

PRÉLIMINAIRES DE LA TABLE

Soupe à l'oignon boucanée, vanillée

Chili à la Stout façon Dave Struggle / avec viande

Huitres grillées et flambées, émulsion de limette et pulled pork

Tartare de saumon

fraises, noix en coquille de wasabi et basilic finement ciselé

Tartare de boeuf «Southern Style»

maïs croquant et herbes fraîches

Tartare de thon éco-responsable

sésame, brunoise de poire asiatique et chipotle

Le seul et unique Nachos impérial

3 chicken wings complètes fumées et saucées à votre convenance / • 6 ailes / ^Lavec un choix de 3 sauces

PRÉLIMINAIRES DE LA TABLE

Fameux Mac and Cheese de votre chef

Amalgame de pommes de terre frites

Variétés de mayonnaises ou ketchup maison

Rondelles d'oignons «Bois-sans-soif»

La poutine de la maison

Verdure du moment

Avec un choix de 3 sauces

CONJONCTURE DE LA TABLE

Jack Saloon Cheeseburger

L'Asiatique Burger

Eggroll frit, mayonnaise Hoisin et soya, coriandre fraîchement ciselée et confiture de prunes épicées

L'Australien de la Méditerranée

Betteraves marinées grillées, mayonnaise aux bleuets, basilic et chèvre fondant

L'inusité KrispyKreme Burger

Pulled pork sandwich avec coleslaw

Le défi 52

Mon premier choix

Coupe de boeuf marinée et grillée, érable, pomme, romarin et l'authentique vraie bière noire Irlandaise

Côtes levées coupe St-Louis en rub du chef et choix de sauces / • Demi rack

Jack Miel et Abricots, Dr Pepper et Sailor Jerry ou l'authentique vraie bière noire Irlandaise et melons

Saumon

Tartiné d'un mélange d'herbes et sirop d'érable au parfum de bourbon sur planche de cèdre

Marlin grillé

En croûte Cajun et sa piperade à ma façon

Filet mignon de bœuf/ Petite fourchette

En croûte de café et sa sauce crémeuse aux noisettes et chocolats