

*La Maison du Bootlegger vous offre une expérience inoubliable et unique, composée d'une visite guidée, des délices de la table et d'un spectacle Rock & Roll...*

*La visite guidée et le spectacle sont INCLUS dans nos prix*

*Votre repas est servi en table d'hôte trois services*

*AFIN D'EN PROFITER,*

*une table d'hôte par personne est requise.*

**SERVI AVEC VOTRE TABLE D'HÔTE**

**EN ENTRÉE**

Salade du Bootlegger,  
Vinaigrette Illégale ou  
Vinaigrette Clandestine

**EN ACCOMPAGNEMENT**

Pomme de terre au four  
Légumes saupoudrés de mélange magique  
Notre indétrônable sauce Backfire

**ENTRÉES ET ACCOMPAGNEMENTS**

- en supplément -

<b>Bootschetta</b> .....	14\$
Bruschetta version Bootlegger.	
<b>Fleurmier de Charlevoix</b> .....	20\$
Fondue au four avec notre vinaigrette clandestine. . . Décadent	
<b>Trempelette trippante</b> .....	12\$
Trippez, trempez et . . . partagez	
<b>Soupe de l'ivrogne</b> .....	14\$
À l'oignon gratinée avec un soupçon de porto	
On y rajoute du porc effiloché et elle devient une <b>soupe amochée</b>	17\$
<b>Escargots des Monts</b> .....	14\$
Des petites montagnes gratinées de plaisir	
<b>Crevettes marinées &amp; grillées avec leurs écailles</b> .....	20\$
Dégoûtantes . . . un délice !!	
<b>Casser la côte</b> .....	25\$
Nos fameuses baby back ribs . . . à partager	
<b>Champignons capotés</b> .....	8\$
Carrément buzzant	
<b>Oignons rissolés au Porto</b> .....	5\$
Comme seul le Bootlegger sait les faire	
<b>Sauce aux cinq poivres</b> .....	4\$
Savoureuse	
<b>Panier de pain</b> .....	5\$
Pain fesse au beurre aromatisé, grillé sur charbon de bois	

## VOS CHOIX DE TABLES D'HÔTES

Nos viandes sont frottées avec nos Épices Bootlegger et grillées sur notre PIT au charbon de bois aromatisé d'Hickory. **GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE!**

<b>Filet Mignon 7 oz</b> .....	82\$
Le grand amour . . . Tendresse assurée	
<b>Filet Mignon 12 oz Prime</b> .....	112\$
Plaisir de la chair . . . Exclusif et hallucinant	
<b>Bifteck de Contre-filet 12 oz – AAA 1855</b> .....	92\$
Du puuur plaisir -Vieilli 21 jours	
<b>Bifteck de Côte 16 oz -Angus Select</b> .....	110\$
Bien bandé de gras	
<b>T-Bone 26 oz – AAA, Canadien</b> .....	135\$
Fringant jusqu'à l'os . . . Simplement exquis	
<b>Médailon de Cerf 7 oz</b> .....	74\$
Un petit maigre, au goût un peu sauvage	
<b>T-bone de Veau de lait 12 oz</b> .....	79\$
Il en . . . veau . . . la peine	
<b>Tomahawk de Porc Nagano 10 oz</b> .....	70\$
Savoureux et cochon à la fois – Appellation contrôlée du Québec	
<b>Surf &amp; Turf 7 oz</b> .....	95\$
Le filet est mignon et les crevettes Black Tiger rougissantes	
<b>Surf &amp; Turf sauvage</b> .....	89\$
Cupidon a frappé . . . crevettes Black Tiger & Cerf	
<b>Surf sans turf – Crevettes Black Tiger</b> .....	72\$
Déshabillez-les l e n t e m e n t de leurs robes	
<b>Brochette de poulet Magique 10 oz</b> .....	65\$
Une belle brochette !	
<b>Côte levée de dos « Baby-Back » 1½ lb</b> .....	78\$
Impressionnante et surtout . . . succulente	
<b>Repas enfant</b> .....	58\$
Tournedos de bœuf ou poulet	

## CHOIX DE CUISSON

Nous vous recommandons une cuisson médium saignante ou moins afin d'apprécier la finesse de la viande.

**BLEU** 100% rouge

**SAIGNANT** 75% rouge

**MÉDIUM SAIGNANT** 50% rouge

**MÉDIUM** 25% rose

**MÉDIUM BIEN CUIT** rosé 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!**