



ST-ALBERT CURDS

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

14

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!*

SNOW CRAB CAKES (4)

Fresh Canadian Crab, hand made and prepared in-house! A yummy appetizer or snack! Garnished with a fresh fruit salsa and served with aioli

15

Wine: *Bottega Prosecco (g)*

Cassel Beer: *Franco, 1844, Caboose*

GARLIC ZUCCHINI BITES (3)

This home-made tasty zucchini recipe combines shredded zucchini with garlic, Parmesan cheese & fresh herbs and is served with a marinara dipping sauce for an Italian inspired twist!

11

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, NEIPA, 1844*

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 **18**

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, seafood and dill sauce **27 (2-4 PPL)** **108 (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! **27 (2-4 PPL)** **108 (8-10 PPL)**

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

White: *Bottega Prosecco (b)*

Cassel Beer: *Franco, 1844, Caboose, NEIPA, Maple Rye,*

MEZZ BOARD

Cherry tomatoes, hummus, tabbouleh, cucumbers, radishes, feta cheese, bocconcini, olives, prosciutto, pita bread & house tzatziki dip **27**

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

MARSALA CREAM PASTA

Marsala wine sauce with spaghetti noodles, with a garnish of crispy salted mushrooms & a slice of garlic bread **14**

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*

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 & 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*

CHICKEN PARM SANDWICH

Chicken parm topped with fresh mozzarella, roasted red pepper, fresh basil & a drizzle of balsamic glaze on ciabatta, served with seasoned fries **17**

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

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

Cassel Beer: *Franco, Lil'Red*

ANTIPASTO SALAD

Rotini noodles, cucumber, cherry tomatoes, olives, bocconcini, salami, red onion, fresh basil & parsley tossed in a house vinaigrette **19**

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

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

Cassel Beer: *Franco, Caboose, Fruit Sour*

CHICKEN SHAWARMA BOWL

Orzo pasta topped with chicken, cherry tomatoes, crumbled feta, tzatziki, tabbouleh, toum sauce, cucumbers, olives & fresh dill **19**

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

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

Cassel Beer: *1844 Pilsner, NEIPA*

LE BIFTÉKI

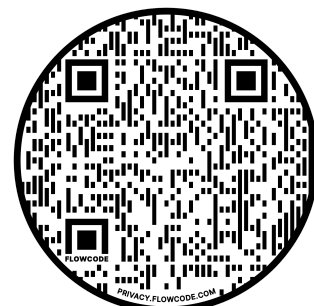
Garnished with provolone, hummus, tabbouleh & toum sauce, served with seasoned fries **18**

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

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

Cassel Beer: *Lil' Red, Franco, Golden Rail*

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 **14**

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!

CROQUETTES DE CRABE DES NEIGES (4)

Crabe canadien frais préparé à la main et fait ici! Une délicieuse entrée ou une collation!! Garnie d'une salsa aux fruits frais et servie avec aioli **15**

Wine: Bottega Prosecco (g)

Cassel Beer: Franco, 1844, Caboose

BOUCHÉE DE ZUCCHINI À L'AIL (3)

Notre savoureuse recette maison de bouchées de zucchini à l'ail est une combinaison de zucchini râpés à l'ail, fromage parmesan, herbes fraîches et son servies avec une trempette marinara pour une touche d'inspiration Italien **11**

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

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, NEIPA, 1844

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 **18**

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

27 (2-4 PERSONNES)

108 (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

27 (2-4 PERSONNES)

108 (8-10 PERSONNES)

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

Blanc: Bottega Prosecco (b)

Bière Cassel: Franco, 1844, Caboose, NEIPA, Maple Rye,

PLANCHE MEZZ

Tomates cerises, hummus, taboulé, concombres, radis, fromage féta, bocconcini, olives, prosciutto, pain pita et trempette tzatziki maison **27**

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

PÂTES À LA CRÈME DE MARSALA

Pâtes de spaghetti avec une sauce au vin marsala garnies de champignons salés croustillants et pain à l'ail **14**

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*

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, 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*

SANDWICH AU POULET PARMESAN

Mozzarella frais sur poulet parmesan, poivron rouge rôti, basilic frais et un filet de vinaigrette balsamique glacée sur pain ciabatta servis avec des frite assaisonnées **17**

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

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

Cassel Beer: *Franco, Lil'Red*

SALADE ANTIPASTO

Pâtes rotini, concombre, tomates cerises, olives, fromage bocconcini, salami, oignon rouge, basilic frais et persil mélangés avec une vinaigrette maison **19**

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

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

Cassel Beer: *Franco, Caboose, Fruit Sour*

BOL DE POULET SHAWARMA

Pâtes orzo garnie de poulet, tomates cerises, morceaux de fêta, tzatziki, sauce toum, taboulé, concombre, olives et aneth frais **19**

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

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

Cassel Beer: *1844 Pilsner, NEIPA*

LE BIFTÉKI

Garni de provolone, houmous, taboulé et sauce toum. Servi avec frites assaisonnées **18**

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

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

Cassel Beer: *Lil' Red, Franco, Golden Rail*

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

