



ENTRÉES

SOUPE DU JOUR	7
SOUPE À L'OIGNON, DÉGLACÉE À LA BIÈRE BRUNE, SUISSE ET CHEDDAR FUMÉ	9
ENTRÉE DU MOMENT	P.M.
CALMARS FRITS 'BANGKOK', SAUCE THAI, CORIANDRE, RICOTTA, AMANDE ÉFFILÉE	14
CHOUX FLEUR GÉNÉRAL TAO, CAROTTES ET DAIKONS MARINÉS	12 20
SALADE BETTERAVES & POIRES, ROQUETTE, CHÈVRE FOUETTÉ, GRENOBLE, QUINOA FRIT	14
LAITUE ROMAINE GRILLÉE, VINAIGRETTE CÉSAR, LARDONS, PARMESAN, CROUTONS	13
ACRAS DE MORUE, MAYONNAISE AU SAFRAN	12
PIEVRE GRILLÉE, LÉGUMES MARINÉS À L'ASIATIQUE, HUMMUS AU POIVRONS ROUGES, PANCETTA	18
BOUDIN, KALE, PESTO DE PISTACHE, AUBERGINES MARINÉES, POMME PAILLE, CONFITURE	14
POUTINE AU SMOKED MEAT, CHEDDAR AU GUINNESS, GRAVY MOUTARDÉ	9
PÉTONCLE POELÉ, CANARD FUMÉ, BEURRE NOIR, SÉSAME, CHAMPIGNONS AU SOYA ET ÉRABLE	15
CHARCUTERIES DU BIDON	P.M.

TARTARES

TARTARE DE SAUMON, LIME, CORIANDRE, TOBIKO	14 23
TARTARE DE BŒUF, CLASSIQUE	14 23
TARTARE DE THON ROUGE, ÉMULSION DE SOYA, ÉCHALOTES, GINGEMBRE, SÉSAME	17 26

PLATS

ARRIVAGE DU POISSONNIER	P.M.
PIÈCE DU BOUCHER	P.M.
PLAT VÉGÉTARIEN	P.M.
MAC N CHEESE, PORC BRAISÉ, BÉCHAMEL À LA BIÈRE BRUNE, BACON, OIGNONS CARAMELISÉS	25
MORUE D'ISLANDE EN CROUTE, LAIT DE FENOUIL À L'ANETH, TOMATES, SALICORNE, TORTILLA	29
FISH & CHIPS DE MORUE, PANURE À LA BIÈRE, SAUCE TARTARE, CORNICHON À L'ANETH	21
HAMBURGER, CONFITURE DE BACON, MONTEREY JACK, MAYO BIDMAC, PAIN BRIOCHÉ	19
JOUE DE PORC, GNOCCHIS MAISON, PLEUROTÉS, PISTACHES, PARMESAN, DEMI-GLACE	26
CONFIT DE CANARD, RISOTTO AU CHAMPIGNONS SAUVAGES, TORCHON DE FOIE GRAS, POMMES	27
STEAK DE FILET, POMME DE TERRE AU MIEL, LÉGUMES SAISON, CRUMBLE DE FROMAGE BLEU	29

COCKTAILS SIGNATURES

COCKTAIL DU MOMENT	P.M.
PORTUS, PORTO BLANC, FRAGOLI, SIROP DE CHILI, TONIC	10
LIMOMOSKO, VODKA, TÉQUILA, CONCOMBRE, BASILIC, JUS DE LIME	11
MOSCOW MULE, VODKA ABSOLUT LIME, BIÈRE DE GINGEMBRE, ANGOSTURA	12
BOURBON SOUR, BOURBON, AMARO, LIMONADE, CITRONS, ANGOSTURA, BLANCS D'ŒUFS	11
SPRITZ APEROL, APEROL, MOUSSEUX, CORIANDRE, JUS D'AGRUMES	11
GIN THYME, GIN, CRÈME DE CASSIS, THYM FRAIS, GINGEMBRE FRAIS, JUS DE LIME	12
PIMM'S CUP, PIMM'S NO1, TRIPLE SEC, JUS LIME, CONCOMBRE, MENTHE, SODA GINGEMBRE	12
MARTINI BIDON, CIDRE DE GLACE, VODKA MANDARINE, VINAIGRE BALSAMIQUE, FLEUR D'HIBISCUS	11

MICROBRASSERIES - FÛTS 8,5

BLONDE KELLERBIER, OSHLAG, STYLE ALLEMANDE 5 %
BLANCHE AU YUZU, SOLEIL LEVANT, VAGABOND, 5%
BRUNE MISTER BROWN, AVANT-GARDE, BROWN ALE, 4,5%
IPA DISTORSION, JUKEBOX, STYLE IPA AMÉRICAINE 7%

IMPORTÉES

STELLA ARTOIS, BELGIQUE, LAGER, 5%	8
BECK'S ALLEMANDE, SANS ALCOOL	7

MICROBRASSERIE - DU MOMENT

SWEEP, F.B.D.C., RED IPA, 6%	9.5
OBSCURA, MONSREGIUS, PORTER 7,2%	11
NE IPA, SHELTON, NEW ENGLAND IPA, 7.5%	9.5
BLACK IPA, BOLDWIN, BOUCHERVILLE, 6,2%	9.5
ROUSSE, BOLDWIN, BOUCHERVILLE, 5%	9.5
CHOIX DE MANU	P.M.
BIÈRE DU MOMENT	P.M.

BLANCS

TREBBIANO/PASSERINA/PECORINO, SALADINI PILASTRI, 2017, FALERIO	ITALIE	43
PINOT GRIGIO, RIGONI VITTORINO & FIGHLI, VÉNÉTIE	ITALIE	9 44
GARGANEGA, SOAVE CLASSICO, LENOTTI, 2017, DOC VÉNÉTIE	ITALIE	47
SAUV. BLANC/MUSCADELLE, CHÂTEAU HAUT D'ARZAC, 2016, ENTRE-DEUX-MERS	FRANCE	49
ALBARINO, CONDES DE ALBAREI, 2017, RIAS BAIXAS	ESPAGNE	49
ROUSSANNE/GRENACHE BLANC/COLOMBARD, 2017, HALOS DE JUPITER, RHÔNE	FRANCE	50
SAUVIGNON BLANC/CHARDONNAY, DOMAINE SAUGER, 2016, CHEVERNY, LOIRE	FRANCE	12 56
CHENIN BLANC, DRY CREEK VINEYARD, 2016, SONOMA COUNTY CALIFORNIE	ÉTATS-UNIS	57
CHARDONNAY, BLISS, 2016, MENDOCINO, CALIFORNIE	ÉTATS-UNIS	12 57
PINOT GRIS, MALIVOIRE, 2016, NIAGARA PENINSULA	CANADA	59
CHARDONNAY, CLOS MONT-BLANC UNIC, 2017, CATALUNYA	ESPAGNE	70
CHARDONNAY, ROLAND LAVANTUREUX, 2016, CHABLIS, BOURGOGNE	FRANCE	79

ROUGES

TEMPRANILLO, CAMPO NUEVO, 2017, NAVARRA	ESPAGNE	33
MONTEPULCIANO, DRAGANI, 2016, DOC ABRUZZO, ABRUZZES	ITALIE	36
ARAGONEZ/SYRAH, COURELA, 2016, ALENTEJANO	PORTUGAL	8 39
SANGIOVESE, CHIANTI I-MORI, 2016, TOSCANE	ITALIE	9 42
SHIRAZ/MOURVEDRE/VIOGNIER, FRONT ROW, BABYLON'S PEAK	AFRIQUE SUD	47
MERLOT/CAB.FRANC, CHÂTEAU LES ARROMANS, 2016, BORDEAUX	FRANCE	48
SYRAH/GRENACHE, WALDEN, 2015, CÔTES DU ROUSSILLON, LANGUEDOC	FRANCE	49
GRENACHE/CAB.SAUV/MERLOT, CLOS MONT-BLANC, 2015, CATALUNYA	ESPAGNE	50
TEMPRANILLO, MARQUES DE CASTILLA, 2013, CRIANZA	ESPAGNE	50
MALBEC, CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR, 2014, SUD-OUEST, CAHORS	FRANCE	54
PINOT NOIR, APALTAGUA RESERVA, 2017, SAN ANTONIO VALLEY	CHILI	11 54
BARBERA, BARBERA D'ALBA SUPERIORE, VEGLIO, 2015, PIEDMONT	ITALIE	55
CARMENERE, ENVERO GRAN RESERVA, 2015, COLCHAGUA VALLEY	CHILI	56
CABERNET SAUVIGNON, GRAYSON CELLAR, 2016, CALIFORNIE	ÉTATS-UNIS	12 59
GAMAY, LES CHARMES, DOMAINE DE BEL-AIR, 2016, MORGON, BEAUJOLAIS	FRANCE	59
CORVINA/RONDINELLA, GIUSEPPE CAMPAGNOLA, 2016, VALPOLICELLA RIPASSO	ITALIE	60
CAB. SAUV./MERLOT, PETIT MANOU, 2013, MÉDOC, BORDEAUX	FRANCE	64
GRENACHE/SYRAH/CINSAULT, LA MONARDIÈRE, 2016, VACQUEYRAS, RHÔNE	FRANCE	65
SYRAH, CLOS MONT-BLANC UNIC, 2014, CATALUNYA	ESPAGNE	68
CABERNET FRANC, CLOS DE LA BIENBOIRE, 2017, SAUMUR-CHAMPIGNY	FRANCE	69
PINOT NOIR, DOMAINE LUCIEN MUZARD, 2016, CÔTE DE BEAUNE, BOURGOGNE	FRANCE	70
PINOT NOIR, STANGELAND, 2015, WILLAMETTE VALLEY, OREGON	ÉTATS-UNIS	82
CABERNET/MERLOT, KTIMA BIBLIA CHORA, 2012, KAVALA	GRECE	85
PINOT NOIR, MAISON DE LA CHAPELLE, 2015, IRANCY, BOURGOGNE	FRANCE	86
CAB.FRANC/CAB.SAUV/MER, CADET DE L'INSOUCIANCE, 2015, ST-ESTÈPHE, BORDEAUX	FRANCE	93
SYRAH/CAB.SAUV./GRENACHE, MONTSANT, 2010, LAURONA	ESPAGNE	102
CORVINA/RONDINELLA, GIUSEPPE CAMPAGNOLA, 2014, AMARONE, VÉNÉTIE	ITALIE	105

BIDON

T A V E R N E C U L I N A I R E

***** MENU GROUPE POUR 13 PERSONNES ET PLUS À 45\$ PAR PERSONNE**

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON, DÉGLACÉE À LA BIÈRE BRUNE, SUISSE ET CHEDDAR FUMÉ

TARTARE DE SAUMON, LIME, CORIANDRE, TOBIKO

SALADE BETTERAVES, POIRES, CHÈVRE FOUETTÉ, ROQUETTE, GRENOBLE, QUINO.

POUTINE AU SMOKED MEAT, CHEDDAR AU GUINNESS, GRAVY MOUTARDÉ

PLATS

JOUE DE PORC, GNOCCHIS, PLEUROTÉS, PISTACHES, PARMESAN, DEMI-GLACE

TARTARE DE BŒUF, CLASSIQUE, FRITES OU SALADE

MORUE D'ISLANDE EN CROÛTE, FENOUIL, ANETH, TOMATES, SALICORNE

MAC N CHEESE, OS A MOELLE, BÉCHAMEL A LA BIÈRE BRUNE, BACON, OIGNON

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ou VERRINE AU CITRON

