

JACK SALOON

★ RESTO - BAR



WESTERN ★

ULTIMATE CAESAR

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

17

COWBOY CAESAR

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

17

MICHELADA

Maggi, sauce Worcestershire, sauce Firebarns tequila-lime, lime, Clamato, Corona + 1800 CRISTALLINO 2\$

17

BLOODY CAESARS

COCKTAILS

MARGARITA

Tequila 1800, Cointreau, jus de lime, sirop simple, sel charbon + DON JULIO ou CASAMIGOS 4\$

17

MOJITO

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

17

DRY MARTINI

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

17

MOSCOW MULE

Smirnoff No. 21, menthe, lime, ginger beer

17

PISCO SOUR

Pisco, sour mix, blanc d'oeuf, Angostura

17

LIMONADE SANGLANTE

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

17

JACK MULE

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

17

ESPRESSO MARTINI

Ketel One Vodka, Le Chêne, sirop simple, espresso

17

BULLEIT
BOURBON

OLD FASHIONED JACK SALOON

Bulleit Bourbon, zeste d'orange, Liquid Gold, Angostura

SANDSTORM JULEP

Bulleit Bourbon, Jagermeister, fraise, ginger beer 1642, lime Angostura

18

BIÈRES

FÛT

BUDWEISER

VERRE PINTE PICHET

7 11 28

BUD LIGHT

7 11 28

LABATT 50

7 11 28

MICHELOB ULTRA

7 11 28

CHIPIE ARCHIBALD

8 12 31

JOUFFLUE ARCHIBALD

8 12 31

GOOSE ISLAND

8 12 31

STELLA ARTOIS

9 13 34

COBBLESTONE STOUT

9 13 34

BOUTEILLES

BUD LIGHT

8

BUDWEISER

8

LABATT 50

8

CORONA

11

CIDRE LACROIX

10

SMIRNOFF ICE

10

SANS ALCOOL

CORONA 10
ROMEO GIN 8



8\$

RED BULL ENERGY DRINK
RED BULL SUGARFREE
RED BULL RED EDITION

50\$

SEAU DE CORONA



ENTRÉES

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| BÂTONS DE DYNAMITE
Poivrons "Green Chili" farcis au fromage à la crème et cheddar, sauce Adobo | 21 | SAUMON FUMÉ OLD FASHIONED
Pommes de terre grelot crémeuse, cornichon, légumes marinés, aneth, vinaigrette aux agrumes | 21 |
| TACOS BAJA
Morue panée maison, guacamole, pico de gallo, mayo épicée | 19 | BURNT ENDS
Morceaux de flancs de porc braisés et fumés dans nos fumoirs Jack Saloon. Le tout caramélisé avec notre sauce BBQ Market à l'érable | 17 |
| CREVETTES FLÉCHÉES | 18 | TAQUITOS
Pulled pork, salsa de tomatillos, Monterey Jack, crème sûre | 18 |
| BACON
Huile Nashville, sirop d'érable
Liquid Gold, salade de pickles, sauce Alabama White | 19 | NACHOS PULLED PORK
Jalapeños marinés, olives noires, sauce mac and cheese, pico de gallo, fromage cheddar. Servis avec salsa, crème sûre *Guacamole extra 0,95\$ | 35 |
| TREMPETTE
"GREEN CHILI CHEESE"
Trempe de fromage aux piments "Green Chili" Servie avec tortillas, lime, coriandre | 22 | SLIDER HOT JANE
Haut de cuisse de poulet au miel épicée, coleslaw de pickle, pain patate, servi avec sauce avocado-ranch | 16 |
| CALMARS TEX-MEX
Tajin, crème sûre, maïs, coriandre, jalapeños | 10 | | |
| CORN RIBS
Servis avec sauce ranch | | | |

LES AILES

3	MCX	17
6	MCX	26
12	MCX	38

AILES DE POULET ENTIÈRES
(PILONS ET AILES)
FUMÉES DANS NOS FUMOIRS JACK SALOON

CHOIX DE SAUCE

- * BBQ MARKET
- * AVOCADO-RANCH
- * BUFFALO



TARTARES

PORTION ENTRÉE

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| SAUMON VERDE
Saumon frais, saumon fumé maison, salsa verde, sauce enchilada, coriandre fraîche, mayonnaise, cornichons panés | 22 |
| TOSTADA DE THON
Thon au couteau, guacamole, jalapeños, lime, oignons, laitue iceberg | 25 |
| BOEUF SUR OS À LA MOELLE
Boeuf au couteau, os à la moelle, persil, cayenne, oignons marinés, sauce ranch | 27 |

BURGERS & SALADES

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS
AVEC FRITES MAISON ET SALADE DE CHOU

JACK L'AMERICAIN	27	POULET AVOCAT-RANCH	25
Pain Bunster, galette de boeuf, cheddar Américain, laitue, tomate, oignons, pickle		Pain Bunster, poitrine de poulet panée, laitue Iceberg, jalapeños, tomate, sauce avocat-ranch	
STOCKMEN AUSTRALIEN	29	SALADE CÉSAR	25
Pain Bunster, galette de boeuf, fromage de chèvre, betteraves marinées, épinards, tomate, oignons rouges, mayonnaise aux bleuets		Laitue Romaine, vinaigrette césar, câpres frites, bacon, jalapeños frites parmesan, croûtons, sauce BBQ Market Avec Saumon Grillé +10 Avec Poulet Grillé +7	
DOUBLE SMOKED MEAT	28	SALADE SUD-OUEST	26
Pain Bunster, deux galettes de boeuf et smoked meat, Gouda fumé, moutarde baseball, cornichons		Morue panée croustillante, pelure de pommes frites, maïs grillé poivrons rouges grillés, oeuf dur, pico de gallo, persil, vinaigrette Ancho & chipotle	
PIGGY SUE	28		
Pain Bunster, galette de boeuf et pulled pork, cheddar Américain, salade de chou crémeuse, sauce BBQ Market, pickle			

★ RONDELLES D'OIGNONS	12
★ MEDLEY DE LÉGUMES DE SAISON	10
★ BROCOLIS RANCH	9
★ SALADE GREEN GODDESS	9
SALADE CÉSAR	12
PAIN À L'AIL FARCI	11
Jalapeños, cheddar, fromage à la crème, parmesan	
★ FRITES MAISON	10
Servies avec mayo épicée	
★ FRITES DE PATATES DOUCES	11
Servies avec mayo épicée	
BÂTONNETS DE FROMAGE	21
Fumés et servis avec salsa de piments	
★ COLESLAW CAMO	7
Choux, choux-frisé, carotte, vinaigrette style sud-ouest	
MONTE CARLO JACK SALOON	11
Pommes de terre au four garnie de bacon, cheddar, oignons rouges, crème sûre et persil	
MAC & CHEESE	20
POUTINE	17

AJOUTEZ UNE PROTÉINE

**SMOKED MEAT
BRISKET
PULLED PORK**

+8

**SIDES
KICKS**

FUMOIR

SERVIS AVEC FRITES,
SAUCE BOURBON
ET SALADE DE CHOU



LE FAMEUX PLATEAU DU FUMOIR JACK SALOON

Brisket, côtes levées, saucisse cheese smoky, pulled pork,
ailes de poulet entières, corn ribs, kale slaw, frites,
pain à l'ail farci, sauce BBQ market

125

ASSIETTE HOGGY

Quart de côtes levées, pulled pork JS, saucisse, corn ribs, sauce BBQ

LES FAMEUSES CÔTES LEVÉES JACK SALOON

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

Demie-côtes levées

Côtes levées entières

BRISKET DE BŒUF

Pointe de boeuf de nos fumoirs assaisonnée d'épices de Montréal au
paprika fumé à la Jack

39

33

49

48

SPÉCIALITÉS DU SALOON

SPAGHETTI WESTERN + PAIN À L'AIL FARCI 95

Sauce à la viande façon Cincinnati, smoked meat maison,
oignons blancs, épices Courage

FISH & CHIPS NASHVILLE

Morue tempura à la bière et chips Takis, cayenne,
huile Nashville, salade maison

SHRIMP & GRITS

Crevettes grillées, aligot de maïs, burnt ends de porc fumés, huile Nashville

TANIA'S FRIED STEAK

Servi avec haricots verts, purée de pommes de terre red skin, gravy

SAUMON GRILLÉ

Laqué au sirop d'érable fumé, medley de légumes,
purée de pommes red skin

BAVETTE STERLING AAA*

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

RIB STEAK*

Entrecôte de boeuf AAA grillée sur flammes, beurre cowboy

COWBOY*

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

*Tous nos Steaks proviennent de la Boucherie aux Portes De La Nature

32

31

38

37

32

40

47

PM

