

FESTIVAL DE CÔTES LEVÉES

ENTRÉES

- Tartiflette de côtes levées 9\$
Pork Baby Back Ribs Tartiflette
- Côtes levées de sanglier, laquées au cidre de glace 12\$
Ice Cider Glazed Wild Boar Baby Back Ribs
- Trio de côtes levées Jack Original, érable chipotle 18\$
+ cognac bacon
Baby Back Ribs Trio, Jack Original, Maple Chipotle
+ Cognac Bacon



LES CLASSIQUES

- Côtes levée de dos braisées / Braised Baby Back Ribs 23\$
Sauce au choix/Choice of sauce:
Jack Daniels Originales - Érable + Chipotle - Cognac, bacon

LES GRANDS CRUS

- Côtes levées St-Louis grillées au Jack Daniels 27\$
Jack Daniels St-Louis Grilled Pork Ribs
- Côtes levées de bœuf confites à la St-Ambroise noire 29\$
St-Ambroise Stout Confit Beef Ribs
- Côtes levées de cerf rouges flambées au Grand Marnier 32\$
Grand Marnier Flambéed Red Deer Baby Back Ribs

Améliorer en table d'hôte (Soupe + Plat + Dessert + Café) pour 10\$ / Upgrade to Table d'hôte (Soup + Main + Dessert + Coffee) for 10\$

PLATEAU BBQ POUR 2

50\$

- Côtes levées Jack Daniel's
Jack Daniel's BBQ Baby Back Ribs
- Côtes levées Érable + Chipotle
Maple + Chipotle Baby Back Ribs
- Pilons de canard Cognac + Bacon
Cognac + Bacon Duck Drumsticks
- Oignons français maison
Homemade Onion Rings
- Frites + mayos maison
French Fries + Homemade Mayos
- Roquette au balsamique
Balsamic Arugula



PLATEAU GRAND CRU POUR 2

65\$

- Côtes levées St-Louis au Jack Daniels
Jack Daniels St-Louis Grilled Pork Ribs
- Côtes levées de bœuf confites à la noire
Stout Confit Beef Ribs
- Côtes levées de cerf Grand Marnier
Grand Marnier Red Deer Baby Back Ribs
- Purée de pomme de terre douce
Sweet Potatoes Puree
- Petits légumes sautés au beurre
Sautéed Seasonnal Vegetables