



MENU SMOKEHOUSE *Ford*

Le vendredi 13 septembre
Friday, September 13

Ignames grillées avec mayo épicée, oignons marinés et coriandre*

*Grilled yams with a spicy mayonnaise, pickled onions and coriander**

FOXY / VINCENT RUSSELL
4\$

Salade de chou, crème sûre fumée et oignons frits*

*Coleslaw, smoked sour cream and fried onions**

PAS D'COCHON DANS MON SALON
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR
4\$

Pomme de terre Monte-Carlo façon poutine*

*Monte-Carlo potato poutine**

PAS D'COCHON DANS MON SALON
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR
6\$

Kale braisé*

*Braised kale**

UN PO' DI PIÙ
MÉLANIE GERVAIS
5\$

Pain pita, salsa de courgettes et tomates*

*Flatbread with zucchini & tomato salsa**

LE GOÛT DU GRAIN ET PROJET CANTOUQUE
MARC-ANDRÉ CYR ET DOMINIC LABELLE
7\$

Pain pita, salsa de courgettes, tomates et porc

Flatbread with zucchini, tomato & pork salsa

LE GOÛT DU GRAIN ET PROJET CANTOUQUE
MARC-ANDRÉ CYR ET DOMINIC LABELLE
8,50\$

Pilon de dinde fumé glacé à la sauce bbq maison

Smoked turkey drumstick glazed in a homemade BBQ sauce

PAS D'COCHON DANS MON SALON
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR
12\$

Côtes levées de porc au poivre noir et miel, cornichons sucrés bread and butter

Black pepper & honey pork ribs, bread and butter pickles

FOXY
VINCENT RUSSELL
8\$

Bavette de bœuf western et chimichurri débauché

Western flank steak with chimichurri

LA MAISON DE DÉBAUCHE
MARTIN LAMPRON
11\$

Maquereau fumé, pain au chanvre grillé de La récolte de St-Méthode, tomates rôties et oignons caramélisés

Smoked mackerel, hemp bread toast La récolte de St-Méthode, roasted tomatoes and caramelized onions

PAS D'COCHON DANS MON SALON
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR
12\$

Gâteau chiffon au café, crémeux au chocolat noir fumé, ganache au chocolat au lait et café, croustillant au riz soufflé*

*Coffee chiffon cake, smoked dark chocolate cream, milk chocolate & coffee ganache, puffed rice crisp**

NATACHA LEHMANN
7\$

Gâteau à l'érable caramélisé, ganache au lactaire à odeur d'érable et chocolat blanc, compote de petits fruits et gel citron et poivre sauvage*

*Caramelized maple cake, candy cap & white chocolate ganache, berry puree, lemon & wild pepper gel**

NATACHA LEHMANN
8\$

* Plats végétariens *Vegetarian dishes*

Chefs

ÉRIC DUPUIS (TAVERNE SQUARE DOMINION, BALSAM INN, BAR HENRIETTA, TAVERNE ATLANTIC)
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR (PAS D'COCHON DANS MON SALON)
MARTIN LAMPRON (LA MAISON DE DÉBAUCHE)
VINCENT RUSSELL (FOXY)
SÉBASTIEN HARRISON-CLOUTIER (GRUMMAN '78)
MÉLANIE GERVAIS (UN PO' DI PIÙ)

DOMINIC LABELLE (PROJET CANTOUQUE)
ERIN MAHONEY (RESTAURANT JOON)
NATACHA LEHMANN (NATACHA LEHMANN)
BIRGIT DEVROYE (GRUMMAN '78)
QUETZALCÓATL ZURITA ET SHALXALY MACIAS (ALMORADUZ COCINA DE AUTOR, MEXIQUE)
MARC-ANDRÉ CYR (LE GOÛT DU GRAIN)



MENU SMOKEHOUSE *Ford*

Le samedi 14 septembre
Saturday, September 14

Ignames grillées avec mayo épicée, oignons marinés et coriandre*

*Grilled yams with a spicy mayonnaise, pickled onions and coriander**

FOXY / VINCENT RUSSELL
4\$

Salade de chou, crème sûre fumée et oignons frits*

*Coleslaw, smoked sour cream and fried onions**

PAS D'COCHON DANS MON SALON
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR
4\$

Pomme de terre Monte-Carlo façon poutine*

*Monte-Carlo potato poutine**

PAS D'COCHON DANS MON SALON
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR
6\$

Kale braisé*

*Braised kale**

UN PO' DI PIÙ
MÉLANIE GERVAIS
5\$

Pain pita, salsa de courge et maïs*

*Flatbread with squash & corn salsa**

LE GOÛT DU GRAIN ET UN PO' DI PIÙ
MARC-ANDRÉ CYR ET MÉLANIE GERVAIS
7\$

Pain pita, salsa de courge, maïs et poulet

Flatbread with squash, corn & chicken salsa

LE GOÛT DU GRAIN ET UN PO' DI PIÙ
MARC-ANDRÉ CYR ET MÉLANIE GERVAIS
8,50\$

Pilon de dinde fumé glacé à la sauce bbq maison

Smoked turkey drumstick glazed in a homemade BBQ sauce

PAS D'COCHON DANS MON SALON
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR
12\$

Côtes levées de porc au poivre noir et miel, cornichons sucrés *bread and butter*

Black pepper & honey pork ribs, bread and butter pickles

FOXY
VINCENT RUSSELL
8\$

Bavette de bœuf western et chimichurri débauché

Western flank steak with chimichurri

LA MAISON DE DÉBAUCHE
MARTIN LAMPRON
11\$

Maquereau fumé, pain au chanvre grillé de La récolte de St-Méthode, tomates rôties et oignons caramélisés

Smoked mackerel, hemp bread toast La récolte de St-Méthode, roasted tomatoes and caramelized onions

PAS D'COCHON DANS MON SALON
SAMUEL FORTIER-AUCLAIR
12\$

Financier au maïs, mousse de feuilles de maïs rôties, gelée de pêches

Corn financier, roasted corn husk mousse, peach jelly

GRUMMAN '78
BIRGIT DEVROYE ET SÉBASTIEN HARRISON-CLOUTIER
7\$

« Cobbler » aux bleuets, camerises et avoine fumée, sabayon au mezcal et bleuets

Blueberry, haskap and smoked oats cobbler, mezcal and blueberry sabayon

GRUMMAN '78
BIRGIT DEVROYE ET SÉBASTIEN HARRISON-CLOUTIER
7\$



MENU SMOKEHOUSE *Ford*

Le dimanche 15 septembre
Sunday, September 15

Ignames grillées avec mayo épicée, oignons marinés et coriandre*

*Grilled yams with a spicy mayonnaise, pickled onions and coriander**

FOXY / VINCENT RUSSELL

4\$

Salade de chou, crème sûre fumée et oignons frits*

*Coleslaw, smoked sour cream and fried onions**

PAS D'COCHON DANS MON SALON

SAMUEL FORTIER-AUCLAIR

4\$

Pomme de terre Monte-Carlo façon poutine*

*Monte-Carlo potato poutine**

PAS D'COCHON DANS MON SALON

SAMUEL FORTIER-AUCLAIR

6\$

Kale braisé*

*Braised kale**

UN PO' DI PIÙ

MÉLANIE GERVAIS

5\$

Pain pita, trempette d'aubergines et épices iraniennes*

*Flatbread with an eggplant & Iranian spices dip**

LE GOÛT DU GRAIN ET JOON

MARC-ANDRÉ CYR ET ERIN MAHONEY

7\$

Pain pita, trempette d'aubergines, agneau et épices arméniennes

Flatbread with lamb, eggplant & Armenian spices dip

LE GOÛT DU GRAIN ET JOON

MARC-ANDRÉ CYR ET ERIN MAHONEY

8,50\$

Huîtres grillées au beurre à l'ail et origan (3)

Grilled oysters with oregano & garlic butter (3)

ALMORADUZ COCINA DE AUTOR

(PUERTO ESCONDIDO, MEXIQUE)

QUETZALCÓATL ZURITA ET SHALXALY MACIAS

10\$

Pieuvre grillée au chili guajillo et piment chipotle, bébé laitue, tomates cerises, miel d'agave, fromage de chèvre, oignon de Cambrai

Grilled octopus with guajillo chile and chipotle peppers, baby lettuce, cherry tomatoes, agave honey, goat cheese and Cambrai onion

ALMORADUZ COCINA DE AUTOR

(PUERTO ESCONDIDO, MEXIQUE)

QUETZALCÓATL ZURITA ET SHALXALY MACIAS

12\$

Pilon de dinde fumé glacé à la sauce bbq maison

Smoked turkey drumstick glazed in a homemade BBQ sauce

PAS D'COCHON DANS MON SALON

SAMUEL FORTIER-AUCLAIR

12\$

Côtes levées de porc au poivre noir et miel, cornichons sucrés bread and butter

Black pepper & honey pork ribs, bread and butter pickles

FOXY / VINCENT RUSSELL

8\$

Bavette de bœuf western et chimichurri débauché

Western flank steak with chimichurri

LA MAISON DE DÉBAUCHE

MARTIN LAMPRON

11\$

Financier au maïs, mousse de feuilles de maïs rôties, gelée de pêches

Corn financier, roasted corn husk mousse, peach jelly

GRUMMAN '78

BIRGIT DEVROYE ET SÉBASTIEN HARRISON-CLOUTIER

7\$

Ananas grillé, croustillant au riz, cannelle mexicaine et sésame, crème au miel

Grilled pineapple, Mexican cinnamon, rice and sesame crunch, honey cream

GRUMMAN '78

BIRGIT DEVROYE ET SÉBASTIEN HARRISON-CLOUTIER

7\$