



# LE PETIT-CREUX



<b>AMANDES FUMÉES</b> . . . . .	<b>6 \$</b>
<b>OLIVES</b> . . . . .	<b>6 \$</b>
<b>POMME DE TERRE SARLADAISE</b> . . . . .	<b>10,50 \$</b>
<i>Aioli au citron</i>	
<b>JALAPAÑOS FARCIS</b> . . . . .	<b>12 \$</b>
<i>Jalapeno Popper, Crema de Poblano</i>	
<b>AILES DE POULET</b> . . . . .	<b>18 \$</b>
<i>Sauce Whisky BBQ</i>	
<b>BUN'S AU SMOKED MEAT</b> . . . . .	<b>19,25 \$</b>
<i>Pain Vapeur, Brisket de Bœuf, Moutarde au Pomme et Cognac, Salade de Chou, Cornichon</i>	
<b>MICHIGAN</b> . . . . .	<b>19 \$</b>
<i>Pain Hot Dog, Saucisse à la Bière, Salade de Chou, Boulettes à la Grec, Crème de Tomate et Gouda Fumé Accompagné de Pomme de Terre Sarladaise</i>	
<b>SAUCISSE À LA BIÈRE</b> . . . . .	<b>18 \$</b>
<i>Saucisse à la Bière, Sauce Charcutière, Purée de Pomme de Terre et Croustillant de Bretzel</i>	
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIES</b> . . . . .	<b>19 \$</b>
<i>Capicollo Épicé, Saucisson Fumé, Beurasse, Aubergines Marinées, Cornichons et Oignons Marinés, Moutarde au Pomme et Cognac, Chutney, Pain</i>	
<b>NACHOS</b> . . . . .	<b>19 \$</b>
<i>Nacho, Salsa al Pastor, Fromage, Crème Sure à l'Origan et Citron, Guacamole</i>	
<b>HAMBURGER</b> . . . . .	<b>20 \$</b>
<i>Pain Burger, Galette de Bœuf, Confiture de Bacon, Mayonnaise Roquette, Gouda Fumé, Tomate, Laitue Boston Accompagné de Pomme de Terre de Sarladaise</i>	

