

M₁ E₂ N₄ U₁

ÉVÉNÈNEMENT

LA BELLE
&
LA BOEUF
burger bar



ENTRÉES STARTERS

MINI GOGOS 10

4 saucisses enrobées d'une panure maison, avec trempette moutarde et miel. *4 sausages coated in a homemade batter, with honey mustard dipping sauce.*

MINI BURGERS AU FROMAGE MINI CHEESE-BURGERS 16.50

2 mini burgers, fromage cheddar, cornichons, oignons rouges, sauce secrète. *2 mini burgers, cheddar cheese, pickles, red onions, secret sauce.*

CREVETTES PHUKET PHUKET SHRIMP 16.50

8 crevettes croustillantes panées à la bière, enrobées de sauce thaï au chili, poivrons rouges, coriandre, oignons verts, graines de sésame. *8 crispy beer battered shrimp tossed in thai chili sauce, red peppers, cilantro, green onions, sesame seeds.*

POPPERS DE JALAPEÑOS JALAPEÑO POPPERS 13

5 poppers, servis avec sauce ranch. *5 poppers, served with ranch sauce.*

TENDRES DE POULET CHICKEN TENDERS 12

3 tendres de poulet, servis avec sauce moutarde et miel. *3 chicken tenders, served with honey mustard sauce.*

NACHOS 24

Chips de tortilla, sauce suprême au fromage, jalapeños, avocats, pico de gallo, crème sure et salsa. *Tortilla chips, supreme cheese sauce, jalapeños, avocado, pico de gallo, sour cream and salsa.*

EXTRA PROTÉINE DANS LE NACHOS +7.50 EXTRA PROTEIN IN NACHOS

- Poulet grillé / *Grilled chicken*
- Viande fumé / *Smoked meat*
- Bœuf épicé / *Spicy beef*
- Galette végété / *Veggie patty*



LA POULE

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS Frites, salade de chou et cornichon Kool-Aid
INCLUDED SIDES Fries, coleslaw, and Kool-Aid pickle

CALIFORNIEN CALIFORNIAN 26.50

Poitrine de poulet grillée, fromage Monterey Jack, avocat, laitue, tomates et mayo au miel et à la moutarde. *Grilled chicken breast, Monterey Jack cheese, avocado, lettuce, tomatoes, and honey mustard mayo.*

POLO CLUB 26.50

Poitrine de poulet grillée, bacon, laitue, tomates et mayo. *Grilled chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes and mayo.*

BURGERS

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS Frites, salade de chou et cornichon Kool-Aid
INCLUDED SIDES Fries, coleslaw, and Kool-Aid pickle



CAPITAINE FLAM CAPTAIN FLAM 25

Galette de bœuf, fromage Monterey Jack, bacon, oignons caramélisés et mayo épicée. *Beef patty, Monterey Jack cheese, bacon, caramelized onions and spicy mayo.*



LA BŒUF THE BEEEF 25

Galette de bœuf, sauce au fromage suprême, jalapeños, poivrons rouges, tomates rôties, oignons frits et oignons verts. *Beef patty, supreme cheese sauce, jalapeños, red peppers, roasted tomatoes, fried onions and green onions.*



AVOCAT AVOCADO 25

Galette de bœuf, fromage Monterey Jack, avocat, pico de gallo, sauce ranch et laitue. *Beef patty, Monterey Jack cheese, avocado, pico de gallo, lettuce and ranch sauce.*



LE CLASSIQUE FROMAGE ET BACON CLASSIC CHEESE & BACON 24

Galette de bœuf, fromage cheddar, bacon, oignons rouges, tomates et laitue. *Beef patty, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomatoes and red onions.*



PHILLY 28

Galette de bœuf, steak Philly, oignons caramélisés, champignons sautés et sauce au fromage suprême. *Beef patty, Philly steak, caramelized onions, sautéed mushrooms and supreme cheese sauce.*



GROS JACQUES 25

2 galettes de bœuf, sauce secrète, fromage cheddar, oignons hachés, laitue hachée et tranches de cornichons. *2 beef patties, secret sauce, cheddar cheese, chopped onions, chopped lettuce and sliced pickles.*



LA CHÈVRE THE GOAT 25

Galette de bœuf, fromage de chèvre émietté, roquette, sauce miel et moutarde. *Beef patty, crumbled goat cheese, arugula and honey mustard sauce.*



CHAMPIGNONS MUSHROOM 25

Galette de bœuf, fromage suisse, champignons sautés dans une sauce au vin rouge, oignons caramélisés, laitue et oignons verts. *Beef patty, Swiss cheese, sautéed mushrooms in a red wine sauce, caramelized onions, lettuce and green onions.*

CHOISIS TA PROTÉINE CHOOSE YOUR PROTEIN

- Galette végété Beyond Meat / *Veggie Beyond Meat patty* +2.00
- Poulet grillé / *Grilled chicken* +3.00

REMPLECE TES FRITES SUB YOUR FRIES

- Frites de patates douce et mayo épicée / *Sweet potato fries and spicy mayo* +4.00
- Rondelles d'oignon / *Onion rings* +4.75

REMPLECE TES FRITES ET SALADE DE CHOU SUB YOUR FRIES AND COLESLAW

- Salade Maison / *House Salad* +2.00
- Salade César / *Cesar Salad* +4.00
- Poutine Mini / *Mini Poutine* +3.00

CHOIX DE PAIN CHOICE OF BREADS

- Pain sans gluten / *Gluten-free bread* +2.50
- Enrobé laitue / *Lettuce wrap* +2.00

AILES DE POULET CHICKEN WINGS

SERVIES AVEC UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX
SERVED WITH A SAUCE OF YOUR CHOICE

- BUFFALO
- WHISKEY BBQ
- MIEL ET AIL / HONEY GARLIC
- RANCH
- ULTRA-PIQUANTE / ULTRA SPICY

(6) 16.00

(12) 28.00

(18) 39.00

TREMPETTES DIPS

- MAYO CHIPOTLE / CHIPOTLE MAYO 1.00
- MAYO ÉPICÉE / SPICY MAYO 1.00
- MIEL MOUTARDE / HONEY MUSTARD 1.00
- SAUCE À POUTINE / POUTINE SAUCE 2.50
- SAUCE SECRÈTE / SECRET SAUCE 1.00
- BBQ WHISKEY 1.00
- SAUCE AU FROMAGE / CHEESE SAUCE 3.75

À PARTAGER TO SHARE

LA BŒUF THE BEEEF 58.50

3 mini burgers au fromage, frites au boeuf épicé et au fromage cheddar, 3 mini gogos, 6 ailes de poulet et des rondelles d'oignons. Servi avec deux trempettes au choix. 3 mini cheese-burgers, spicy beef and cheddar cheese fries, 3 mini gogos, 6 chicken wings, and onion rings. Served with two sauces of your choice.

PATATES COCHONNES SWEET FRIES 25

Frites de pommes de terre douces, sauce au fromage suprême, boeuf épicé, pico de gallo, crème sure et oignons verts. Sweet potato fries, supreme cheese sauce, spicy beef, pico de gallo, sour cream and green onions.

POUTINE

CLASSIQUE CLASSIC 17

MONTRÉAL 26

Viande fumée, cornichons et sauce miel et moutarde. Smoked meat, pickles and honey mustard sauce.

BOEUF ÉPICÉ SPICY BEEF 22

Boeuf épicé, jalapeños tranchés, piments chili et sauce Buffalo. Spicy beef, sliced jalapeños, chili peppers and Buffalo sauce.

PHILLY 21

Steak Philly, épices à steak, oignons caramélisés et oignons verts. Philly steak, steak spices, caramelized onions and green onions.

LA BELLE THE BEAUTY 20

Champignons sautés, oignons caramélisés, tomates roties, et poivrons rouges. Sautéed mushrooms, caramelized onions, roasted tomatoes and red peppers.

GRILLED CHEESE

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS Frites et soupe au tomates
INCLUDED SIDES Fries and tomato soup

GRILL 19

Fromage cheddar et bacon. Cheddar cheese and bacon.

BBQ 20

Porc effiloché, sauce BBQ, salade de chou et fromage cheddar. Pulled pork, BBQ sauce, coleslaw and cheddar cheese.

FONDANT MELT 24

Fromage brie, fromage de chèvre, tomates, bacon et feuilles de basilic fraîches. Brie cheese, goat cheese, tomatoes, bacon and fresh basil leaves.

MONTRÉAL 26

Viande fumée, fromage suisse, cornichons, mayo miel et moutarde. Smoked meat, Swiss cheese, pickles, honey mustard mayo.

MAC N' CHEESE

MAC N' CHEESE 17

MAC DOG 18

Saucisses tranchées. Sliced hot dogs.

MAC'OLOS 19

Bacon et Ringolos. Bacon and Ringolos.

DESSERTS

AVALANCHE B&B B&B AVALANCHE 11

Gâteau au chocolat recouvert de crème au beurre au chocolat, d'une riche ganache au chocolat et de caramel. Chocolate cake layered with chocolate butter cream, rich chocolate ganache, and caramel.

SALADES SALADS

MA POULE MAH CHICKEN 27

Laitues mélangées, tomates, concombres, poivrons rouges, avocat et vinaigrette maison. Servi avec un choix de poulet grillée ou poulet frit. Mixed lettuce, tomatoes, cucumbers, red peppers, avocado, house vinaigrette. Served with a choice of grilled chicken or fried chicken.

CÉSAR & FRÈRES CAESAR BROS 28

Laitue romaine, croûtons, bacon, parmesan fraîchement râpé, vinaigrette César. Servi avec un choix de poulet grillé ou poulet frit. Romaine lettuce, croutons, bacon, freshly grated Parmesan cheese, Caesar dressing. Served with a choice of grilled chicken or fried chicken.

GÂTEAU AU FROMAGE AUX BLEUETS BLUEBERRY CHEESECAKE 13

Gâteau au fromage, croute de biscuits graham, bleuets sauvages, servi sur une compotée de baies maison. Cheesecake, Graham cracker crust, wild blueberries, served over a homemade berry compote.



SIGNATURE

LE FANCY

Empress Indigo Gin, St. Germain, Prosecco, Jus de lime, sirop simple, lavande fraîche, amer de lavande, concombre. *Empress Indigo Gin, St. Germain, Prosecco, lime juice, simple syrup, fresh lavender, lavender bitters, cucumber.*



BLEU BLANC ROUGE

Havana Club 3 ans, Rhum Malibu à la noix de coco, Chambord, purée de fraises, jus d'ananas, crème de noix de coco, Blue Curacao glacé. *Havana Club 3 years, Malibu Coconut Rum, Chambord, Strawberry Puree, Pineapple Juice, Coconut Cream, Blue Curacao shaved ice.*



16.00



AVE CAESAR

BLOODY

Vodka Absolut, Raifort, Worcestershire, Tabasco, Sel et poivre, Jus de lime, Clamato. *Vodka Absolut, Horseradish, Worcestershire, Tabasco, Sel et poivre, jus de lime, Clamato.*

GARNITURE / GARNISH: Céleri / Celery
BORDURE / RIM: Sel de céleri / Celery salt

JE ME SOUVIENS

Rhum épicé Chic Choc, Sauce BBQ, Sauce Sriracha, Worcestershire, Jus de lime, Clamato. *Chic Choc spiced rum, BBQ sauce, Sriracha sauce, Worcestershire, lime juice, Clamato.*

GARNITURE / GARNISH: Bacon confit / Candied bacon
BORDURE / RIM: Épices Sriracha, sel

14.00

SANGRIA

15.00 20oz | 25.00 36oz | 36.00 pichet pitcher



DADDY COOL

Vin Blanc, Tanqueray Gin, Limoncello, Limonade bleue à l'aloë vera, Sprite, Mûres et tranches de citron. *White Wine, Tanqueray Gin, Limoncello, Blue Aloe Lemonade, Blackberries, Lemons, Sprite.*



CHAPERON ROUGE

Vin rouge, Vodka Absolut Vanille, Purée de framboises, Jus de lime, Limonade, Jus d'orange, Sprite, Mélange de fruits. *Red wine, Absolut Vanilla Vodka, Raspberry Puree, Lime Juice, Lemonade, Orange Juice, Sprite, Fruit Blend.*



MANGO LOCO

Vin rosé, Aperol, Fragoli, purée de mangue, Sprite, fraises, citron. *Rosé Wine, Aperol, Fragoli, Mango Puree, Sprite, Strawberries, Lemon.*

MOCKTAILS

MIAMI 11.00

Ananas, fruit de la passion, mangue, pêche, piment thaï, mélange sucré-acidulé, bière de gingembre, Tajin. *Pineapple, Passion Fruit, Mango, Peach, Thai Chili, sweet and sour, Ginger Beer, Tajin.*



FIZZ DE LA PASSION 11.00

Fruit de la passion, mélange sucré-acidulé, Tonic Fever Tree Fleur de sureau, fruit du dragon. *Passion Fruit, sweet and sour, Fever Tree Elderflower Tonic, Dragon Fruit.*



FAKE CAESAR 10.00

Sauce BBQ, Sauce Sriracha, Worcestershire, Jus de lime, Clamato. *Sauce BBQ, Sauce Sriracha, Worcestershire, Jus de lime, Clamato.*



BLUE ALOE 11.00

Limonade bleue à l'Aloë vera, concombres et mûres, Tonic. *Blue Aloe Lemonade, cucumbers and blackberries, Tonic.*



POTS MASON MASON JARS



TIC TOC

Gin Tanqueray, Aperol, Sour Puss framboise, jus de citron, sirop de rhubarbe, purée de fraises, aloë vera, jus de melon d'eau, sprite, et tonic. *Gin Tanqueray, Aperol, Sour Puss Raspberry, lemon juice, rhubarb syrup, strawberry puree, aloe Vera, watermelon juice, sprite, and tonic.*



REGGAE

Rhum Captain Morgan Épicé, Galliano, Chambord, Jus de lime, piment thaï, Fruits de saison, Sprite. *Rum Captain Morgan Spiced, Galliano, Chambord, Lime Juice, Thai Chili, Seasonal fruits, Sprite.*



LE LOOT

Captain Morgan Rhum épicé, Vodka Absolut, tamarin, fruit de la passion, ananas, mangue, pêche, piment thaï, jus de lime, Tajin, Soda. *Captain Morgan Spiced Rum, Smirnoff Spicy Tamarind Vodka, Passion fruit, Pineapple, Mango, Peach, Thai Chili, lime juice, Tajin, Soda.*



BISOU KIWI

Vodka Absolut Lime, Limoncello, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion, soda, kiwi. *Absolut Lime vodka, Limoncello, pineapple juice, passion fruit syrup, soda, kiwi.*



FIZZ OFF

Rhum Havana Club 3 ans, Rhum Malibu à la noix de Coco, Curaçao bleu, fruit de la passion, Jus de lime, Soda, Pêches. *Rum Havana Club 3 years, Malibu Coconut Rum, Blue Curaçao, Passion fruit, Lime juice Soda, Peaches.*



CAPT'N JACK

Captain Morgan Rhum épicé, Aperol, goyave, fruit de la passion, ananas, fraise, mangue, hibiscus, jus de lime, soda, Angostura amer aromatique. *Captain Morgan Spiced Rum, Aperol, Guava, Passion Fruit, Pineapple, Strawberry, Mango, Hibiscus, lime juice, soda, Angostura aromatic bitters.*



SUCRÉ | SWEET

FRUITÉ | FRUITY

RAFRÂCHISSANT | REFRESHING

AGRUMES | CITRUS

ÉPICÉ | SPICY

FLORAL

TROPICAL