veau Lyonnais	28
8 oz de foie servi avec saucisse géante, bacon et oignons cuits.	
Boudin de porc	28
Notre fameux boudin de porc maison et son confit de pommes et oignons	
Duo foie de veau et boudin	30
Foie Lyonnais, saucisse géante, bacon, oignons cuits, boudin de porc maison et son confit de pommes et oignons	
Entrecôte	40
Entrecôte de boeuf de 10 oz (boeuf de l'Ouest AA, nourri au grain et vieilli un minimum de 21 jours).	

## COMBOS SMOKED MEAT

Tous nos combos sont accompagnés d'un sandwich smoked meat 5 oz, de frites maison, salade de chou et cornichon.

Steak haché (8oz)	32
Côtes levées	36
Foie de veau Lyonnais	32
Boudin de porc	32
Entrecôte	48

## DESSERTS MAISON

Verrine au sirop d'érable	4.5
Tarte au sirop d'érable	10
Gâteau fromage et chocolat blanc	10
Gâteau suprême au chocolat	10
Pouding chômeur au sirop d'érable	9

## POUR EMPORTER

Pot de sauce à spaghetti (500ml)	(1) 9 (2) 16
Smoked meat, 1 livre	34
Smoked meat, 1/2 livre	20
Tarte entière au sirop d'érable	50 75

## BIÈRES

	V	P
Coors Light	7	10
Blue Moon	7	10
Creemore Springs	7	10
Rickards Red	7	10
Bières canadiennes		8
Bières importées		10
Smirnoff Ice		10
Heineken Zero		10
Mocktail		10



## VINS ROUGES

	V	1/4	1/2	B
Miglianico	11	16	26	36
Montepulciano Italie				
Masi Modello	12			40
Merlot Italie				
La Petite Perrière	14			44
Pinot noir France				
Beronia Rioja	16			54
Tempranillo Espagne				
Inniskillin	18			60
Cabernet Shiraz Canada				

## VINS BLANCS

	V	1/4	1/2	B
Miglianico	11	16	26	36
Trebbiano Italie				
Les 4 Jedis	12			40
Sauvignon Blanc France				
Bolla Valdadige	14			44
Pinot Grigio Italie				
Kim Crawford	16			54
Chardonnay Nouvelle-Zélande				

## VIN ROSÉ

	V	B
Borsao	12	40
Grenache Espagne		

## BREUVAGES

Boisson gazeuse	4
Jus de légumes ou tomates	4.5
Eau minérale	4.5
Café, thé, tisane, lait	4
Espresso	5
Espresso double	7