

ULTIMATE CAESAR 15.50

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

COWBOY CAESAR 15.50

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

MICHELADA 15.50

Maggi, sauce Worcestershire, sauce Firebarns tequila-lime, lime, Clamato, Corona + 1800 CRISTALLINO 2\$

MARGARITA 14.50

Tequila 1800, Cointreau, jus de lime, sirop simple, sel charbon + DON JULIO ou CASAMIGOS 4.50\$

MOJITO 15.50

Captain Morgan White, menthe, lime, sirop simple, soda

DRY MARTINI 14.50

Tanqueray Gin ou Smirnoff Vodka No. 21, vermouth blanc, olives

MOSCOW MULE 14.50

Smirnoff No. 21, menthe, lime, ginger beer

PISCO SOUR 15.50

Pisco, sour mix, blanc d'oeuf, Angostura

LIMONADE SANGLANTE 15.50

Smirnoff No. 21, purée de fraise, menthe, sour mix, sprite

JACK MULE 15.50

Jack Daniel's, menthe, sour mix, ginger beer

ESPRESSO MARTINI 15.50

Ketel One Vodka, Le Chêne, sirop simple, espresso

BULLEIT BOURBON

OLD FASHIONED JACK SALOON 15.50
Bulleit Bourbon, zeste d'orange, Liquid Gold, Angostura

SANDSTORM JULEP 15.50
Bulleit Bourbon, Jagermeister, fraise, ginger beer 1642, lime Angostura

BIÈRES

FÛT	PINTE	LITRE	PICHET
BUDWEISER	9.50	15.00	29.00
BUD LIGHT	9.50	15.00	29.00
LABATT 50	9.50	15.00	29.00
HOEGAARDEN	11.00	16.25	32.00
CHIPIE ARCHIBALD	11.00	16.25	32.00
GOOSE ISLAND	11.00	16.25	32.00
STELLA ARTOIS	11.75	17.00	33.00
MODELO	11.75	17.00	33.00

BOUTEILLES	710ML
BUD LIGHT	7.75
BUDWEISER	7.75 10.75
LABATT 50	7.75 10.75
CORONA	9.00
SMIRNOFF ICE	9.00

SANS ALCOOL

CORONA 8.75

ROMEO GIN 8.75

RED BULL ENERGY DRINK 5.25\$

RED BULL SUGARFREE

RED BULL RED EDITION

39.99

SEAU DE CORONA



Tous les produits à boire sont taxes incluses

BLOODY CAESARS

JACK SALOON

★ RESTO-BAR WESTERN ★



ENTRÉES

BÂTONS DE DYNAMITE 19.50	DEAD OUT COLD CUTS 15
Poivrons "Green Chili" farcis au fromage à la crème et cheddar, sauce Adobo	Charcuterie de longe de porc fumée, grains de moutarde marinés, sauce pommes, salade de pickles
TACOS BAJA 17.50	BURNT ENDS 16
Morue panée maison, guacamole, pico de gallo, mayo épicée	Morceaux de flancs de porc braisés et fumés dans nos fumoirs Jack Saloon.
CREVETTES FLÉCHÉES 17.50	Le tout caramélisé avec notre sauce BBQ Market
BACON	TAQUITOS 15.50
Huile Nashville, sirop d'érable Liquid Gold, salade de pickles, sauce Alabama White	Pulled pork, salsa de tomatillos, Monterey Jack, crème sûre, sauce Market
FLATBREAD 27	NACHOS PULLED PORK 29.50
À L'AMÉRICAIN	Jalapeños marinés, olives noires, sauce mac and cheese, pico de gallo, fromage cheddar. Servis avec salsa et crème sûre *Guacamole extra 0.95\$
Saumon fumé, radis, jalapeños, câpres, oignons marinés, coriandre, aneth, fromage à la crème chimichurri	SLIDER HOT JANE 17
CALMARS TEX-MEX 21	Haut de cuisse de poulet au miel épicé, coleslaw de pickle, pain patate, servi avec sauce ranch
Tajin, crème sûre, maïs, coriandre, jalapeños	
CORN RIBS 8	
Servis avec sauce ranch	

LES	3	MCX	14.50
AILES	6	MCX	22
	12	MCX	35

AILES DE POULET ENTIÈRES
(PILONS ET AILES)
FUMÉES DANS NOS FUMOIRS JACK SALOON

CHOIX DE SAUCE
★BBQ MARKET★
★AVOCADO-RANCH★
★BUFFALO★



TARTARES PORTIONS ENTRÉES

SAUMON VERDE 21
Saumon frais, saumon fumé maison, salsa verte, sauce enchilada, coriandre fraîche, crème sûre mayonnaise, cornichon pané
TOSTADA DE THON BUFFALO 22
Thon, guacamole, jalapeños, lime, oignons, laitue iceberg
BOEUF SUR OS À LA MOELLE 25
Boeuf, 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, pulled pork, ailes de poulet entières, corn ribs, kale slaw, frites, pain à l'ail farci, BBQ market
134.95

ASSIETTE HOGGY 39.95
Quart de côtes levées, pulled pork JS, saucisse, corn ribs, sauce BBQ
LES FAMEUSES CÔTES LEVÉES JACK SALOON
Enrobées de notre mélange d'épices maison, fumées et laquées avec notre sauce bourbon bacon
Demie-côtes levées 30.95
Côtes levées entières 46.95
BRISKET DE BOEUF 47.95
Pointe de boeuf de nos fumoirs

SPÉCIALITÉS DU SALOON

SPAGHETTI WESTERN 29
Sauce à la viande façon Cincinnati avec brisket, smoked meat maison, oignons blancs, épices Courage
FISH & CHIPS NASHVILLE 29
Morue tempura à la bière et chips Takis, cayenne, huile Nashville, salade et frites maison
SHRIMP & GRITS 36
Crevettes grillées, aligot de maïs, burnt ends de porc fumés, huile Nashville
TANIA'S FRIED STEAK 37
Servi avec haricots verts, purée de pommes de terre red skin, gravy
BURGER KRISPY KREME 24
Beignes Krispy Kreme caramélisés, galette de boeuf, bacon, American cheese, laitue, cornichons, oignons rouges
POUTINE LA FORGE 21
Fromage en grains, gravy fumé, lanières de côtes levées Jack Saloon frites, sauce à côtes à l'ancienne et oignons verts
SAUMON GRILLÉ 35
Laqué au sirop d'érable fumé, medley de légumes, purée de pommes de terre red skin
CARRÉ D'AGNEAU NORTHERO 39
Mole, polenta avec cheddar, salsa de radis, coriandre, jalapeños
BAVETTE STERLING AAA* 39
Pièce de viande emblématique du grill. 8oz, beurre cowboy et frites maison
RIB STEAK* 45
Entrecôte de boeuf AAA grillée sur flammes, beurre cowboy et frites maison
DOUBLE BARREL PORK CHOP 48
Grelots écrasés au Parmesan, légumes glacés au sirop d'érable JS, confiture de bacon

BURGERS & SALADES

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

LE COWBOY 24	DOUBLE STACKED CHICKN 23
Pain Bunster, galette de boeuf, bacon fumé grillé, mayo ancho-chipotle, pickle, oignons frits, laitue, tomate	Pain Bunster, 2 poitrine de poulet farcies au provolone et panées avec salade de pickles, mayo Jack
STOCKMEN AUSTRALIEN 25	SALADE CÉSAR 24
Pain Bunster, galette de boeuf, fromage de chèvre, betteraves marinées, épinards, tomate, oignons rouges, mayonnaise aux bleuets	Laitue Romaine, vinaigrette césar, câpres frites, bacon, parmesan, croûtons
SMOKED MEAT 27	Avec Saumon Grillé +10
Pain Bunster, galette de boeuf et smoked meat, Gouda fumé, moutarde fumée, cornichons	Avec Poulet Grillé +7
PIGGY SUE 25	SALADE SUB-OUEST 27
Pain Bunster, galette de boeuf et pulled pork, salade de chou crémeuse, sauce BBQ Market, cornichons	Morue panée crouillante, pelure de pommes frites, maïs grillé, poivrons rouges grillés, oeuf dur, pico de gallo, persil, vinaigrette Ancho & chipotle
JACK RIBS 23	SALADE SAUMON-PICKLE 28
Iceberg, mayo, relish de maïs, pickle	Saumon de nos fumoirs fumé à chaud, aneth, pickles, chip de pickles, laitue, vinaigrette Green Goddess, câpres
CLUB SANDWICH RANCHERO 27	
Poitrine de poulet fumée, mayo ancho-chipotle, concombre, tomate, laitue, bacon fumé grillé	

SIDEKICKS

★ RONDELLES D'OIGNONS 10.50
★ MEDLEY DE LÉGUMES DE SAISON 10
★ BROCOLIS RANCH 10
★ SALADE CÉSAR 10
★ GREEN GODDESS 10
★ PAIN À L'AIL FARCIS 12
Jalapeños, cheddar, fromage à la crème, parmesan
★ FRITES MAISON 7
Servies avec mayo épicée
★ FRITES DE PATATES DOUCES 8
Servies avec mayo épicée
BÂTONNETS DE FROMAGE 16.50
Fumés et servis avec salsa de piments
GRELOTS ÉCRASÉS AU PARMESAN 9
MONTE CARLO JACK SALOON 10
Pomme de terre au four garnie de bacon, cheddar, oignons rouges, crème sûre et persil
MAC & CHEESE 15.75
POUTINE 15.75
Sauce Jack Saloon, fromage en grains
SMOKED MEAT
BRISKET
PULLED PORK
+7

AJOUTEZ UNE PROTÉINE