

MENU MIDI

LES ENTRÉES

BRUSCHETTA FUMÉE

Salsa de tomates légèrement fumées sur un pain baguette à l'ail grillé, réduction balsamique et flocons de parmesan. 12

CROSTINIS AU SAUMON FUMÉ

Saumon fumé à chaud servi sur croûtons et fromage à la crème au citron et aneth maison. 13

CORNICHONS FRITS

Cornichons à l'aneth frits dans notre panure maison. Servis avec notre mayonnaise à l'ail. 8

BRISKET CHEESE BALLS

Cheddar fumé enroulé de notre fameux boeuf brisket recouvert de notre panure maison. Disponible en quantité limitée! 14

RONDELLES D'OIGNONS

Rondelles d'oignons frites dans notre panure maison. Servies avec notre mayonnaise à l'ail. 8¼

LES ASSIETTES DE VIANDES FUMÉES

Notre fierté, c'est de vous offrir des viandes fumées **ICI** en restaurant, vous offrant une fraîcheur garantie. Les rubs, les assaisonnements et les sauces sont faites maison, composées d'ingrédients frais et locaux. **Aucune modification à ces plats.**

PORC EFFILOCHÉ

Porc effiloché fumé 12 heures au bois d'hickory, nappé de notre sauce BBQ maison style Kansas City. Servi avec un pain au maïs, salade de chou et frites. 20

CÔTES LEVÉES

Côtes levées baby back généreuses en viande de style Memphis dry rub, fumées au bois de hickory. Sauce BBQ maison. Servies avec frites et salade de chou. 26

VÉGÉ BBQ

Chou-fleur fumé au bois de pommier, frit et nappé d'une sauce harissa aux poivrons, servi sur hummus aux betteraves et sauce tahini maison. Servi avec salade jamaïcaine. 25

JAMAÏCAN ME CRAZY

Poulet jerk jamaïcain servi sur un « rice and peas » et petite salade jamaïcaine. 26½

BOEUF BRISKET TEXAN

Boeuf brisket angus AAA recouvert de notre mélange d'épices maison, fumé 12 heures, nappé de chumichurri et oignons marinés. Servi avec frites et salade de chou. 25¼

SAUMON

Filet de saumon de l'Atlantique grillé au bois de pommier, recouvert de notre mélange d'épices maison. Servi avec légumes grillés. 26¼

LA SALADE JAMAÏCAINE

Salade verte, ananas, poivrons rouges grillés, oignons rouges, radis, fromage feta et pacanes. Servie avec vinaigrette maison légèrement épicée. 18 | poulet fumé ou tofu frit +10

LES SANDWICHES

Nos sandwichs et burgers sont servis avec un choix de frites ou riz jamaïcain.

PORC EFFILOCHÉ

Sauce BBQ maison, salade de chou crémeuse et cornichons sucrés, le tout sur pain Kaiser. 22¾

LE CLUB JERK

Sauce Jerk jamaïcaine légèrement épicée, fromage cheddar fumé, bacon, laitue et tomate sur pain schiacciata. 26½

BRISKET GARNI

Mayonnaise chipotle, fromage cheddar fumé, poivrons rouges grillés et oignons rouges sur pain schiacciata. 25½

POUTINES

Patates Russet avec pelure, tranchées maison et frites dans l'huile d'arachide pour une qualité supérieure. Fromage en grains Saint-Albert, sauce poutine secrète. 12 / 14¾

AUSSI BIEN AGRÉMENTER TA POUTINE OU TON MAC AND CHEESE...

Porc effiloché et sauce BBQ +6
Poulet Jerk jamaïcain et sauce Jerk +8½

LES BURGERS

BBQ BACON CHEDDAR

Notre version d'un burger classique! Sauce BBQ maison, bacon, fromage cheddar fort, salade de chou crémeuse et cornichons sucrés. 26¾

LE VÉGÉ

Mayonnaise chipotle, sauce BBQ maison, galette de lentilles maison, champignons grillés avec chimichurri, poivrons rouges et zuchinis grillés, fromage cheddar fort, laitue, tomates et oignons rouges. 26½

MAC AND CHEESE

Sauce maison secrète, le tout recouvert de fromage gratiné, chapelure maison et craquelins au fromage. 13 / 15¾

La mixte : Porc effiloché **et** poulet Jerk jamaïcain +9¼
Bacon et jalapeños frais et marinés +8

LUNCH MENU

APPETIZERS

SMOKED BRUSHCETTA

Lightly smoked tomato salsa on toasted garlic baguette bread, balsamic reduction and parmesan flakes. 12

SMOKED SALMON CROSTINI

Hot-smoked salmon served on croutons and homemade lemon-dill cream cheese. 13

FRIED PICKLES

Dill pickles fried in our homemade breading. Served with our homemade garlic mayonnaise. 8

SMOKED MEAT PLATES

We pride ourselves in offering smoked meats smoked **IN-HOUSE**, offering you guaranteed freshness. The rubs, seasonings and sauces served are homemade, made from fresh, local ingredients. **No modifications to these plates.**

PULLED PORK

12-hour hickory wood-smoked pulled pork, topped with our homemade Kansas City-style BBQ sauce, served with cornbread, fries and choice of coleslaw. 20

PORK BACK RIBS

Generous Memphis dry rub-style baby back ribs smoked with hickory wood. Homemade BBQ sauce. Served with fries and choice of coleslaw. 26

VEGETARIAN BBQ

Applewood smoked cauliflower, fried and topped with a harissa bell pepper sauce, served over beet hummus and homemade tahini sauce. Served with Jamaican salad. 25

JAMAICAN SALAD

Green salad, pineapple, roasted red peppers, red onions, radishes, feta cheese and pecans. Lightly spiced homemade vinaigrette. 18 | smoked chicken or fried tofu +10

SANDWICHES

Our sandwiches and burgers are served with a choice of fries or Jamaican rice.

PULLED PORK

Homemade BBQ sauce, creamy coleslaw and sweet pickles on Kaiser bread. 22¾

JERK CLUB

Lightly spiced Jamaican Jerk sauce, smoked cheddar, bacon, lettuce and tomatoes on schiacciata bread. 26½

BRISKET GARNISHED

Chipotle mayonnaise, smoked cheddar cheese, roasted red peppers and red onions on schiacciata bread. 25½

POUTINES

Russet potatoes with peel, house sliced and fried in peanut oil for superior quality. St-Albert cheese curds, secret poutine sauce. 12 / 14¾

MAKE YOUR POUTINE OR MAC AND CHEESE BBQ SHOP STYLE....

Pulled pork and BBQ sauce +6
Jamaican Jerk chicken and Jerk sauce +8½

BRISKET CHEESE BALLS

Smoked cheddar wrapped in our famous beef brisket covered with our homemade breading. Attention : limited quantities! 14

ONION RINGS

Onion rings fried in our homemade breadcrumbs. Served with our homemade garlic mayonnaise. 8¾

JAMAÏCAN ME CRAZY

Smoked Jamaican jerk chicken served over rice and peas with a small Jamaican salad. 26½

TEXAS BEEF BRISKET

AAA Angus brisket topped with our house spice blend, smoked 12 hours over hickory wood, topped with chimichurri and pickled onions. Served with fries and coleslaw. 25¼

SALMON

Applewood-grilled Atlantic salmon filet topped with our house spice blend. Served with grilled vegetables. 26¾

BURGERS

BBQ BACON CHEDDAR

Fresh homemade AAA grade beef patty topped with our BBQ sauce, bacon, aged cheddar cheese, creamy coleslaw and sweet pickles. 26¾

VEGGIE BURGER

Homemade lentil patty topped with our chipotle mayonnaise, grilled mushrooms with chimichurri, grilled red peppers and zucchinis, aged cheddar cheese, lettuce, tomato and red onions. 26½

MAC AND CHEESE

Secret homemade sauce, topped with another layer of melted cheese, homemade breadcrumbs, and Goldfish Crackers. 13 / 15¾

Mixed: Pulled pork **and** Jamaican Jerk chicken +9¼
Bacon and fresh and pickled jalapeños +8