Brasserie du Bourgeois

NOS POUTINES I OUR POUTINES	
Boeuf braisés aux bleuets Braised Blueberry Beef	\$18
Frites avec fromage en grains, champignons, ail et demi-glaçage de poivre Fries with cheese curds, mushrooms, garlic and peppercorn demi glaze	
riies with cheese cords, mosiliodilis, gurilo dha peppercorn denn gidze	
Classique Classic	\$15
Poutine traditionnelle avec sauce de bœuf et fromage en grains Traditional poutine with beef gravy and cheese curds	
Tourtière brisée Smashed tourtière	\$17
Poutine avec bœuf et porc, pâtisserie, sauce et fromage en grains	
Poutine with beef & pork, pastry, gravy and cheese curds	
SALADES ET BOLS I SALAD AND BOWLS (VEGAN)	
不是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们也没有一个人,我们也没有一个人,我们也没有一个人 第一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就是一个人,我们就	\$18
Nonsuch bol BBB I NonSuch BBB bowl Haricots cuits au four avec bière Nonsuch, bacon végétalien et oignon rouge sur pommes de terre	310
Nonsuch Beer Baked beans, vegan back bacon & red onion on potatoes	
Salade Succotash I Succotash salad	\$18
Mélange de courge, maïs et haricots sur salade verte, oignons rouges cueillis, vinaigrette balsamique Mixture of squash, corn and beans over salad greens, picked red onion, balsamic vinaigrette	
Mixture of Squasif, com und bearts over Salad greens, picked red officin, bulsuinic vindigrette	
Le bol du Voyageur (Boeuf ou Vegan) I Voyageur bowl (Beef or Vegan)	\$15
Riz avec l'orge, concombre. succotash, oignon rouge, tomate, edamame Rice blend with barley, cucumber. succotash, red onion, tomato, edamame	
AUTRES I OTHERS	
Tourtière traditionnelle I Traditional tourtière	\$15
Bœuf et porc avec sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et légumes Beef and pork pie with red wine sauce, mashed potatoes and vegetables	
	\$18
Riz sauvage au bison ragu servi sur une purée de pommes de terre rustique	310
Bison ragu wild rice stew served on rustic mashed potatoes	
Cornichons frits I Deep Fried Pickles	\$10
Cornichons frits avec sauce ranch au babeurre à l'aneth Deep fried pickles with dill buttermilk ranch dip	
Deep med pickies with difficulting	
Soupe aux pois (avec bannock) I Pea soup (with bannock)	\$9 \$6
Bannock (avec beurre fouetté) I Bannock (with whipped butter)	\$6
DESSERTS I DESSERTS	\$10
Tarte au sucre - Pudding chomeur - Crème glacée Caribou	
BOISSONS I BEVERAGES	
Café I Coffee - Thé HÉHO I HÉHO tea	\$4
Cidre chaud I Hot apple cider - Chocolat chaud I Hot chocolat	\$6
Limonade à la fraise I Strawberry lemonade	\$6