



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!

BISTRO FRIES

Covered in our black bean sauce, a dash of garlic sauce & chives. Perfect for a snack! **8**

Cassel Beer: Franco, Caboose

GARLIC BAKED BRIE

With garlic & thyme, served with crostini & bannock **15**

Red: Beringer Cabernet Sauvignon (g) / Tom Gore (b)

White: Lindeman's Chardonnay (g) /

Kendall Jackson Chardonnay (b)

Cassel Beer: Amber, Golden rail, Stout

WINGS (12)

Mild, hot, honey garlic, 911, Thai, 40 Creek BBQ, Franks **14**

Wine: Bottega Prosecco (g)

Cassel Beer: Franco, NEIPA,

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 **19**

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

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

Cassel Beer: Golden Rail, Amber

FAVORITES BOARD

Wings, beer battered shrimp, fried curds, seasoned fries & pickle spears. Served with garlic aioli, seafood and dill sauce **28 (2-4 PPL)** **112 (8-10 PPL)**

Red: Meiomi Pinot Noir (b)

White: Bottega Prosecco (b)

Cassel Beer: Franco, Caboose

1844 SIGNATURE CHARCUTERIE BOARD

With a selection of fine meats & cheese, ask your server for details! **28(2-4 PPL)** **112 (8-10 PPL)**

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

White: Bottega Prosecco (b) **Cassel Beer:** Franco, Caboose, NEIPA

MEZZ BOARD

Cherry tomatoes, hummus, tabbouleh, cucumbers, radishes, feta cheese, bocconcini, olives, prosciutto, pita bread & house tzatziki dip **28**

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

White: Santa Carolina Sauvignon Blanc (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b) **Cassel Beer:** Golden Rail, Amber

TACO BOARD

Soft taco shells, with chicken, fresh Pico de gallo, home-made black bean sauce along with all of the usual taco toppings **28**

Substitute for steak \$5

Red: Alamos Malbec (g)

White: Kim Crawford Sauvignon Blanc (b) **Cassel Beer:** Golden Rail, Amber **Cassel Beer:** Franco, IPA



Mains

NEW ORLEANS MUFFULETTA SANDWICH

Spicy mortadella, Genoa salami, spicy Capicola, provolone, mozzarella, topped w Italian Olive Salad & a side of fries **19**

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

White: *Graffigna Pinot Grigio(g)*

Cassel Beer: *Franco*

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)*

White: *Sparkling*

Cassel Beer: *Franco, Golden Rail, Caboose, Amber*

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)*

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

Cassel Beer: *Golden Rail, Amber, Prorogation*

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*

BURRITO BOWL

Chicken, cilantro lime rice, black bean sauce, onion, pico de gallo, shredded cheese & guac! **20**

Substitute for steak \$5

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

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

Cassel Beer: *Franco, Caboose*

CHICKEN SHAWARMA BOWL

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

Substitute for steak \$5

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

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

Cassel Beer: *Franco, NEIPA*

CARGADA HAMBURGUESA

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

White: *François Lurton Fumée Blanche (g) / Kim Crawford Sauvignon Blanc (b)* **Cassel Beer:** *Franco, Caboose, White Fog*

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

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

Cassel Beer: *Amber, Franco, Golden Rail*



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!

FRITES BISTRO

Frites recouvertes de purée de haricots noirs, un soupçon de sauce à l'ail et ciboulette. Une parfaite collation! **8**

Cassel Beer: Franco, Caboose

BRIE AU FOUR AVEC AIL ET THYM

Servi avec crostini et bannock **15**

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

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

Cassel Beer: Amber, Golden Rail, Stout

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

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 **19**

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

28 (2-4 PERSONNES)

112 (8-10 PERSONNES)

Rouge: Meiomi Pinot Noir (b)

Blanc: Bottega Prosecco (b)

Bière Cassel: Golden Rail, Amber

NOTRE PLANCHE CHARCUTERIE SIGNATURE

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

28 (2-4 PERSONNES)

112 (8-10 PERSONNES)

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

Blanc: Bottega Prosecco (b)

Bière Cassel: Franco, Caboose, NEIPA

PLANCHE MEZZ

Tomates cerises, hummus, taboulé, concombres, radis, fromage féta, bocconcini, olives, prosciutto, pain pita et trempette tzatziki maison **28**

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

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

Bière Cassel: Golden Rail, Ambe

PLANCHES DE TACOS

Tacos avec coquilles souples, poulet, pico de gallo, sauce aux haricots noirs et les garnitures habituelles **28**

Substitution pour du steak 5\$



Nos Plats Principaux

SANDWICH MUFFULETTA DE LA NOUVELLE ORLÉANS

Mortadelle épicée, salami de Gênes, capicola épicée, provolone, mozzarella garnie d'une salade d'olives italiennes et un accompagnement de frites assaisonnées **19**

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

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

Cassel Beer: *Golden Rail, Amber*

NACHOS STYLE CUBAIN

Croustilles de nacho Fritos, poulet effiloché, sauce queso maison sur des haricots frites. 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)*

Blanc: *Sparkling*

Bière Cassel: *Golden Rail, Franco, Caboose, Amber*

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)*

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

Bière Cassel: *Golden Rail, Amber, Prorogation*

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*

BOL DE BURRITO

Riz à la lime et coriandre, pico de gallo, fromage, mélange de fèves noires, guacamole et poulet **20**

Substitution pour du steak 5\$

Rouge: *Meiomi Pinot Noir (b)*

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

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

BOL DE POULET SHAWARMA

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

Substitution pour du steak 5\$

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

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

Cassel Beer: *1844 Pilsner, NEIPA*

CARGADA HAMBURGUESA

Ce frais et savoureux hamburger mélangé avec du chorizo est accompagné de notre pico de gallo maison, guacamole, cheddar fumé, laitue et garni d'un jalapeno popper pané. Le festin d'été parfait! **18**

Rouge: *Alamos Malbec (g)*

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

Bière Cassel: *Franco, Caboose*