

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

18



SANDSTORM JULEP

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

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

OLD FASHIONED

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

19

BURNT ENDS

17

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

18

TAQUITOS

18

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

19

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

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

10

LES 3 MCX 17
AILES 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 ENTRÉES

SAUMON VERDE

22

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

TOSTADA DE THON

25

Thon au couteau, guacamole, jalapeños, lime, oignons, laitue iceberg

BOEUF SUR OS À LA MOELLE

27

Boeuf au couteau, os à la moelle, persil, cayenne, oignons marinés, sauce ranch

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

23

POULET AVOCAT-RANCH

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

25

STOCKMEN AUSTRALIEN

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

26

SALADE CÉSAR

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

24

Avec Saumon Grillé +10

Avec Poulet Grillé +7

DOUBLE SMOKED MEAT

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

28

SALADE SUD-OUEST

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

26

PIGGY SUE

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

28

★ RONDELLES D'OIGNONS

10

★ 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

8

Servies avec mayo épicée

★ FRITES DE PATATES DOUCES

9

Servies avec mayo épicée

BÂTONNETS DE FROMAGE

18

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

17

POUTINE

14

AJOUTEZ UNE PROTÉINE

SMOKED MEAT

BRISKET

PULLED PORK

+8

SIDES
KICKS