

ENTRÉES | STARTERS

- 6 Potage du jour | Soup of the day
- 10 Soupe à l'oignon à la bière, gratinée au cheddar vieilli
Beer onion soup, old aged cheddar
- 6 Salade verte du chef | Chef's green salad
- +7 Poulet grillé | Grilled chicken
- +8 Saumon grillé | Grilled salmon
- +10 Pieuvre grillée | Grilled octopus
- 7 Salade César BMG | BMG's ceasar salad
- +7 Poulet grillé | Grilled chicken
- 10 Salade de betteraves, feta, pacanes, fenouil et pomme verte
Beet salad, feta cheese, pecan, fennel and green apple
- 11 Crabe cake maison (3), aïoli au chipotle
Homemade crab cake (3), chipotle aioli
- 11 Duo de saucisses artisanales grillées, moutarde épicée au miel
Artisan grilled sausages duo, spicy honey mustard
- 13 Fromage en grains frit, sauce marinara
Fried cheese curds, marinara sauce
- 14 Tartare de bœuf BMG | BMG's beef tartar
- 15 Tartare de la prise du jour | Catch of the day tartar
- 15 Pieuvre et chorizo grillés, coriandre, sauce vierge et citron
Grilled octopus and chorizo, coriander, sauce vierge and lemon
- 15 Brie fondant, bleuets, érable et pistaches
Baked brie cheese, blueberry, maple and pistachios
- 15 Brie fondant, pesto de tomates séchées, amandes et roquette
Baked brie cheese, sundried pesto tomatoes, almonds and arugula
- 15 Plateau de fromages, à partager
Cheese platter, to share
- 24 Plateau de fromages et charcuteries, à partager
Cheese and cold cuts platter, to share

BISTRO | BISTRO

- 9 Salade verte du chef | Chef's green salad
+7 Poulet grillé | Grilled chicken
+8 Saumon grillé | Grilled salmon
+10 Pieuvre grillée | Grilled octopus
- 11 Salade César BMG | BMG's ceasar salad
+7 Poulet grillé | Grilled chicken
- 16 Linguine, pesto de roquette, crème, légumes de saison, parmesan et roquette
Linguini, arugula pesto, cream, seasonal vegetables, parmesan and arugula
+7 Poulet grillé | Grilled chicken
- 20 Pappardelle au bœuf braisé, crème, fond de veau, champignons, épinards, échalotes, parmesan et roquette
Braised beef pappardelle, cream, veal stock, mushrooms, spinaches, shallots, parmesan and arugula
- 22 Raviolis au homard, crevettes et crabe, sauce crème, vin blanc, safran, citron et roquette
Lobster, shrimp and crab ravioli, cream sauce, white wine, saffron, lemon and arugula
- 23 Risotto aux crevettes et pétoncles, betterave, crème, vin blanc, parmesan, échalotes, graines de citrouille et roquette
Shrimp and scallops risotto, beet, cream, white wine, parmesan, shallots, pumpkin seeds and arugula

BISTRO | BISTRO

- 15 Poutine de gnocchis frits, fromage en grains, mozzarella, sauce au jus maison et oignons verts
Fried gnocchi poutine, cheese curds, mozzarella, homemade gravy and green onions
- 19 Club au canard confit, bacon, tomate, laitue, aïoli, servi avec frites maison
Confit duck club sandwich, bacon, tomato, lettuce, aioli, served with homemade fries
- 19 Burger de poulet grillé, fromage suisse, bacon, mayo BBQ, tomate, laitue, servi avec frites maison
Grilled chicken burger, Swiss cheese, bacon, BBQ mayo, tomato, lettuce, served with homemade fries
- 21 Burger de mignon de bœuf, haché sur place, cheddar, mayo épicée, cornichons, tomate, laitue, servi avec frites maison
Beef mignon burger, minced by chef, cheddar, spicy mayo, pickles, tomato, lettuce, served with homemade fries
- 20 Fish & Chips d'aiglefin pané à la bière rousse
Fish & Chips, haddock with red beer batter
- 24 Tartare de bœuf BMG, servi avec frites maison
BMG's beef tartar, served with homemade fries
- 25 Tartare de la prise du jour, servi avec frites maison
Catch of the day tartar, served with homemade fries

TERRE & MER | SURF & TURF

- 26 Saumon poêlé à l'asiatique, salade tiède de vermicelles de riz, épinards, légumes croquants, sésame, citron et vinaigrette maison
Asian style seared salmon, warm rice vermicelli salad, spinaches, crunchy vegetables, sesame, lemon and homemade dressing
- 27 Cuisse de lapin braisée à la bière, purée de pomme de terre au cheddar vieilli, légumes de saison
Beer braised rabbit leg, old aged cheddar potatoes puree, seasonal vegetables
- 28 Pieuvre grillée, orgetto crémeux au chorizo et haricots blancs, légumes de saison, sauce vierge
Grilled octopus, creamy chorizo and white bean orgetto, seasonal vegetables, sauce vierge
- 29 Bavette de bœuf grillée (8oz), chimichurri, échalotes frites, légumes de saison, servie avec frites maison
Grilled flank steak (8oz), chimichurri, fried shallots, seasonal vegetables, served with homemade fries
- 29 Agneau braisé, polenta crémeuse au parmesan, légumes de saison, sauce au romarin et vin rouge
Braised lamb, parmesan creamy polenta, seasonal vegetables, rosemary and red wine sauce
- 38 Filet mignon de bœuf grillé (8oz), sauce aux 3 poivres, légumes de saison, servi avec frites maison
Grilled beef filet mignon (8oz), three pepper sauce, seasonal vegetables, served with homemade fries

DESSERTS | DESSERTS

- 7 Crème brûlée du moment
Chef's crème brûlée

- 8 Beignets à l'ancienne frits, Nutella, crème glacée vanille
Old-fashioned fried donuts, Nutella, vanilla ice cream

- 8 Pouding chômeur à l'érable | Maple pouding chômeur cake
+1 Crème glacée à la vanille | Vanilla ice cream

- 9 Cheesecake en pot Masson, pomme, érable, pacanes caramélisées
Mason jar cheesecake, apple, maple, caramelized pecan

- 15 Plateau de fromages, à partager
Cheese platter, to share

ENFANTS | KIDS

12 ANS ET MOINS | 12 YEARS AND YOUNGER

- 10 Pâtes sauce rosée
Pasta, rosé sauce

- 11 Poutine classique
Classic poutine

- 13 Filets de poulet croustillants (3), servis avec frites maison
Crispy chicken filets (3), served with homemade fries

INCLUANT UN BREUVAGE, CRÈME GLACÉE ET SAUCE CHOCOLAT
Including a beverage, ice cream topped with chocolate sauce