

brasserie harricana

APÉRO

Oeuf mimosa -6

Bâton de céleri au bleu & pacanes caramélisées -8

Olives Cerignola, lupins & citron confit -8

Assiette de marinades maison -10

Chips & trempette maison -9

Hummus à la courge musquée

Crevettes popcorn -15

Falafels maison, crème sure & sumac -13

Plateau apéro -32

Falafels, oeuf mimo, céleri au bleu, cheddar, chips & trempette, marinages & olives

CLASSIQUES BH

Guédille de homard -24
avec frites - 27

100% homard de la Gaspésie

Fattoushie de Steph -21

Salade, feta, légumes, navets marinés, pitas grillés, & zaatar

Club sandwich classique -23

Servie avec frites & salade de chou
Club pour deux -28

Spag sauce maman -20

Recette familiale

Burger de boeuf -23

Toute garni - fromage & bacon
Boulette 100% Angus servie avec frites & salade de chou

Burger végété -21

Portobello, piperade, cheddar, roquette, cornichons, mayo estragon servie avec frites

Hamburger Steak -24

Boulette servie sur purée de pomme de terre maison avec fond de veau, oignons, champi & lardons

DESSERTS

Crèmeux au chocolat -10

Gâteau aux carottes -9

Gâteau Reine-Elisabeth -9

Panna Cotta Chocolat Blanc -10

Citron & Pistaches

PLAT DU JOUR

Servi avec une bière ou un breuvage sans alcool!
Demandez à votre serveur.se

ENTRÉES

Tartare de boeuf & chips maison -17

Crème tomates & poivrons grillés -12

Croûtons & parmesan

Salade César classique -17

Sauce césar et croûtons

Mousse de foie de volaille d'Alex -15

Gelée à la bière, marinades & pain grillé

Salade d'Yvan -16

Roquette, laitue frisée, épinards, endives, oignons marinés, croûtons, vinaigrette aux herbes & parmesan moutardé

PLATS

Doré Amandine -27

Servi sur une purée de chou-fleur et accompagné de patates grelots, oignons et chou-fleur rôtis, nappé d'un vinaigre de bière maison.

Moules à la bière & frites -24

Bière de votre choix

Tartare de boeuf façon BH -29

Servie avec chips maison, frites & salade verte

Macreuse de boeuf -32

Angus 1855. Braisée à la bière, pilées maison, carottes glacées & poireau escabèche

Demi rack de côtes levées BBQ -29

Servie avec frites et salade de chou

Jarret d'agneau à la bière -32

Servie avec pilées maison & broco grillés

NOS EXTRAS

Moitié-Moitié salade & frite -3 Bacon -2

Remplacer frites ou salade par une salade césar -4 Falafels (3) -4

Cheddar -2 Dinde -4

LÉGUMES

Brocolis grillés -15

Sauce césar, zeste de citron & parmesan

Choux de Bruxelles -17

Lardons, oignons marinés, sauce tartare & herbes fraîches

Pilées maison -9

Yukon Gold & navets

Salade de chou -4

Frites & mayo BH -9

Toutes nos viandes, poissons, fruits de mer, fonds & bouillons, vinaigrettes et sauces sont cuisinés et préparés sur place avec des ingrédients spécialement sélectionnés par notre équipe de cuisine.

brasserie harricana

APÉRO

Deviled Egg -6

Celery sticks with blue cheese
& caramelized pecans -8

Cerignola olives, lupins & candied lemon -8

Plate of homemade pickled vegetables -10

Chips & homemade dip -9
Butternut squash hummus

Popcorn shrimps -15

Homemade falafels with
sour cream & sumac -13

Apero platter -32

Falafels, blue cheese celery, deviled egg, chips & dip,
pickle, olives and cheddar cheese

All our meats, fish, seafood, stocks & broths, vinaigrettes and sauces
are cooked and prepared on site with ingredients specially selected
by our kitchen team.

STARTERS

Beef Tartare & chips -17

Tomato & grilled peppers soup -12
Parmesan & croutons

Classic Caesar Salad-17
Homemade

Alex's Poultry liver foam -15
Beer jelly, marinades and toasts

Yvan's salad -16

Arugula, leaf lettuce, spinach, endives, marinated onions,
croutons, herb dressing and mustard parmesan

CLASSICS BH

Lobster roll -24
with fries -27
100% lobster from Gaspésie

Steph's Fattoushy -21
Salad, feta, vegetables, marinated turnips,
grilled pita & zaatar

Classic club sandwich -23
Club for 2 -28

Spaghetti mama sauce -20
Family recipe

Beef burger -23
All dressed - cheese & bacon,
ground beef patty 100% Angus

Veggie Burger -21
Portobello Mushroom, piperade,
arugula, pickles, tarragon mayo

Hamburger Steak -24
Hamburger patty served on house
mashed potatoes with veal stock,
onions, mushrooms & bacon

MAIN COURSE

Walleye Almondine -27
Served on cauliflower puree, with
potatoes, onions and roasted cauliflower,
topped with homemade beer vinegar.

Mussels steamed with
beer broth & fries -24
Beer of your choice

Beef tartare -29
Served with homemade chips,
fries & green salad

Beef scoter -32
Angus 1855. Braised in beer,
homemade mashed potatoes,
glazed carrots and pickled leek

Half Rack Of Ribs -29
Served with fries and coleslaw

Lamb shank with beer -32
Mashed potatoes & grilled broccoli

EXTRAS

Half & half fries and salad -3

Replace fries or salade for a side of
cesar salad -4

Cheddar -2

VEGETABLES

Grilled broccoli -15
Caesar sauce, lemon zest & parmesan

Brussels sprouts -17
Bacon, marinated onions,
tartar sauce & fresh herbs

House mashed potatoes -9
Yukon gold & turnips

Coleslaw -4

Fries & mayo BH -9

DESSERTS

Chocolate crèmeux -10

Carrot cake -9

Queen Elizabeth cake -9

White Chocolate Panna Cotta -10
Lemon and Pistachio