

POUR COMMENCER ET PARTAGER

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER 17
Chaudrée de fruits de mer de l'Atlantique et biscuit au babeurre

MINI SANDWICHS À L'AIGLEFIN 16
Aiglefin frit croustillant, pain brioché, mayonnaise aux câpres, cornichons sucrés, salade de chou, oignons frits et croustilles cuites à la marmite au sel de mer

PEPPERONI BROTHERS 9
Un véritable classique de la Nouvelle-Écosse. Pepperoni Brothers frit et servi avec sauce à la moutarde au miel

BOUCHÉES D'AIGLEFIN + CROUSTILLES 16
Bouchées croustillantes d'aiglefin, écrasé de petits pois au beurre, sauce tartare consistante et croustilles cuites à la marmite au sel de mer

BRETZEL + BIÈRE ET FROMAGE 14
Bretzel chaud et moelleux au beurre, IPA de la Fine Company et sauce au fromage gouda fumé

PÉTONCLES DE LA N.-É. BARDÉS DE BACON 19
Sauce hoisin, mayonnaise chipotle, oignons marinés et oignons frits

POUTINE AU HOMARD 24
Frites du pub aux herbes et épices, chair de homard de la Nouvelle-Écosse, fromage en grains et sauce crémeuse au homard

PLATEAU DE CHARCUTERIE 25
Sélection de viandes froides, terrines et fromages de la Nouvelle-Écosse de la plus haute qualité



SALADES

DÉLICIEUSES VERDURES JARDINIÈRES 10
Tomates cerises, concombre, radis et vinaigrette au citron

SALADE CÉSAR AU CHOU FRISÉ 15
Bacon doublement fumé, croûtons, vinaigrette à l'ail rôti et fromage parmesan

SANDWICHS, HAMBURGERS ET PLUS

Servi avec choix de croustilles cuites à la marmite au sel de mer ou de frites du pub aux herbes + épices

HAMBURGER TELLEMENT BON 19
Galette de 6 oz d'épaule hachée, cheddar blanc, bacon doublement fumé, laitue, tomate, oignon et cornichon

HAMBURGER CHIPOTLE AUX HARICOTS NOIRS 17
Notre délicieuse galette aux légumes servie avec laitue, tomate, oignon et cornichon

LE DONAIR 17
Style de la côte est, viande de donair émincée, oignon et tomate en dés, pita libanais et sauce donair de renommée mondiale

REUBEN À LA DINDE 18
Généreuse portion de dinde fumée, choucroute braisée à la lager blonde de la Fine Company, fromage suisse, sauce russe et pain de seigle grillé

GUEDILLE AU HOMARD 26
Chair de homard de la Nouvelle-Écosse, mayonnaise au citron et à la ciboulette sur petit pain à la pomme de terre grillé

GRANDES ASSIETTES

LE MEILLEUR POULET FRIT 21
Nappage de sauce piquante au miel, biscuits beurrés et riz frit au kimchi

BOUILLI DE LA CÔTE EST 36
Palourdes, moules, crevettes, saucisse fumée, pommes de terre et maïs enrobés de beurre aux fines herbes et à l'ail, et servis avec pain à l'ail grillé

HOCHEPOT AUX PÉTONCLES 32
Mijoté de légumes de l'île-du-Prince-Édouard et de pommes de terre nouvelles frites, le tout en sauce crémeuse et garni de pétoncles de la Nouvelle-Écosse poêlés

POISSON PANÉ ET FRITES 19
Aiglefin pané à la bière, sauce tartare consistante et citron grillé servi avec frites du pub aux herbes + épices

PÂTÉ AU BIFTECK ET AUX CHAMPIGNONS 19
Préparé pour nous par la British Pride Bakery d'Halifax et servi avec purée de pommes de terre et sauce brune à l'oignon

CROQUETTES DE POISSON DES MARITIMES 18
Verdures jardinières, chow de tomates vertes et citron grillé

BOUTS DE CÔTE DE BŒUF 36
Bouts de côte de bœuf braisés lentement à la bière, purée de pommes de terre et légumes sautés

DESSERTS

BISCUIT ET CRÈME GLACÉE 10
Biscuit à la poêle et saveur du jour de la Tatamagouche Ice Creamery

GRUNT AUX BLEUETS 10
Un classique de la côte est, bleuets cuits au four, garniture de biscuit et saveur du jour de la Tatamagouche Ice Creamery

BIÈRES EN FÛT

(16 oz) 9 CH.

Nous sommes fiers d'offrir les excellentes bières de la Fine Company Brewing de Moncton, N.B. - « **Faites par des gens des Maritimes, pour des gens des Maritimes** »

**FINE COMPANY,
LAGER BLONDE** (4,8%)

FINE COMPANY, RADLER (4,5%)

FINE COMPANY, IPA ROUSSE (5,6%)

FINE COMPANY, SESSION IPA (6,2%)

BLUE MOON (5,4%)

MOLSON CANADIAN (5%)

COORS LIGHT (4%)

HEINEKEN (5%)

DÉGUSTATIONS 10

Quatre bières au choix
de 5 oz ch.

BIÈRES EN CANETTE ET EN BOUTEILLE

COORS ORIGINAL (473 ml) 7,50

GARRISON PUCKER UP!

KETTLE SOUR (473 ml) 8,50

MILLDER LIGHT (341 ml) 7,50

NINE LOCKS

DIRTY BLONDE (473 ml) 8,50

PROPELLER

GALAXY IPA (473 ml) 8,50

SOL (330 ml) 7,50

STRONGBOW (473 ml) 8,50

GUINNESS (473 ml) 8,50

VIZZY HARD SELTZER 8,50 CH.

Blackberry Lemon
Papaya Passion Fruit
Watermelon Strawberry
Raspberry Tangerine



GINs (1 oz)

Agencez n'importe quel gin
à n'importe quel allongeur 8,60
*Excluant le Monkey 47 13

GINs

AVIATION ÉTATS-UNIS

CITADELLE FRANCE

COMPASS ROYAL N.-É.

GORDON'S ANGLETERRE

HENDRICKS ÉCOSSE

MARTIN MILLER ANGLETERRE

***MONDAY 47 ALLEMAGNE**

PLYMOUTH ANGLETERRE

SCAPEGRACE N.-É.

STEINHART N.-É.

TANQUERAY 10 ANGLETERRE

ALLONGEURS FEVER TREE

Mélangez n'importe lequel des
allongeurs ci-dessous à votre gin
favori pour 3

FLEUR DE SUREAU

MÉDITERRANÉEN

CONCOMBRE LÉGER

AROMATIQUE

INDIAN PREMIUM

LIME ET YUZU PÉTILLANT

CITRON

GIN-TONICS (1,5oz) 13

Savourez l'un de nos gin-tonics
confectionnés avec expertise

EN ROUTE VERS LE CIEL

Aviation, soda tonique
méditerranéen et romarin frais

MARÉE HAUTE

Compass Royal, soda tonique
aromatique, zeste de citron
et menthe

L'ACCORD FRANÇAIS

Citadelle, soda tonique au citron
et zeste de citron

JARDIN LONDONIEN

Gordon's, soda tonique au
concombre léger et lanière de
concombre

BONHEUR AROMATIQUE

Tanqueray, soda tonique
aromatique et lime

WHISKYS (1oz)

JAMESON 9

JAMESON BLACK BARREL 10

JAMESON ÉDITION STOUT 10

BUSHMILL 10 12

WEST CORK PORT CASK 12

WEST CORK RUM CASK 12

TEELING 13

WRITERS' TEARS 13

HIGHLAND PARK 12 15

JOHNNY WALKER RED 11

JOHNNY WALKER BLACK 9

GLENFIDDICH 15 10

DALWINNIE 15 19

BOWMORE 12 12

GLENMORANGIE 10 10

WHISKYS DE NOUVELLE-ÉCOSSE (1oz)

CALDERA 8,60

GLYNNEVAN 12



COCKTAILS (1,5oz) 13

MARGARITA PÉTILLANTE

Téquila Cuervo Especial, soda lime et yuzu pétillant Fever Tree, triple sec, jus frais de lime, sirop simple, zeste de lime et rondelle de lime

MULE DE MOSCOU

Vodka Smirnoff, bière de gingembre Propeller Brewing Co. et jus de lime frais

MOJITO AUX BAIES

Rhum blanc Captain Morgan, vodka Smirnoff à la framboise, jus de lime frais, sirop simple, menthe, bleuets, lime et soda nature

LONG ISLAND ICED TEA D'OG

Téquila argentée Cuervo Especial, rhum NS Spirit Co., vodka, gin, triple sec, jus de citron frais, sirop simple et Coca-Cola

LE CÔTÉ SOMBRE

Ironworks dark rum, Propeller Brewing Co. ginger beer, fresh lime juice

MANHATTAN

Whisky Caldera de la N.-É., vermouth doux, amers et cerise au marasquin

WHISKY SOUR

Whisky Caldera de la N.-É., jus de citron frais, sirop simple, cerise au marasquin et rondelle d'orange

OLD FASHIONED

Whisky Caldera de la N.-É. ou bourbon Bulleit, amers Angostura, sirop simple et zeste d'orange

VINES

Tous provenant d'une culture, d'une vinification et d'un embouteillage en Nouvelle-Écosse

BLANCS	6 oz	9 oz	bout.
BENJAMIN BRIDGE, TIDAL BAY	13	19	45
GRAND PRÉ, L'ACADIE BLANC	11	17	42
JOST, L'ACADIE PINOT GRIGIO	11	17	42
LIGHTFOOT & WOLFFVILLE, FLORA	13	19	45
ROUGES	6 oz	9 oz	bout.
JOST, GREAT BIG FRIGGIN RED	11	17	42
LIGHTFOOT & WOLFFVILLE, FAUNA	13	19	45
LUCKETT, PHONE BOX	13	19	45
ROSÉ ET BULLES	6 oz	9 oz	bout.
MERCATOR COMPASS ROSÉ	13	19	45
BENJAMIN BRIDGE NOVA	13	--	45