



Menu Soir

22 juin 1908 : Trois-Rivières est en Feu

*Après le Brasier, place au réconfort, à l'authenticité et à la simplicité !
L'âme du Sud des États-Unis et du Québec... concoctée juste pour vous.*

Entrées libres

Déesse 10

Aussi disponible en formule Repas + 6

Salade, sauce déesse, œuf mollet, radis, bacon, tomates cerises, ciboulette et croûtons

César 8

Salade romaine, sauce césar, bacon, parmesan, croûtons, citron

Pommes et betteraves 10

Salade, vinaigrette de cidre, betteraves, pommes rouges, fromage de chèvre, ciboulette et oignons marinés

Hush Puppies 7

6 boules de farine de maïs frites, oignons, jalapenos et sauce ranch

Soupe à l'oignon 10

Oignons, lardon, bouillon de volaille, bière McTavish, romarin, croûtons et gruyère

Nachos Enflammés 10

Chips, fromage mozzarella, poivrons, olives noires, jalapenos (nature ou porc effiloché ou poulet poché)

Poutine Gavroche 10

Fromage en grains, frites Maison, sauce «gravy» et porc effiloché

Ailes du Brasier 8

6 ailes de poulet préparées à l'américaine

3 choix de sauce : Memphis, Buffalo, Miel et ail

Tartare de Boeuf 18

3 oz de filet mignon AAA servi relevé avec câpres, échalotes, persil, croûtons et salade maison

Crosta Pizza (Pâte brisée Maison)

Margherita 16

Tomate, basilic frais, sauce Margharita et mozzarella

Porc effiloché 18

Sauce moutarde, mozzarella, porc, poivrons rôtis, champignons et oignons caramélisés

Poulet BBQ 18

Sauce Memphis, mozzarella, poulet, oignons verts, poivrons rôtis et bacon

Dijon Béchamel 16

Sauce béchamel, mozzarella, moutarde de Dijon, tomates et thym

Frites Maison 3

Portion d'accompagnement

Inspiration Brasier 1908

Shepherd's Pie 15

Porc effiloché, oignons caramélisés, crème de maïs et brocoli et purée de pommes de terre

Poulets frits à la Sud-ouest 20

3 morceaux de poulets frits, petit pain de babeurre, salade Maison, sauce «gravy», et salade de chou

Le Brisket Fumé 17

Brisket, sauce Memphis, purée de pommes de terre avec «gravy» et salade de chou

Pavé de saumon 25

Saumon grillé, sauce vierge, légumes d'accompagnement et salade Maison

Le SPAG 15

Sauce à la viande, pâte spaghetti (pour gratiner +2)

Gnocchi Huckabee-Finn 25

Gnocchi en sauce, asperges, crevettes, champignons, parmesan et ciboulette

Le Porc effiloché Louisiane 16

Porc effiloché, sauce moutarde, purée de pommes de terre avec «gravy» et salade de chou

Tartare de Boeuf 28

6 oz de filet mignon AAA servi relevé avec câpres, échalotes
et persil servi avec croûtons et salade maison

Grillades

Contre-filet et son «gravy» 28

Contre-filet AAA 8 oz, sauce gravy, légumes d'accompagnement
et 1 choix entre salade de chou/purée de pommes de terre avec «gravy»/frites ou salade Maison

Filet mignon sauce bordelaise 32

Filet mignon AAA 8 oz, sauce bordelaise, légumes d'accompagnement
et 1 choix entre salade de chou/purée de pommes de terre avec «gravy»/frites ou salade Maison

Côtes levées Brasier (Demi-côtes) 27

Côtes levées au four recouvertes de sauce MEMPHIS, légumes d'accompagnement
et 1 choix entre salade de chou/purée de pommes de terre avec «gravy»/frites ou salade Maison

Burgers du Brasier

Tous servis avec une galette de 4 oz, laitue, tomate, salade de chou et frites

3 options :

Classique 15 (boulette de bœuf avec ketchup ou mayo maison)

VG Burger 16 (haricots noirs, maïs et sauce ranch)

Bacon Gaspou* 18 (40% bacon, porc et sauce Memphis)