

Entrées / Appetizers

Gaspacho / <i>Gaspacho</i>	\$ 6.50
<small>(Purée de concombres, piments, tomates épicées, servie froide / Cold soup of cucumbers, peppers, tomatoes)</small>	
Fameuse soupe aux légumes maison / <i>Famous home made chunky vegetable soup</i>	\$ 4.50
Assiette de crudités avec trempette / <i>Mixed vegetables with dip</i>	\$ 8.50
Escargots à l'ail / <i>Garlic escargots</i>	\$ 7.50
Fondue parmesan / <i>Parmesan cheese balls</i>	\$ 6.50
Nachos au fromage / <i>Cheese nachos</i>extra chili \$ 3.95	\$ 12.95
Nachos suprême au poulet / <i>Supreme chicken nachos</i>	\$ 14.95
Ailes de poulet / <i>Chicken wings</i> (Nature, BBQ, Buffalo / Plain, BBQ, Buffalo)...(8) \$ 8.95(16) \$ 17.50.....(24) \$ 24.95	
Grand panier de frites et mayo / <i>Large basket of French fries and mayo</i> ..	\$ 6.95 ..(petit / small) \$ 5.50
Poutine Infernale / <i>Inferno poutine</i>	\$ 8.95
Petit bol de chili / <i>Small chili</i>	\$ 7.50

Salades / Salads

Salade du Maître Brasseur / <i>Brew Master's salad</i>	(1/2 portion) \$ 8.50	(assiette / platter) \$ 11.95
<small>(Mélange printanier, légumes variés, fromage et vinaigrette maison / Spring mix, assorted vegetables, cheese and house dressing)</small>		
 Ajoutez poulet / <i>Add chicken</i> \$ 3.50 ou / or <i>Saucisse Louisiane / Louisiana sausage</i>	\$ 3.95	
Salade César au poulet / <i>Chicken Caesar salad</i>	\$ 13.95	
<small>(Servie avec vinaigrette maison et bacon / Served with home made dressing and bacon bits)</small>		
Salade César traditionnelle / <i>Classic Caesar salad</i>	(1/2 portion) \$ 8.50	(assiette / platter) \$ 10.95
<small>(Servie avec vinaigrette maison et bacon / Served with home made dressing and bacon bits)</small>		
Salade de crevettes de Matane / <i>Baby shrimp salad</i>	\$ 11.95	
<small>(Servie avec vinaigrette de pamplemousse et gingembre / Served with grapefruit and ginger dressing)</small>		

Burgers, Sandwichs & Chili \$11.95

Chili d'enfer / *Hell's Chili*

(Fait maison, servi avec nachos, moyennement épicé)
(Homemade, served with nacho chips, medium heat)

Burger de La Diable (6oz) / *La Diable Burger (6oz)*

(Boeuf haché assaisonné, bacon, fromage suisse et notre mayonnaise ail et champignons. Servi avec frites.)
(Seasoned ground beef, bacon, Swiss cheese with our garlic and mushroom mayonnaise. Served with fries)

Burger au poulet La Diable / *La Diable Chicken Burger*

(Poitrine de poulet grillée sur pain kaiser, fromage suisse et notre sauce au miel, moutarde, orange et oignon. Servi avec frites)
(Grilled chicken on a kaiser bun, Swiss cheese and our honey, mustard, orange and onion sauce. Served with fries)

Burger végétarien / *Vegetarian burger*

(Burger de légumes sur pain kaiser et notre sauce au miel, moutarde, orange et oignon. Servi avec frites)
(Veggie burger on a kaiser bun and our honey, mustard, orange and onion sauce. Served with fries)

Burger de saumon pané / *Breaded salmon burger*

(Tranche de saumon pané sur pain kaiser et notre mayonnaise maison. Servi avec frites)
(Breaded salmon fillet on a kaiser bun and our house mayo. Served with fries)

Croque-monsieur (chaud) / *Croque-monsieur (hot)*

(Jambon, fromage suisse sur baguette. Servi avec frites / Ham, Swiss cheese on baguette. Served with fries)

Sandwich à la viande fumée traditionnelle (6oz) / *Traditional smoked meat sandwich (6oz)*

(Servi avec frites et cornichon sur pain de seigle / Served with fries and pickle on rye bread)

Sandwich Rôti de boeuf au jus (6oz) / *Beef dip sandwich (6oz)*

(Servi avec frites oignons frits et jus de rôti / Served with fries, fried onions and beef dip)

Sandwich de porc éffiloché BBQ / *BBQ pulled pork sandwich*

(Servi avec frites et salade de chou / Served with fries and coleslaw)



 Extra salade César / *Add Caesar salad* \$ 2.95

Extra poutine \$ 2.95

MENUS ENFANTS / KIDS MENUS (12 ans et moins / 12 years old or less)

★ Croquettes de poulet (6) / *Chicken nuggets (6)* ★ Hot-dog de la montagne / *Mountain hot-dog*

★ Burger Diablotin (4oz) / *Little Devil's Burger (4oz)* Minighetti / *Kid'sghetti*

(Breuvage inclus / *Beverage included*)

★ (Servi avec frites / *Served with fries*) \$ 7.95

Sautés, Pâtes, etc. / Sautés, Pasta, etc.

Sauté végétarien / Veggie sautéextra crevettes/shrimps (4) \$ 3.95	\$ 12.95
<i>(Assortiment de légumes de saison sautés dans une sauce au sésame, ail et gingembre, servi sur linguini)</i> <i>(Vegetable mix sautéed in a sesame, garlic and ginger, served on linguini)</i>	
Sauté au poulet / Chicken Sauté	\$ 13.95
<i>(Poulet et légumes de saison sautés dans une sauce au sésame, ail et gingembre, servi sur linguini)</i> <i>(Chicken and vegetable mix sautéed in a sesame, garlic and ginger, served on linguini)</i>	
Linguini sauce rosée ~ création de notre chef / Linguini with rosé sauce ~ developed by our chef	\$ 12.50
<i>(Sauce tomate, parmesan, légumes, ail, le tout crémé à la perfection / Tomato sauce with parmesan, vegetables, garlic, together in a light creamy sauce)</i>	
Linguini du Maître Brasseur avec saucisse suisse fumée... Délicieux.	\$ 14.95
<i>Brewmaster's choice, linguini rosé with delicious smoked Swiss sausage.</i>	
 Gratiné / With cheese Ajoutez / Add \$ 2.95	
Hot-dog européen / European hot-dog.	\$ 11.95
<i>(Saucisse maison dans un pain baguette, servi avec frites et choucroute maison)</i> <i>(House sausage in a French Baguette, served with fries and homemade sauerkraut)</i>	
Fish & Chips, Filet d'Aiglefin 1/2 livre, pâte à la bière.	
Fish & Chips, Beer Battered Haddock 1/2 lb. filet.	\$ 14.95
<i>(Servis avec citron, frites et sauce tartare / Served with lemon, tartar sauce and fries)</i>	

Spécialités de la maison / House Specialties

Poulet Cordon Bleu / Chicken Cordon Bleu	\$ 18.50
<i>(Poitrine de poulet farcie de jambon et fromage Suisse servie avec riz pilaf, salade printanière, petits légumes et sauce champignons, tomates et bière)</i> <i>(Chicken breast stuffed with ham and Swiss cheese served with rice pilaf, spring salad, sautéed vegetables and tomato, mushroom beer sauce)</i>	
Brochettes de crevettes (4) / Shrimp brochettes (4)	\$ 19.95
<i>(Servi avec riz pilaf, petits légumes, salade printanière et beurre à l'ail)</i> <i>(Served with rice pilaf, vegetable mix, garden salad and garlic butter)</i>	
Filet de saumon frais grillé / Fresh fillet of salmon	\$ 19.95
<i>(Saumon grillé, servi avec riz pilaf, petits légumes, salade printanière et sauce à la bière)</i> <i>(Grilled salmon, served with rice pilaf, vegetable mix, garden salad and beer sauce)</i>	

NOUVEAU / NEW

Saucisses européennes / European sausages

(2 au choix / Choice of two)

(Avec notre délicieuse choucroute maison à la bière, frites et salade / With our delicious homemade beer sauerkraut, fries and salad)

- **Suisse fumée / Smoked Swiss** (Fromage Suisse à l'intérieur / Stuffed with Swiss cheese)
- **Oktoberfest** (Allemande, blanche, douce / White, German, mild)
- **Louisianaise / Louisiana style** (Style cajun, relevée et forte / Cajun style, hot)
- **Toulouse / Toulouse** (Douce, aux fines herbes / Mild, with herbs)
- **Saucisses (2) du terroir / Gourmet Market Sausages (2)** (Demandez des détails / Ask for details)

\$ 13.95


\$ 16.95

Grillades / From the Grill

Brochette de poulet / Chicken brochette	\$ 15.95
<i>(Poitrine de poulet marinée, piments rouges et verts, oignons et riz, servie avec salade César et sauce teriyaki)</i> <i>(Marinated chicken breast, red and green peppers, onions and rice, served with Caesar salad and teriyaki sauce)</i>	
Contre-filet / New-York steakextra crevettes/shrimps (4) \$ 3.95	\$ 24.95
<i>(Servi avec frites, salade César et sauce au poivre / Served with fries, Caesar salad and peppercorn sauce)</i>	
Assiette de côtes levées BBQ / BBQ Baby back ribs	\$ 24.95
<i>(Grillées et servies avec frites, salade César et sauce BBQ / Broiled and served with french fries, Caesar salad and BBQ sauce)</i>	

Desserts / Desserts

Gâteau aux carottes / Carrot Cake	
Sundae au chocolat / Ice cream and chocolate sauce	
Mousse au chocolat Belge / Chocolate mousse cake	\$ 5.95

 **Suggestions du Maître Brasseur / Brewmaster's suggestion**

Liste de nos bières maison

Our craft Beer List

Diable

Rousse / Red (4%)

Notre bière la plus populaire. La Diable est douce, veloutée et possède un équilibre parfait entre les malts et les houblons employés dans sa fabrication.

The Devil's brew is our most popular ale. It's smooth and velvety and possesses a perfect balance between the malt and hops used in its making.

Blizzard

Blanche / Wheat ale (5%)

Bière blanche non filtrée de type Belge. Elle est légère, douce, rafraîchissante et désaltérante. Nous l'aromatisons avec de la pelure d'orange, de la coriandre et du gingembre pour lui procurer ses subtiles saveurs. *Servie avec lime.*

This non-filtered Belgian style wheat beer is very light and refreshing. Hints of orange, coriander and ginger will quench any thirst. Served with a wedge of lime.

Septième ciel

Blonde / Golden pale ale (5,2%)

Bière blonde légèrement amère de type britannique. Bien maltée, elle satisfera les amateurs de bières blondes classiques. Avec son caractère clair et son goût velouté elle est issue des traditions les plus pures.

Golden colored, slightly bitter British style pale ale. Crisp and clear, it's truly a traditional ale. It will certainly take you to 7th heaven.

"Real Ale"

Pour / For connaisseurs

VERRE / GLASS* (10 oz) \$ 4.75 *(20 oz) \$ 8.50

*Taxes et redevances incluses - Boisson alcoolisées / Taxes and royalty included - Alcoholic beverages

Breuvages / Beverages

Café, thé, lait, infusion / Coffee, tea, milk, herbal \$ 1.99

Perrier, thé glacé / Perrier, iced tea

Orange, pomme, canneberge / Orange, apple, cranberry

Boissons gazeuse (20 oz) / Soft drinks (20 oz):

Chocolat chaud / Hot chocolate

\$ 3.04

Taxes et redevance en sus / Plus taxes and royalty

Vin / Wine*

Vin blanc, vin rouge / White wine, red wine

(Verre / Glass) \$ 7.50

(Bouteille / Bottle) \$ 30.00

Porto

(Verre / Glass) \$ 7.00

Sangria

(Verre / Glass) \$ 7.50

(Pichet / Pitcher) \$ 21.75

Une redevance correspondant à 2 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

A royalty, equivalent to 2 % of the listed or advertised price of the goods and services offered in this establishment, will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association.

Frais de service de 15 % pour les groupes de 6 et plus / 15% service charge for groups of 6 and more.

Extrême onction

Style trappiste forte

Trappist style strong ale (8,5%)

Bière forte de style trappiste Belge. Cet onctueux nectar cuivré à 8,5% d'alcool par volume possède un arôme distinctif et velouté.

Cette bière forte a été conçue spécialement pour les amateurs de bières fortes. Tout un corps !

Strong trappist style Belgian ale at 8.5% alcohol per volume. This smooth copper colored nectar was especially brewed for strong ale lovers. Full bodied ale !

VERRE / GLASS* (14 oz) \$ 7.50

PICHET / PITCHER* (60 oz) \$ 23.00

Double noire

Stout (4,5%)

Bière noire brassée à partir d'orge rôtie, elle possède un goût corsé qui s'apparente au goût du café. Elle est bien houblonnée et est servie avec son collet typique de mousse onctueuse. Les amateurs de "Guinness" seront agréablement surpris.

Our double black stout is made with roasted barley which gives it its coffee flavour. Well hopped and crisp. It is served with its typical "Guinness" style creamy head.

Bière du mois

Beer of the month

Selon la saison, notre Maître Brasseur laisse aller son imagination et crée une bière appropriée aux festivités en cours. Demandez des détails à notre personnel.

Depending on the time of year, our Brew Master creates a special brew to match the festivities of the season.

Ask your friendly staff for details.

PICHET / PITCHER* (60 oz) \$ 22

Alcools & Digestifs*

Alcohols & Digestives*

Alcools (réguliers) / Alcohols (regular) \$ 7.00

Bloody's / Bloody's

Cognac V.S. \$ 8.50

Remy Martin V.S.O.P. \$ 10.00

Shooter \$ 4.00

Cafés d'enfer / Happy coffees \$ 8.50

Scotch pur malt / Single malt scotch*

Balvenie (10 ans), Glenfiddich,

Glenlivet

Macallan (12 ans) \$ 12.00