

SALADES

Salade de betteraves (🌿) (🍷) (🥛) 7
Betteraves rouge, céleri, oignons rouges, poivrons rouges, vinaigrette balsamique et fines herbes

Salade de la Gargouille (🌿) (🍷) (🥛) 6
Mesclun, concombres, tomates, juliennes de légumes et vinaigrette aux poivrons rôtis et ail confit

Salade César 9
Romaine, parmesan, lardons à l'érable et whisky, croutons et vinaigrette César de la Gargouille

TACOS

* Option sans gluten.

Au poulet (🥛) 2 / 3 8 / 12
Poulet effiloché, salade de choux, oignons marinés et sauce épicée

Au poisson 8 / 12
Morue panée, salade de choux, oignons marinés et créma à la limette

Crevettes 8 / 12
Crevettes épicées, salade de choux, oignons marinés et créma à la limette

Végétaliens (🍷) (🥛) 8 / 12
Pommes de terre douce rôties, fromage végétalien râpé, avocat, salade de choux, oignons marinés et sauce à l'ail confit végétalienne

FRITES ET AUTRES

Frites maison (🌿) (🍷) (🥛) 7
Servies avec choix de mayonnaise

Frites de pommes de terre douces (🌿) (🍷) (🥛) 9
Servies avec choix de mayonnaise

Rondelles d'oignons et jalapenos 11
Panés à la bière

POUTINES

Régulière 10
Sauce brune maison, fromage en grains

Au poulet 12
Sauce brune maison, fromage en grains, sauce épicée et poulet effiloché

Au canard confit 15
Sauce brune maison, fromage en grains, sauce BBQ de la Gargouille et canard effiloché

De la Gargouille 14
Sauce brune maison, fromage en grains, sauce dijonnaise et viande fumée

NACHOS

* Servi avec crème sûre.

Notre classique (🌿) 15
Aux légumes, pico de gallo et oignons marinés

Au poulet (🌿) 17
Poulet effiloché, légumes, pico de gallo, oignons marinés et sauce épicée

De la Gargouille (🌿) 17
Viande fumée, légumes, pico de gallo, oignons marinés et sauce dijonnaise

Le végétalien (🌿) (🍷) (🥛) 16
Avocat, légumes, pico de gallo, oignons marinés et sauce végétalienne

LES À CÔTÉS

Nos légumes du jour  11
Le choix du chef

Gnocchi frits 13
Sauce béchamel et poêlée de champignons

TARTARES

* Servi avec crostini. / * Option sans gluten.

Le boeuf  16
Oignons rouges, câpres, cornichons, chipotle, persil et sauce dijonnaise

Aux deux saumons  16
Saumon frais et saumon fumé, oignons verts, piments broyés, câpres, persil et sauce épicée

Thon  16
Oignons verts, coriandre, avocat et sauce asiatique

PROTÉINES

Notre tataki de thon 18
Longe de thon en croûte aux deux sésames, crème limette et sauce asiatique

Nos crevettes épicées  14
Crevettes épicées, juliennes de légumes à saveur asiatique

Queue de homard et pétoncle 19
Une petite queue de homard rôtie, beurre à l'ail et persil, une pétoncle poêlée, coulis de poivrons et panko grillée

Le saumon  17
Saumon grillé, sauce béchamel, câpres et citron grillé

La saucisse du jour  14
Saucisse grillée au choix du chef, choux rouge braisé et sauce dijonnaise

Notre steak Manhattan 18
Contre-filet grillé tranché, compote d'oignons à la bière, légumes et sauce BBQ de la Gargouille au whisky

La pieuvre grillée  19
Patte de pieuvre marinée à l'ail et épices, pico de gallo et chorizo

SNACKS

Ailes de poulet  11
Cinq ailes de poulet entières en sauce
Choix de sauce BBQ de la Gargouille, forte, asiatique ou nature

Cornichons frits 7
Servi avec crème limette

Mini burger au porc effiloché 10
Deux minis burgers au porc effiloché à la sauce BBQ de la Gargouille, pain noir au charbon de bois

Côtes levées de bison   18
Sauce BBQ de la Gargouille


Sans gluten


Végétalien


Sans lactose

FROMAGES & CHARCUTERIES

* Servis avec crostini. / * Option sans gluten.

Plateau de fromages 16

Trois variétés de fromages servis avec accompagnements.

Plateau de charcuteries 18

Trois variétés de charcuteries servies avec accompagnements.

Fromages et charcuteries 32

Trois variétés de fromages, trois variétés de charcuteries, servis avec accompagnements.

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat 8

Avec compotée de cerises maison

Gâteau au fromage à la lime 8.5

Avec granité à la lime, coulis à la mangue et fruit de la passion

Tartelette aux framboises 7.5

Avec compotée de framboises maison

Crème brûlée de la Gargouille 9

Saveur du moment

Dessert du jour

Demandez à votre serveur.