

Le Bootlegger à conçu pour vous un concept original, composé d'un souper - d'une visite guidée - d'un spectacle. Afin d'en profiter, une table d'hôte par personne est requise
Les taxes et pourboires ne sont pas inclus dans nos prix.

Entrées & accompagnements en supplément

Trempelette tripante	tremper . . . et triper . . .	7,25
Soupe de L'ivrogne	débordante! À l'oignon, gratiné, un peu de porto	7,95
Escargots des Monts	des petites montagnes gratinées de plaisir	8,25
Grosses crevettes marinées & grillées:	dégoûtantes . . . un délice	12,95
Champignons capotés	c a p o t a n t s ! ! !	6,25
Sauce aux Cinq Poivres	riche et savoureuse	3,50

Choix en Table d'hôte

Bœuf Angus de l'ouest, wapiti d'élevage, veau de grain, crevettes Black Tiger.
Tous nos viandes sont frottées de notre " Mélange magique " d'épices et de fines herbes, grillés sur un charbon de bois à l'érable aromatisé de copeaux d'Hickory. **Goûtez la différence!**

Filet Mignon 7oz.	le grand amour . . . tendresse assurée	46,95
Bifteck de Contre-filet 12oz.	p u u u r plaisir	47,95
Bifteck de Côte 14oz.	fringuant jusqu'à l'os	49,95
King Cut en manchon 24oz.	un G R O S morceau . . .	56,95
Médaille de Wapiti 8oz.	un petit maigre au goût un peu sauvage	46,95
Filet Saumon de l'Atlantique 6oz.	I n d e s c r i p t i b l e	48,95
Surf & Turf	le filet est mignon, les crevettes rougissent	49,95
Surf & Turf Wapiti	cupidon a frapper - crevettes & wapiti	51,95
Surf sans Turf - crevettes	déshabillez-les lentement de leurs robes	42,95
Poitrine de Poulet marinée 8oz.	toute qu'une poitrine! déliiiiicieuse	38,00
Côtes levées (baby-back) 1lb.	impressionnante et surtout succulente	54,95
Combo: côtes levées / poulet	le match parfait.... ça existe	53,95
Repas pour enfants: 12 ans & moins:	Filet mignon - Poitrine de poulet - 1/2 Côte Levée	35,95

Servie avec votre table d'hôte

En entrée: Salade du Bootlegger - choix de vinaigrette à l'huile ou notre sauce < **au petit secret** >

En accompagnements: pomme de terre au four - nos fameux oignons rissolés - pain de fesse grillé sur charbon de bois - notre sauce < **Backfire** > . . . épicée, mais pas hot.

Choix de Cuisson

CUISSON RECOMMANDÉE: saignant à médium saignant surtout le wapiti . . .

BLEU: 100% rouge - **SAIGNANT:** 75% rouge jusqu'au centre - **MÉDIUM SAIGNANT:** 50% rouge au centre - **MÉDIUM:** 25% rose au centre - **MÉDIUM BIEN CUIT:** un peu rose au centre - **BIEN CUIT:** pas de rose

Afin d'attiser votre satisfaction nous brûlons d'envie de réchauffer. . . votre viande pendant le repas. . . ne vous gênez pas