



ST-ALBERT CURDS

St-Albert curds lightly battered with our homemade roasted tomato marinara sauce

12

Red: *Remole Toscana Sangiovese (g) / Peppoli Chianti (b)*

White: *François Lurton Fumée Blanche (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Cassel Beer: *Experiment with different styles!*

GUACAMOLE y PICO DE GALLO

Served with Nacho chips

9

Red: *Alamos Malbec (g) / Concha Y Toro Carmenere (b)*

White: *Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Cassel Beer: *Franco, 1844, Caboose*

WINGS (12)

Hot, honey garlic, 911, Thai, 40 Creek BBQ, Franks

14

Wine: *Bottega Prosecco (g)*

Cassel Beer: *Franco, 1844, Caboose, White Fog*

Our Boards

Since our boards are about experimentation with different tastes, we suggest our beer flight as a pairing!

SHRIMP BOARD

Coconut shrimp & Beer battered Guinness shrimp, Served with seasoned fries **14**

Red: *Beringer Cabernet Sauvignon (g) / J. Lohr Cabernet Sauvignon (b)*

White: *Lindeman's Chardonnay (g) / Kendall Jackson Chardonnay (b)*

Cassel Beer: *Golden Rail, Lil' red, Maple Rye*

FAVORITES BOARD

Wings, beer battered shrimp, fried curds, seasoned fries & pickle spears. Served with garlic aioli, sour cream and dill sauce **24 (2-4 PPL)** **96 (8-10 PPL)**

Red: *Meiomi Pinot Noir (b)*

White: *Bottega Prosecco (b)*

Cassel Beer: *Franco, 1844, Caboose*

1844 SIGNATURE CHARCUTERIE BOARD

With a selection of fine meats & cheese, ask your server for details! **24 (2-4 PPL)** **96 (8-10 PPL)**

Red: *Remole Toscana Sangiovese (g) / Peppoli Chianti (b)*

White: *Bottega Prosecco (b)*

Cassel Beer: *Franco, 1844, Caboose, New England IPA, Session New England IPA, Maple Rye,*

MEZZ BOARD

Cherry tomatoes, hummus, tabbouleh, cucumbers, radishes, feta cheese, bocconcini, olives, prosciutto, pita bread & house tzatziki dip **24**

Red: *Remole Toscana Sangiovese (g) / Peppoli Chianti (b)*

White: *Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Cassel Beer: *Golden Rail, Lil' red, Maple Rye*

DESSERT BOARD

Brownie, marshmallow, chocolate, pretzels, fresh fruit garnished with a pirouline, served with a chocolate sauce for dipping **12**

Pair with Scotch, Bourbon, Port!



Mains

BURRITO BOWL

Cilantro lime rice, pico de gallo, cheese, black bean mix, guacamole & steak **20**

Red: *Meiomi Pinot Noir (b)*

White: *Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Cassel Beer: *Caboose, New England IPA, Session New England IPA*

CUBAN STYLE NACHOS

Fritos nacho chips, shredded chicken, house made queso on top of refried beans. Topped off with shredded cabbage, jalapenos, green onions, diced tomatoes and a chili lime sour cream. **18**

Red: *Alamos Malbec (g) / Concha y Toro Carmenere (b)*

White: *Sparkling*

Cassel Beer: *1844 Pilsner, Golden Rail, Franco, Caboose, Lil' red, Maple Rye*

BAVETTE STEAK SANDWICH

Grilled bavette steak on ciabatta bun with smoked cheddar, caramelized onions & topped with some fresh arugula, served with 1844 seasoned fries. **20**

Red: *Yellow Tail Shiraz (g) / Sandbanks Baco Noir (b)*

White: *Lindeman's Chardonnay(g) Kendall Jackson Chardonnay (b)*

Cassel Beer: *Golden Rail, Lil' red, Prorogation, Maple Rye*

CARGADA HAMBURGUESA

This fresh & tasty 8 oz hamburger mixed with chorizo, topped with homemade Pico de Gallo, guacamole, smoked cheddar, lettuce, and fried jalapeños topped with a jalapeño popper. The perfect feast! **18**

Red: *Alamos Malbec (g) / Concha y Toro Carmenere (b)*

White: *François Lurton Fumée Blanche (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Cassel Beer: *Franco, 1844, Caboose, White Fog*

POLLO TOSTADAS

A classic family recipe straight from Mexico. Corn shell, homemade black bean spread, lettuce, tomato, BBQ cooked chicken breast strips, marinated red onions, sprinkle of Feta, cilantro and our creamy lime dressing **18**

Red: *Remole Toscana Sangiovese (g) / Peppoli Chianti (b)*

White: *Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Cassel Beer: *Franco, 1844, Caboose, White Fog*

WEDGE SALAD

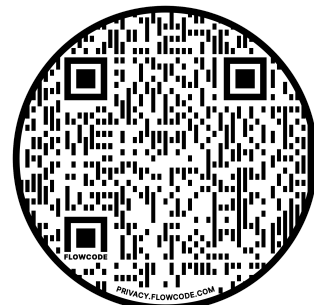
Crisp iceberg lettuce with our 1844 buttermilk ranch topped with crispy chicken bark, crumbled blue cheese and crumbled croutons **12**

Red: *Pinot Noir (g) / Meiomi Pinot Noir (b)*

White: *Graffigna Pinot Grigio(g)/ Santa Margherita Pinot Grigio (b)*

Cassel Beer: *1844 Pilsner, Franco, Caboose*

For Cassel beer details and information scan our QR code below!





CURDS ST-ALBERT FRITS

Fromage en grains St-Albert frits avec notre panure et sauce marinara aux tomates rôties fait maison

12

Rouge: *Remole Toscana Sangiovese (g) / Peppoli Chianti (b)*

Blanc: *François Lurton Fumée Blanche (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Bière Cassel: *Expérimentez avec différents styles!*

GUACAMOLE ET PICO DE GALLO

Servis avec nacho chips

9

Rouge: *Alamos Malbec (g) / Concha Y Toro Carmenere (b)*

Blanc: *Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Bière Cassel: *Franco, 1844, Caboose*

AILES DE POULET (12)

Choix de sauce: miel et ail, douce, épicée, 911, Thai, BBQ, 40 Creek, Frank's Red Hot

14

Vin: *Bottega Prosecco (b)*

Bière Cassel: *Franco, 1844, Caboose, White Fog*

Nos planches

Puisque nos planches sont consacrées à l'expérimentation avec différents goûts, nous vous proposons notre plateau de dégustation de bière!

PLANCHE DE CREVETTES

Crevettes à la noix de coco et crevettes panées à la bière Guinness, servies avec frites assaisonnées

14

Rouge: *Beringer Cabernet Sauvignon (g) / J. Lohr Cabernet Sauvignon (b)*

Blanc: *Lindeman's Chardonnay (g) / Kendall Jackson Chardonnay (b)*

Bière Cassel: *Golden Rail, Lil' red, Maple Rye*

ASSIETTE DE FAVORIS

Ailes de poulet, crevettes panée à la bière, fromage en grain pané, frites assaisonnées, cornichons à l'aneth frits servis avec de aioli à l'ail, crème sûre et sauce à l'aneth

24 (2-4 PERSONNES)

96 (8-10 PERSONNES)

Rouge: *Meiomi Pinot Noir (b)*

Blanc: *Bottega Prosecco (b)*

Bière Cassel: *Golden Rail, Lil' red, Maple Rye*

NOTRE PLANCHE CHARCUTERIE SIGNATURE

Avec une sélection de viandes et de fromage fins. Demandez à votre serveur pour plus de détails

24 (2-4 PERSONNES)

96 (8-10 PERSONNES)

Rouge: *Remole Toscana Sangiovese (g) / Peppoli Chianti (b)*

Blanc: *Bottega Prosecco (b)*

Bière Cassel: *Franco, 1844, Caboose, New England IPA, Session New England IPA, Maple Rye,*

PLANCHE MEZZ

24

Tomates cerises, hummus, taboulé, concombres, radis, fromage féta, bocconcini, olives, prosciutto, pain pita et trempette tzatziki maison.

Rouge: *Remole Toscana Sangiovese (g) / Peppoli Chianti (b)*

Blanc: *Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Bière Cassel: *Golden Rail, Lil' red, Maple Rye*

PLANCHE DESSERT

Brownie, guimauve, chocolat, bretzels, fruit frais garnie de pirouline servi avec trempette au chocolat

12

Accord Scotch, Bourbon, Port!



Nos Plats Principaux

BOL DE BURRITO

Riz à la lime et coriandre, pico de gallo, fromage, mélange de fèves noires, guacamole et steak **20**
Rouge: *Meiomi Pinot Noir (b)*

Blanc: *Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Bière Cassel: *Caboose, New England IPA, Session New England IPA*

NACHOS STYLE CUBAIN

Croustilles de nacho Fritos, poulet effiloché, sauce queso maison sur des haricots frits. Le tout, garni de chou râpé, jalapenos, d'oignons verts, tomates en dés et d'une crème sûre au lime-chili **18**

Rouge: *Alamos Malbec (g) / Concha y Toro Carmenere (b)*

Blanc: *Sparkling*

Bière Cassel: *1844 Pilsner, Golden Rail, Franco, Caboose, Lil' red, Maple Rye*

SANDWICH STEAK BAVETTE

Bavette de bœuf grillée sur pain ciabatta avec fromage fumé avec oignons rouges rôtis garnie de roquette fraîche, servie avec 1844 frites assaisonnées. **20**

Rouge: *Yellow Tail Shiraz (g) / Sandbanks Baco Noir 9b)*

Blanc: *Lindeman's Chardonnay(g) Kendall Jackson Chardonnay (b)*

Bière Cassel: *Golden Rail, Lil' red, Prorogation, Maple Rye*

CARGADA HAMBURGUESA

Ce frais et savoureux hamburger de 8 oz mélangé avec du

chorizo est accompagné de notre pico de gallo maison, guacamole, cheddar fumé, laitue et de jalapenos frits et garni d'un jalapenos popper pané. Le festin d'été parfait! **18**

Rouge: *Alamos Malbec (g) / Concha y Toro Carmenere (b)*

Blanc: *François Lurton Fumée Blanche (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Bière Cassel: *Franco, 1844, Caboose, White Fog*

TOSTADA AU POULET GRILLÉ

Une recette classique familiale directement du Mexique, tostada de maïs, tartinade maison de fèves noires, laitue, tomate, lanières de poulet BBQ cuites, oignon rouge mariné, fromage feta légèrement parsemé, coriandre et notre vinaigrette crémeuse à la lime. **18**

Rouge: *Remole Toscana Sangiovese (g) / Peppoli Chianti (b)*

Blanc: *Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)*

Bière Cassel: *Franco, 1844, Caboose, White Fog*

SALADE DE QUARTIER

Laitue iceberg croustillante avec notre sauce ranch au babeurre 1844, garnie de peaux de poulet croustillantes, de fromage bleu émietté et d'échalotes marinées **18**

Rouge: *Pinot Noir (g) / Meiomi Pinot Noir (b)*

Blanc: *Graffigna Pinot Grigio(g)/ Santa Margherita Pinot Grigio (b)*

Bière Cassel: *1844 Pilsner, Franco, Caboose*

Pour plus de détails et informations sur la bière Cassel, scannez le code QR ci-dessous!

