

SALADES

Salade de betteraves (🌿) (🍷) (🥛) 8
Betteraves rouge, céleri, oignons rouges, poivrons rouges, vinaigrette balsamique et fines herbes

Salade de la Gargouille (🌿) (🍷) (🥛) 7
Mesclun, concombres, juliennes de légumes et vinaigrette aux poivrons rôtis et ail confit

Salade César 10
Romaine, parmesan, lardons à l'érable et whisky, croutons et vinaigrette César de la Gargouille

TACOS

* Option sans gluten.

Au poulet (🥛) 2 / 3 10 / 15
Poulet effiloché, salade de chou, oignons marinés et sauce épicée

Au poisson 10 / 15
Morue panée, salade de chou, oignons marinés et créma à la limette

Crevettes 10 / 15
Crevettes épicées, salade de chou, oignons marinés et créma à la limette

Végétaliens (🍷) (🥛) 9 / 14
Pommes de terre douce rôties, fromage végétalien râpé, avocat, salade de chou, oignons marinés et sauce à l'ail confit végétalienne

FRITES ET AUTRES

Frites maison (🌿) (🍷) (🥛) 8
Servies avec choix de mayonnaise

Frites de pommes de terre douces (🌿) (🍷) (🥛) 10
Servies avec choix de mayonnaise

Rondelles d'oignons et jalapenos 12
Panés à la bière

Chips maison 5
Assaisonnement BBQ, choix de trempette

POUTINES

Régulière 11
Sauce brune maison, fromage en grains

Au poulet 13
Sauce brune maison, fromage en grains, sauce épicée et poulet effiloché

Au canard confit 16
Sauce brune maison, fromage en grains, sauce BBQ de la Gargouille et canard effiloché

De la Gargouille 15
Sauce brune maison, fromage en grains, sauce dijonnaise et viande fumée

NACHOS

* Servi avec crème sûre.

Notre classique (🌿) 16
Aux légumes, pico de gallo et oignons marinés

Au poulet (🌿) 18
Poulet effiloché, légumes, pico de gallo, oignons marinés et sauce épicée

De la Gargouille (🌿) 18
Viande fumée, légumes, pico de gallo, oignons marinés et sauce dijonnaise

Le végétalien (🌿) (🍷) (🥛) 17
Avocat, légumes, pico de gallo, oignons marinés et sauce végétalienne

LES À CÔTÉS

Nos légumes du jour  12
Le choix du chef

Gnocchi frits 14
Sauce béchamel et poêlée de champignons

TARTARES

* Servi avec crostini. / * Option sans gluten.

Le boeuf  17
Oignons rouges, câpres, cornichons, chipotle, persil et sauce dijonnaise

Aux deux saumons  17
Saumon frais et saumon fumé, oignons verts, piments broyés, câpres, persil et sauce épicée

Thon  17
Oignons verts, coriandre, avocat et sauce asiatique

PROTÉINES

Notre tataki de thon 19
Longe de thon en croûte aux deux sésames, créma limette et sauce asiatique

Nos crevettes épicées  15
Crevettes épicées, juliennes de légumes à saveur asiatique

Queue de homard et pétoncle 20
Une petite queue de homard rôtie, beurre à l'ail et persil, une pétoncle poêlée, coulis de poivrons et panko grillée

Le saumon  18
Saumon grillé, sauce béchamel, câpres et citron grillé

La saucisse du jour  15
Saucisse grillée au choix du chef, choux rouge braisé et sauce dijonnaise

Notre steak Manhattan 19
Contre-filet grillé tranché, compote d'oignons à la bière, légumes et sauce BBQ de la Gargouille au whisky

La pieuvre grillée  20
Patte de pieuvre marinée à l'ail et épices, pico de gallo et chorizo

SNACKS

Ailes de poulet  12
Cinq ailes de poulet entières en sauce
Choix de sauce BBQ de la Gargouille, forte, asiatique ou nature

Cornichons frits 8
Servi avec créma limette

Mini burger au porc effiloché 11
Deux minis burgers au porc effiloché à la sauce BBQ de la Gargouille, pain brioché

Côtes levées de bison   19
Sauce BBQ de la Gargouille



Sans gluten



Végétalien



Sans lactose

FROMAGES & CHARCUTERIES

* Servis avec crostini. / * Option sans gluten.

Plateau de fromages 17

Trois variétés de fromages servis avec accompagnements.

Plateau de charcuteries 19

Trois variétés de charcuteries servies avec accompagnements.

Fromages et charcuteries 33

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 9

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

Tartelette aux framboises 8

Avec compotée de framboises maison

Crème brûlée de la Gargouille 9

Saveur du moment

Dessert du jour

Demandez à votre serveur.