

ULTIMATE CAESAR

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

COWBOY CAESAR

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

MICHELADA

Maggi, sauce Worcestershire, sauce Firebarns tequila-lime, lime, Clamato, Corona + 1800 CRISTALLINO 6\$

17

17

17

BLOODY CAESARS



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



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

PINTE LITRE PICHET

BUDWEISER

11 15 28

BUD LIGHT

11 15 28

LABATT 50

11 15 28

MICHELOB ULTRA

11 15 28

CHIPIE ARCHIBALD

12 17 31

JOUFFLUE ARCHIBALD

12 17 31

GOOSE ISLAND

12 17 31

STELLA ARTOIS

13 18 34

COBBLESTONE STOUT

13 18 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

TACOS BAJA

Morue panée maison, guacamole, pico de gallo, mayo épicée

CREVETTES FLÉCHÉES

BACON

Huile Nashville, sirop d'érable Liquid Gold, salade de pickles, sauce Alabama White

TREMPETTE

"GREEN CHILI CHEESE"

Trempette de fromage aux piments "Green Chili" Servie avec tortillas, lime, coriandre

CALMARS TEX-MEX

Tajin, crème sûre, maïs, coriandre, jalapeños

CORN RIBS

Servis avec sauce ranch

21 SAUMON FUMÉ

21

OLD FASHIONED

Pommes de terre grelots crémeuses, cornichons, légumes marinés, aneth, vinaigrette aux agrumes

19

BURNT ENDS

17

18

Morceaux de flancs de porc braisés et fumés dans nos fumoirs Jack Saloon. Le tout caramélisé avec notre sauce BBQ Market à l'érable

TAQUITOS

18

19

Pulled pork, salsa de tomatillos, Monterey Jack, crème sûre

NACHOS PULLED PORK

35

Jalapeños marinés, olives noires, sauce mac and cheese, pico de gallo, fromage cheddar. Servis avec salsa, crème sûre

*Guacamole extra 0.95\$

22

SLIDER HOT JANE

16

10

Haut de cuisse de poulet au miel épicé, coleslaw de pickle, pain patate, servi avec sauce avocado-ranch

LES 3 MCX 17
AILES 6 MCX 26
AILES 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 ENTRÉES

SAUMON VERDE

Saumon frais, saumon fumé maison, salsa verde, sauce enchilada, coriandre fraîche, mayonnaise, cornichon pané

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

FUMOIR

SERVIS AVEC FRITES, SAUCE BOURBON
ET SALADE DE CHOUX



LE FAMEUX PLATEAU DU FUMOIR JACK SALOON

Brisket, côtes levées, saucisses 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

39

LES FAMEUSES CÔTES LEVÉES JACK SALOON

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

Demie-côtes levées

33

Côtes levées entières

49

BRISKET DE BOEUF

48

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

SPÉCIALITÉS DU SALOON

SPAGHETTI WESTERN

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

32

FISH & CHIPS NASHVILLE

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

31

SHRIMP & GRITS

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

38

TANIA'S FRIED STEAK

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

37

SAUMON GRILLÉ

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

32

BAVETTE STERLING AAA*

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

40

RIB STEAK*

Entrecôte de boeuf AAA grillée sur flammes, beurre cowboy

47

COWBOY*

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

PM

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

BURGERS & SALADES

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

JACK L'AMERICAIN

Pain Bunster, galette de boeuf, cheddar Américain, laitue, tomate, oignons, cornichons

STOCKMEN AUSTRALIEN

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

DOUBLE SMOKED MEAT

Pain Bunster, deux galettes de boeuf et smoked meat, Gouda fumé, moutarde baseball, cornichons

PIGGY SUE

Pain Bunster, galette de boeuf et pulled pork, cheddar Américain, salade de chou crémeuse, sauce BBQ Market, cornichons

27

29

28

28

POULET AVOCAT-RANCH

Pain Bunster, poitrine de poulet panée, laitue Iceberg, jalapeños, tomate, sauce avocat-ranch

SALADE CÉSAR

Laitue Romaine, vinaigrette césar, câpres frites, bacon, parmesan, croûtons

Avec Saumon Grillé +10

Avec Poulet Grillé +7

SALADE SUD-OUEST

Morue panée crouillante, pelure de pommes frites, maïs grillé, poivrons rouges grillés, oeuf dur, pico de gallo, persil, vinaigrette Ancho & chipotle

25

24

26

★ 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

Chou, chou-frisé, carotte, vinaigrette style sud-ouest

MONTE CARLO JACK SALOON

11

Pomme 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

S
E
R
V
I
S
S
E
S