

# JACK SALOON

★ RESTO-BAR  WESTERN ★



# ENTRÉES

<b>BÂTONS DE DYNAMITE</b>	<b>18</b>	<b>SAUMON FUMÉ</b>	<b>18</b>
Poivrons "Green Chili" farcis au fromage à la crème et cheddar, sauce Adobo		<b>OLD FASHIONED</b>	
<b>TACOS BAJA</b>	<b>16</b>	Saumon fumé maison, suprême d'orange, tranches de jalapeños frais, vinaigrette old fashioned au Jack Daniel's	
Morue panée maison, guacamole, pico de gallo, mayo épicée		<b>BURNT ENDS</b>	<b>15</b>
<b>PUNCHING BAG 2.0</b>	<b>17</b>	Morceaux de flancs de porc braisés et fumés dans nos fumoirs Jack Saloon. Le tout caramélisé avec notre sauce BBQ Market à l'érable	
Fritos BBQ, pico de gallo, olives, boeuf haché, chili, lime, mix de fromage maison		<b>TAQUITOS</b>	<b>16</b>
<b>TREMPETTE</b>	<b>16</b>	Pulled pork, salsa de tomatillos, mis de fromage maison, crème sûre	
"GREEN CHILI CHEESE"		<b>NACHOS PULLED PORK</b>	<b>33</b>
Trempette de fromage aux piments "Green Chili" Servie avec tortillas, lime, coriandre		Nachos garnis de pulled pork, jalapeños marinés, olives noires, sauce mac and cheese, pico de gallo, fromage cheddar. Servis avec salsa, guacamole, crème sûre	
<b>CALMARS TEX-MEX</b>	<b>19</b>		
Tajin, crème sûre, maïs, coriandre, jalapeños			
<b>CORN RIBS</b>	<b>14</b>		
Servis avec sauce ranch			

## LES

## AILES

<b>CHOIX DE SAUCE</b>		<b>3 POUR 15</b>
<b>BBQ MARKET</b>		<b>6 POUR 24</b>
<b>AVOCADO-RANCH</b>	<b>AILES DE POULET</b>	<b>12 POUR 36</b>
<b>BUFFALO</b>	<b>ENTIÈRES</b>	
	(PILONS ET AILES)	
	FUMÉES DANS NOS FUMOIRS	
	JACK SALOON	

# TARTARES

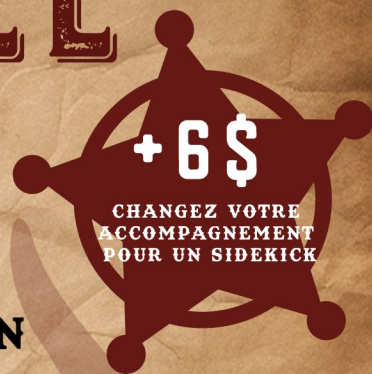
## PORTION ENTRÉE

<b>SAUMON VERDE</b>	<b>22</b>
Saumon frais, saumon fumé maison, salsa verde, sauce enchilada, coriandre fraîche, mayonnaise, cornichons panés	
<b>TOSTADA DE THON</b>	<b>21</b>
Tostada, thon, guacamole, jalapeños, lime, oignons, iceberg	
<b>BOEUF SUR OS À LA MOELLE</b>	<b>23</b>
Boeuf au couteau, os à la moelle, persil, cayenne, oignons marinés, sauce ranch	



# BBQ & GRILL

SERVIS AVEC FRITES,  
SAUCE BOURBON ET COLESLAW



## LES FAMEUSES CÔTES LEVÉES JACK SALOON

Enrobées de notre mélange d'épices maison, fumées  
et laquées avec notre sauce bouron bacon

**Demi-côtes levées**

**33**

**Côtes levées entières**

**49**

**POULET FUMÉ**

**46**

Demi poulet fumé au bois de cerisier sauvage,  
laqué avec notre sauce bourbon bacon

**SHORT RIB DE BŒUF**

**48**

Short rib de boeuf braisé et fumé au bois de pommier, sauce Market

**BAVETTE**

**38**

Pièce de viande emblématique du grill. Portion de 8oz, beurre cowboy

**RIB STEAK**

**47**

Entrecôte de boeuf Argentin bio grillée sur flammes, beurre cowboy

**COWBOY**

**PM**

Pièce épaisse de la côte de boeuf, grillée sur flammes, beurre cowboy

**LE FUMOIR JACK SALOON (À PARTAGER)**

**125**

Demi poulet fumé, demi-côtes levées.

3 ailes de poulet entières (pilons + ailes), burger Piggy Sue,  
mac and cheese, frites maison, mayo épicée

# BURGERS

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS  
AVEC FRITES MAISON ET COLESLAW

**L'AMERICAIN**

**23**

Pain brioché, galette de boeuf, bacon,  
cheddar Américain, ketchup, laitue,  
tomate, oignons

**PETIT OU BIG JACK**

**24/29**

Version Jack du "Mc Classique"  
avec une ou deux galettes de boeuf.

Sauce Big Jack, pain sésame,  
cornichons, oignons, laitue

**STOCKMEN AUSTRALIEN**

**26**

Pain brioché, galette de boeuf,  
fromage de chèvre, betteraves marinées,  
épinards, tomate, oignons rouges,  
mayonnaise aux bleuets

**DOUBLE SMOKED MEAT**

**28**

Pain patate, deux galettes de boeuf et  
smoked meat, cheddar Américain,  
moutarde baseball, cornichons

**PIGGY SUE**

**27**

Pain patate, galette de boeuf et  
d'effiloché d'épaule de porc, cheddar  
Américain, salade de choux crémeuse,  
sauce BBQ Market

**POULET AVOCAT-RANCH**

**25**

Pain sésame. poitrine de poulet pané,  
laitue Iceberg, jalapeños, tomate, sauce  
avocat-ranch



# SIDES KICKS

<b>RONDELLE D'OIGNONS</b>		<b>10</b>
<b>BROCOLI RANCH</b>		<b>9</b>
<b>SALADE VERTE</b>		<b>9</b>
<b>SALADE CÉSAR</b>		<b>12</b>
<b>FRITES MAISON</b>		<b>8</b>
Servies avec mayo épicée		
<b>FRITES DE PATATE DOUCES</b>		<b>9</b>
Servies avec mayo épicée		
<b>BÂTONNETS DE FROMAGE</b>		<b>16</b>
Fumés et servis avec salsa de piments		
<b>POMME DE TERRE JACK SALOON</b>		<b>9</b>
Pomme de terre au four garnie de bacon, cheddar, crème sûre et échalottes		
<b>MAC &amp; CHEESE</b>		<b>17</b>
Style Saloon		
<b>Avec Pulled Pork</b>	<b>+ 6</b>	
<b>Avec Smoked Meat</b>	<b>+ 7</b>	
<b>POUTINE</b>		<b>14</b>
Sauce Jack Saloon, fromage en grains		
<b>Avec Pulled Pork</b>	<b>+ 6</b>	
<b>Avec Smoked Meat</b>	<b>+ 7</b>	

## SPÉCIALITÉS DU SALOON

<b>SPAGHETTI WESTERN</b>		<b>29</b>
Sauce à la viande façon Cincinnati, smoked meat maison, oignons blancs, épices courage		
<b>FISH &amp; CHIPS NASHVILLE</b>		<b>28</b>
Morue tempura à la bière et chips Takis, cayenne, huile Nashville		
<b>SHRIMP &amp; GRITS</b>		<b>36</b>
Crevettes grillées, aligot de maïs, burnt ends de porc fumés, huile Nashville		
<b>TANIA'S FRIED STEAK</b>		<b>37</b>
Servi avec fèves vertes, purée de pommes de terre, gravy		
<b>SALADE CÉSAR</b>		<b>24</b>
Laitue Romaine, vinaigrette césar, câpres, bacon, jalapeños frits parmesan, croûtons, sauce BBQ Market		
<b>Avec Saumon Grillé</b>	<b>+6</b>	
<b>Avec Poulet Grillé</b>	<b>+7</b>	



## ULTIMATE CAESAR

Vodka Smirnoff No. 21, Worcestershire, chipotle, citron, clamato, épices maison

## COWBOY CAESAR

Bulleit Bourbon, Worcestershire, sauce BBQ Market, citron, clamato, épices maison

14

# BLOODY

14

# CAESARS

# COCKTAILS

## MARGARITA

Jose Cuervo Especial, Cointreau, jus de lime, sirop simple + DON JULIO ou CASAMIGOS 45

## GIN & WINGS JULEP

Aviation Gin, menthe fraîche, tajin, Red Bull Red Edition

## MOJITO

Captain Morgan White, menthe, lime, sirop simple, soda

## DRY MARTINI

Tanqueray Gin ou Smirnoff Vodka No. 21, vermouth blanc, olives

## MOSCOW MULE

Ketel One Vodka, menthe, lime, ginger beer

## PISCO SOUR

Pisco, sour mix, blanc d'oeuf, Angostura

## LIMONADE SANGLANTE

Smirnoff No. 21, purée de fraise, menthe, sour mix, sprite

## JACK MULE

Jack Daniel's, menthe, sour mix, ginger beer

## ESPRESSO MARTINI

Ketel One Vodka, Kahlua, sirop simple, espresso

## OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, zeste d'orange, sirop simple, Angostura

## SANDSTORM JULEP

Bulleit Bourbon, Jagermeister, lime, menthe, ginger beer

BULLEIT  
BOURBON

16

# BIÈRES

## FÛT

	VERRE	PINTE	LITRE
BUDWEISER	6.50	9.00	11.50
BUD LIGHT	6.50	9.00	11.50
LABATT 50	6.50	9.00	11.50
STELLA ARTOIS	7.50	11.00	14.50
JOUFFLUE	7.00	10.00	13.75
CHIPIE ARCHIBALD	7.00	10.00	13.75
GOOSE ISLAND	7.00	10.00	13.75
COBBLESTONE STOUT	7.00	10.00	13.75

## BOUTEILLES

CORONA	8.50	
BUD LIGHT	7.00	
BUDWEISER (355ml/710ml)	7.00	9.75
LABATT 50 (355ml/710ml)	7.00	9.75
CIDRE LACROIX	9.00	
SMIRNOFF ICE	8.00	

# SANS ALCOOL

CORONA	7.00
ROMEO GIN	7.00
BOCKALE	7.00



5\$

RED BULL ENERGY DRINK  
RED BULL SUGAR FREE  
RED BULL RED EDITION

35\$

## SEAU DE CORONA







ESTD  
2011

