

TAVERNE GASPARD



COCKTAILS

JACK LIMONADE • 12

JACK DANIEL'S OU GENTLEMAN JACK, JUS DE CITRON ET SIROP SIMPLE

MIMOSA MENTHE • 12

BACARDI GOLD, AMARETTO, JUS D'ANANAS, MENTHE ET MOUSSEUX

LA GERMAINE • 12

GREY GOOSE POIRE, ST-GERMAIN, BITTERS ET JUS DE PAMPLEMOUSE

TAVERN FRENCH CANADIAN • 14

COLLINGWOODS, CHAMBORD, JUS DE CITRON ET BITTERS

MTL OLD FASHIONED • 15

BOURBON BULLEIT, BITTERS ET SIROP D'ÉRABLE

LE GRAND KO • 11

KETEL ONE, GRAND MARNIER, SIROP GINGEMBRE, BASILIC ET THYM

APPLETON ARA • 10

APPLETON, CASSIS, JUS DE CITRON ET JUS DE LIME

BELLA COSMO • 12

BELVEDERE, COINTREAU, LIME ET JUS DE CANNEBERGE

COCO LIMONADE • 13

CIROC COCONUT, JUS DE CITRON ET SPRITE

ICEBERG • 12

KETEL ONE, CURACAO, JUS DE CITRON ET SODA

ITALIAN BULL • 14

SMIRNOFF, CAMPARI, JUS DE PAMPLEMOUSSE, SPRITE ET RED BULL TROPICAL



DÉGUSTATIONS

BIÈRES EN FÛT, 4 X 5 OZ • 9

GASPARD LAGER, KRONENBOURG BLANC 1664, ST-AMBROISE CREAM ALE, ST-AMBROISE STOUT

JACK DANIEL'S, 4 X 0.5 OZ. • 10

JACK DANIEL'S, GENTLEMAN JACK, SINGLE BARREL, JACK DANIEL'S HONEY

SINGLE MALTS, 4 X 0.5 OZ • 18

CARDHU, GLENMORANGIE 10 ANS, GLENFIDDICH 12 ANS, BOWMORE 12 ANS



À PARTAGER

PIQUE-ASSIETTE 35

FROMAGES DU QUÉBEC ET CHARCUTERIES

ASSIETTE DE FROMAGES 23
DU QUÉBEC

PLATEAU DE CHARCUTERIES 18

OLIVES MARINÉES MAISON 9

AMANDES ÉRABLE ET CURRY 10

CHIPS MAISON 9

SERVI AVEC TREMPETTE À L'OIGNON

TREMPETTE D'ARTICHAUTS 12

ÉPINARDS, FROMAGE CHEDDAR ET MOZZARELLA
SERVI AVEC PAIN PITA GRILLÉ

ENTRÉES

COCKTAIL DE CREVETTES 17

SOUPE À L'OIGNON 10

À LA BIÈRE GASPARD

AVEC FROMAGE FUMÉ ET CROÛTONS DE PAIN

RONDELLES D'OIGNONS 9

SERVI AVEC MAYONNAISE CHIPOTLE

ROULEAUX DE CRABE 16

AVEC FEUILLE DE NORI, PANÉS AU PANKO SERVI
AVEC MAYONNAISE CHIPOTLE

CARPACCIO DE BETTERAVES 12

FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX DE GRENOBLE AVEC
VINAIGRETTE AU MIEL ET THYM

POUTINE AVEC CANARD CONFIT 17

TARTARE DE SAUMON 15 | 25

À L'ASIATIQUE

AVEC CORIANDRE, GINGEMBRE MARINÉ, SÉSAME,
PONZU ET TOBIKO

TARTARE DE BOEUF 15 | 25

CLASSIQUE

AVEC COPEAUX DE PARMESAN

SALADES

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 13
ET LARDONS FUMÉS

AJOUTEZ UNE POITRINE DE POULET +9

TATAKI DE THON AU SÉSAME 29

MESCLUN, MANGUE, AVOCAT ET VINAIGRETTE
ASIATIQUE

SALADE MACHO 24

MESCLUN, POULET GRILLÉ, AVOCAT, DATTES,
FROMAGE DE CHÈVRE, AMANDES RÔTIÉS,
TOMATES CERISES ET MAÏS

HUÎTRES

HUÎTRES DU MOMENT

3 | 9\$ 6 | 18\$ 12 | 33\$

HUÎTRES ROCKEFELLER

PERNOD, ÉPINARDS ET PARMESAN

3 | 13\$ 6 | 24\$

PLATS

HAUT DE CUISSE GRILLÉ 19

SERVI AVEC SAUCE CRÉMEUSE AUX
CHAMPIGNONS, PURÉE DE PATATES DOUCES ET
LÉGUMES DU JOUR

MOULES & FRITES 20

AU VIN BLANC, CRÈME ET SAFRAN

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 25

SERVI AVEC HUILE VIERGE, QUINOA AUX HERBES
ET LÉGUMES DU JOUR

CÔTES LEVÉES 24 | 34

AU JACK DANIEL'S

SAUCE B.B.Q. AU JACK DANIEL'S, SERVI AVEC
FRITES MAISON

BURGER DE BETTERAVE 17

FROMAGE DE CHÈVRE, CROUSTILLANT DE
PATATES DOUCES ET ÉPINARDS, SERVI AVEC
SALADE VERTE

CHEESEBURGER DE LA TAVERNE 19

FROMAGE, BACON FUMÉ, CHAMPIGNONS,
OIGNONS CARAMÉLISÉS, LAITUE, TOMATES ET
SAUCE AUX TROIS MOUTARDES, SERVI AVEC
FRITES MAISON

FILET MIGNON 6 OZ 45

SERVI AVEC SAUCE AUX POIVRES, PURÉE DE
POMMES DE TERRE À L'AIL ET LÉGUMES DU JOUR

STEAK & FRITES 26

BAVETTE DE BŒUF SERVI AVEC BEURRE MAÎTRE
D'HÔTEL ET LÉGUMES DU JOUR

CÔTE DE VEAU DE GRAIN 39

CÔTE DE 12 OZ CUITE À POINT, NAPPÉE D'UNE
SAUCE DEMI-GLACE AU ROMARIN, SERVI AVEC
PURÉE DE PATATES DOUCES ET LÉGUMES DU
MARCHÉ

FISH & CHIPS 22

FILET DE MORUE AVEC UNE PANURE À LA BIÈRE
GASPARD, SERVI AVEC FRITES MAISON, SALADE
VERTE ET SAUCE TARTARE

MAC & CHEESE 19

LARDONS FUMÉS, ÉCHALOTTES FRANÇAISES,
PETITS POIS ET FROMAGE CHEDDAR FORT

PÂTÉ CHINOIS 19

AU CANARD CONFIT

AVEC POMMES DE TERRE DOUCES, PETITS POIS
ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

À-CÔTÉS

POUTINE CLASSIQUE 8

FRITES MAISON 5

MAYONNAISE CHIPOTLE 2.50