

ENTRÉES | Appetizers

MARMITE DU JOUR 7,99
Soup of the day

SOUPE À L'OIGNON DU SHACK 13,39
Shack's famous French onion soup

PETITE SALADE PRINTANIÈRE  9,39
Mixed green salad

COEURS DE ROMAINE FAÇON CÉSAR  11,69
*Avec bacon et fromage parmesan
Caesar-style romaine hearts with
bacon bits and parmesan cheese*

SAUMON FUMÉ À L'ÉRABLE  19,79
*Servi sur croûtons, fromage à la
crème aux câpres
Maple smoked salmon served on
croutons, capers cream cheese*

RONDELLES D'OIGNON 10,79
Onion rings

NACHOS ZIG ZAG  13,89
Servis avec salsa / Served with salsa
Gratinés / With melted cheese 19,59

NACHOS BLACKCOMB  23,99
*Nachos gratinés au fromage Monterey Jack
servis avec tomates, oignons verts,
poivrons, salsa et crème sûre
Nachos chips with melted Monterey Jack
cheese served with tomatoes,
green onions, peppers, salsa and sour cream*

NACHOS POKÉ 28,29
*Thon Ahi, avocat, coriandre, jalapeños,
oignons rouges marinés, nori, graines de
sésame, soya sucré, aioli Sriracha,
sauce à la truffe et wonton croustillant
Ahi tuna, avocado, cilantro, jalapeños,
red onion pickle, nori, sesame seed, sweet soya,
Sriracha aioli, truffle sauce and crispy wonton*

CALMARS PANÉS 21,89
*Servis avec sauce arrabiata et tzatziki
Breaded calamari served with arrabiata
sauce and tzatziki*

TRIO DE MINI-BURGERS  25,59
Big Shack, Wagyu, Brie

AILES DE POULET 21,39
*Servies avec sauce BBQ ou miel et ail
ou Red Hot (sauce à côté)
Chicken wings served with
BBQ, honey and garlic
or Red Hot sauce (sauce on the side)*
Extra sauce 2,99
*(Fromage bleu, Ranch ou BBQ /
Blue Cheese, Ranch or BBQ)*
Extra crème sûre / Sour cream 1,99

FRITES MAISON  9,29
*Une généreuse portion de frites fraîches
A generous portion of fresh fries*
Épicées / Spicy 10,29
Ail et persil / Parsley and garlic 10,29

AVALANCHE DU SHACK 14,89
*Frites fraîches garnies de fromage en
grains et d'une sauce fumante
Fresh fries covered with our
special gravy and cheese curds*
Avec sauce au poivre /
With peppercorn sauce extra 2,99

POUTINES REPAS
AU PORC FUMÉ Smoked pork poutine  22,39
AU BOEUF FUMÉ Smoked meat poutine 22,79
AU POULET FUMÉ Smoked Chicken poutine 22,39
Extra fromage en grains / Extra cheese curd 5,09

NOS TREMPETTES / OUR DIPS 1,99
Mayo épicée Spicy mayo
Mayo à l'érable Maple mayo
Mayo dijonnaise
Mayo à la truffe Truffle mayo
Sauce aioli

Sauce fromage bleu 2,99
Blue cheese sauce
Sauce Ranch 2,99



SALADES | Salads

COEURS DE ROMAINE FAÇON CÉSAR  18,49
*Avec bacon et fromage parmesan
Caesar-style romaine hearts with
bacon bits and parmesan cheese*

SALADE PRINTANIÈRE   15,69
*Salade mesclun servie avec vinaigrette maison
Mixed green salad served with our house dressing*

SALADE GRECQUE  20,49
*Fromage feta, tomates, concombres,
oignons rouges, poivrons, olives Kalamata
et vinaigrette grecque
Feta cheese, tomatoes, cucumbers, red onions,
peppers, Kalamata olives and Greek dressing*

**AJOUTEZ SUR VOTRE SALADE !
Add on your salad !**
Poitrine de poulet / Chicken breast 6,29
Saumon fumé / Smoked salmon 9,00
Saumon rôti / Roasted salmon 18,00

Fromage / Cheese
Feta 5,09
Parmesan 6,09
Suisse / Swiss 3,09
Tranche de Monterey Jack ou cheddar 3,09
Slice of Monterey Jack or Cheddar



BURGERS | Hamburgers

Servis avec frites. / Served with fries.

BIG SHACK  23,89
Garni de bacon, fromage suisse, double 29,39
cornichon, tomates, laitue, oignons
et notre sauce Shack
Topped with bacon, Swiss cheese, pickle, tomatoes, lettuce, onions and our Shack sauce

MONTAGNARD 20,29
Garni de fromage cheddar, double 25,89
tomates, laitue, oignons
Topped with cheddar cheese, tomatoes, lettuce and onions

BRIE 23,69
Garni d'oignons caramélisés, double 29,19
fromage brie, tomates, laitue, oignons et dijonnaise
Topped with caramelized onions, Brie cheese, tomatoes, lettuce, onions and dijonnaise



BURGER WAGYU 100 % 28,19
Garni de fromage Monterey Jack, roquette et mayonnaise à la truffe
Topped with Monterey Jack cheese, arugula and truffle mayonnaise

MAC AND SHACK  23,79
Garni de macaroni au fromage, bacon, laitue Iceberg, oignons rouges et sauce aioli
Topped with mac and cheese, bacon, Iceberg lettuce, red onions and aioli sauce

VÉGÉBURGER 23,79
Galette « Beyond Meat » garnie de poivrons grillés, roquette et pesto
“Beyond Meat” patty topped with grilled peppers, arugula and pesto

FLYING MILE  23,89
Poitrine de poulet croustillante, garnie de fromage suisse, tomates, laitue, oignons avec mayonnaise à l'érable
Crispy chicken breast with swiss cheese, tomatoes, lettuce, onions and maple mayonnaise

EXTRAS

Fromage gratiné / Melted cheese 3,09
Crème sûre / Sour cream 1,99
Salsa 2,79
Poulet / Chicken 6,29
Boeuf fumé / Smoked beef 8,29
Porc fumé / Smoked pork  6,29
Bacon  3,75
Jalapeños 1,59
Thon Ahi / Ahi Tuna 8,29
Avocat / Avocado 3,09
Guacamole 3,19
Macaroni au fromage / Mac'n cheese 7,19

REMPLACEZ VOTRE GALETTE PAR Change your patty for

Galette Wagyu Patty 10,59
Galette «Beyond Meat» Patty 7,99

REMPLACEZ VOS FRITES PAR Change your fries for

Frites épicées / Spicy fries 2,99
Frites ail et persil / Parsley and garlic fries 2,99
Salade César / Caesar salad  3,99
Salade verte / Green salad 3,99
Poutine 4,19
Poutine au porc fumé  9,99
Smoked pork poutine
Poutine au boeuf fumé 9,99
Smoked meat poutine
Poutine au poulet fumé 8,99
Smoked chicken poutine
Macaroni au fromage 6,19
Mac'n cheese



SANDWICHES Sandwiches

CLUB TREMBLANT  20,39
Poulet, bacon, salades et tomates, servi avec frites
Chicken, bacon, lettuce and tomatoes served with fries

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE COUPE MAISON 23,69
Poitrine de boeuf fumée mi-maigre servie dans un pain burger, salade de chou, cornichon et frites
Smoked beef brisket served on burger bread, coleslaw, pickle and fries

JOE'S PHILLY 26,79
Tranches de rôti de boeuf, oignon, poivron, pain baguette gratiné au Monterey Jack, servi avec jus de boeuf et frites
Slices of roast beef, onion, pepper, baguette bread with Monterey Jack, served with beef juice and fries

EXTRAS

Bacon  3,75
Oeuf / Egg 1,99
Salade de chou / Coleslaw 4,09
Oignons caramélisés / Caramelized onions 2,19

FAJITAS

Poêlon de poivrons et oignons assaisonnés garnis de lanières de poulet ou de boeuf, le tout accompagné de tortillas et de ses garnitures
Sautéed peppers and onions topped with chicken or beef strips served in a pan accompanied with tortillas and its garnishes

Poulet / Chicken 28,09
Pour / For 2 39,69

Boeuf/ Beef 32,89
Pour / For 2 46,89

MACARONI AU FROMAGE Mac'N Cheese

CLASSIQUE 15,89
Classic

AU PORC FUMÉ  20,19
Smoked pork

AU BOEUF FUMÉ 20,69
Smoked brisket

AU POULET FUMÉ 20,19
Smoked chicken

GRILLADES ET FUMOIR

Grill & Smokehouse

DU GRILL / From the grill

FILET MIGNON DE BOEUF 6 OZ 49,19
Sauce au poivre et frites
Filet mignon with a peppercorn sauce, served with fries

ENTRECÔTE GRILLÉE 12 OZ 46,89
Sauce au poivre et frites
Grilled NY steak with a peppercorn sauce, served with fries

BAVETTE BOEUF WAGYU 10 OZ 60,89
Sauce au poivre et frites
Grilled flank steak with a peppercorn sauce, served with fries

Sauce BBQ	
Sauce au poivre / Peppercorn sauce	2,99
Sauce brune / Brown sauce	ch. / Ea.

DU FUMOIR / Smokehouse

Spécialités de notre fumoir assaisonnées de nos épices maison / Our smokehouse specialties seasoned with our homemade spices

ASSIETTE DU FUMOIR, À PARTAGER  79,19
1/2 poulet fumé, côtes levées fumées, boeuf fumé
1/2 Smoked chicken, smoked back ribs, smoked meat brisket, to share

CÔTES LEVÉE FUMÉES 11 oz 24,69
STYLE BBQ  22 oz 36,99
Servies avec frites et sauce barbecue
Back ribs served with fresh fries and our barbecue sauce

POULET BBQ ET COMBOS

BBQ chicken & combos

Avec frites fraîches, salade de chou et notre sauce barbecue
BBQ chicken with fresh fries, coleslaw and our barbecue sauce

	Poulet <i>Chicken</i>	Avec côtes levées <i>With back ribs</i>
		11 oz
Cuisse / Leg	19,59	36,29
Poitrine / Breast	19,59	36,29
Demi / Half	26,99	42,89
2 cuisses / 2 legs	26,99	42,89

LAITS FRAPPÉS

Shack's Shakes

5,99

- Fraise / Strawberry
- Banane / Banana
- Framboise / Raspberry
- Chocolat / Chocolate
- Vanille française / French vanilla
- Caramel



DIRECTION LA MER

Sea express

FISH'N CHIPS 25,19
Filets de morue panés, sauce tartare et citron servis avec frites
Deep fried cod fish with tartar sauce, lemon served with fries

PAVÉ DE SAUMON RÔTI SUR PLANCHE DE CÈDRE 30,39
Servi avec légumes et riz
Roasted salmon on cedar plank served with vegetables and rice

EXTRAS
Sauce tartare / Tartar sauce 2,99
Riz / Rice 3,99

REMPLEZ VOS FRITES PAR

Change your fries for

Frites épicées / Spicy fries 2,99
Frites ail et persil / Parsley and garlic fries 2,99
Salade César / Caesar salad  3,99
Salade verte / Green salad 3,99
Poutine 4,19
Légumes sautés / Sautéed vegetables 4,39
Riz / Rice 2,99

EXTRAS
Champignons sautés / Sautéed mushrooms 5,19
Légumes sautés / Sautéed vegetables 5,19
Macaroni au fromage / Mac'n cheese 7,19
Salade de chou / Coleslaw 3,09

ENFANTS | Kids

12 ans et moins - 12 years old and under
Le Shack offre gratuitement un breuvage format enfant (jus de pomme, orange, limonade, lait ou boissons gazeuses)
Shack offers one free kid format beverage (Apple or orange juice, limonade, milk or soft drinks)

SPAGHETTI SAUCE TOMATE
Spaghetti with tomato

FILET DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE ET FRITES
Chicken fingers with sweet and sour sauce and fries

HOT-DOG AVEC FRITES ET SALADE DE CHOU
Hot-dog, fries and coleslaw

SANDWICH AU FROMAGE FONDU AVEC FRITES
Grilled-cheese and fries

MACARONI AU FROMAGE
Mac'n cheese

CRÈME GLACÉE CHOCO OU VANILLE 4,09
Chocolate or vanilla ice cream

BROWNIES 4,59



Nous ne faisons pas de changement sur notre menu, en cas d'allergies, aviser votre serveur.
Merci pour votre compréhension.

Le pourboire sera inclus pour tous les groupes de 8 personnes et plus. Une redevance de 3% pour l'association villégiature Tremblant sera ajoutée à votre facture.

We do not make changes on our menu, in case of allergies advise your waiter. Thank you for your understanding.

All gratuity will be included with all group of 8 persons and more. A 3% royalty fee for the Tremblant Resort Association will be added to your bill.



Avec sirop d'érable
With maple syrup



Contient du porc
Contains pork



Item sans gluten
Gluten-free item

BIÈRE EN FÛT | Draft beer

**Bud light, Budweiser
Chipie Rousse Archibald**
20 oz 10,50
Pichet / Pitcher 27

**Stella Artois, Goose IPA
Joufflue Archibald
Veuve Noire Archibald**
20 oz 11,25
Pichet / Pitcher 28,50

Corona
20 oz 13,00
Pichet / Pitcher 35,00

BIÈRE EN BOUTEILLE | Bottled beer

**Labatt Bleue, Labatt 50,
Budweiser, Bud Light,
Corona 0%**
7,50

**Corona
9,50
Sceau Corona (5)**
40,99

Glutenberg
(selon disponibilité)
9,50



COCKTAILS CHAUDS | Hot drinks

12

SHACK

Whisky canadien au sirop d'érable, Coureur des bois,
liqueur d'érable / Maple canadian Whisky Coureur des
bois, maple liquor

IRLANDAIS

Whisky irlandais Jameson, liqueur de miel et
d'épices / Jameson irish Whisky, honey & natural
aromatic spices liquor

ESPAGNOL

Brandy, liqueur de café Tia Maria /
Brandy, Tia Maria coffee liquor

BRÉSILIEN

Brandy, liqueur de café Tia Maria, Grand Marnier /
Brandy, Tia Maria coffee liquor, Grand Marnier

COUREUR DES BOIS

Crème d'érable canadien Coureur des Bois /
Canadian Maple Cream Coureur des bois

MONTÉCRISTO

Liqueur de noisettes Frangelico, Bailey's,
Grand Marnier / Hazelnut liquor Frangelico,
Bailey's, Grand Marnier

HOT RHUM TODDY

Rhum épicé, clou de girofle, miel, tranche de citron /
Spicy Rhum, brown sugar, butter, cinnamon stick,
lemon wedge

HOT WHISKY TODDY

Whisky à la cannelle,
clou de girofle, miel,
tranche de citron /
Cinnamon Whisky,
clove, honey,
lemon wedge



POTS MASSON | Mason Jars

MOJITO

CLASSIQUE • CLASSIC 15 / 18 2,5 oz
Havana Club 3 ans, jus de lime frais, sirop simple, menthe, soda / Havana Club
3 years, fresh lime juice, simple syrup, mint, soda water

MOJITO

FRAMBOISES • RASPBERRY 15 / 18 2,5 oz
Havana Club 3 ans, sirop de framboise, menthe, soda / White rhum 3 years,
raspberry syrup, mint, simple syrup, soda water

PALOMA PICANTE

16 / 21 2,5 oz
El Jimador Reposado, mousseux, jus de pamplemousse rose, sirop de
Jalapeno, soda / El Jimador Reposado, sparkling wine, pink grapefruit juice,
simple syrup, Jalapeno syrup, soda water

APEROL SPRITZ

16
Aperol, mousseux, soda / Aperol, sparkling wine, soda water

TOTEM

16 / 21 2,5 oz
Gin Ungava, sirop de fraise-rhubarbe, grenadine, limonade / Ungava Gin,
strawberry-rhubarb, grenadine, lemonade

AMARETTO SOUR

9,50 1 oz / 13,50 2 oz
Amaretto Disaronno, jus de citron, jus de lime frais / Almond liquor Disaronno,
lemon juice, fresh lime juice

FUNKY RHUM

9,50 1 oz / 13,50 2 oz
Havana Club 3 ans, rhum à la noix de coco Malibu, jus d'orange et de
canneberge rouge / Havana Club 3 years, Malibu coconut Rhum, orange
and red cranberry juice

BLOODY CAESAR

9,50 1 oz / 13,50 2 oz
Vodka ou Gin ou Tequila, épices, Clamato
Vodka or Gin or tequila, Spices, Clamato

NEGRONI

15
Campari, Gin, Vermouth rouge / Campari, Gin, red Vermouth

MOSCOW MULE

9,50 1 oz / 13,50 2 oz
Vodka Absolut à la lime, bière au gingembre, sirop simple, jus de lime
Absolut Lime Vodka, Ginger beer, simple syrup, lime juice

LIMONADE ROSE

9,50 1 oz / 13,50 2 oz
Rhum au citron, jus de canneberge blanche et rouge / Lemon rum, red and
white cranberry juice

JACK LIMONADE

9,50 1 oz / 13,50 2 oz
Jack Daniel's, lemonade, thé glacé / Jack Daniel's, lemonade, iced tea

OLD FASHIONED

19
Bourbon Woodford Reserve, angostura, sirop simple, tranche d'orange
Bourbon Woodford reserve, angostura bitter, simple syrup, orange slice

SANGRIA

500 ml 11,50
Pichet • Pitcher 28

ROUGE • RED

Vin rouge, liqueur d'agrumes Triple Sec, jus
d'orange, jus d'ananas, Sprite, fruits
Red wine, Triple Sec citrus liquor, orange
juice, pineapple juice, Sprite, fruits

BLANCHE • WHITE

Vin blanc, liqueur de pêche, jus de
canneberge blanche, Sprite, fruits
White wine, Peachsnapp's, white cranberry
juice, Sprite, fruits

MOUSSEUX Bubbly

Bouteille / Bottle

Italie VENETO, PROSECCO,
ZONIN (200 ml) 14
Italie, TRENTO ALTO ADIGE,
BRUT, FERRARI 65
France, CHAMPAGNE BRUT,
TAITTINGER (375 ml) 80
France, CHAMPAGNE BRUT
RESERVE, TAITTINGER 160

VIN | Wine

BLANCS, ROSÉS ET ORANGES Whites, rosés & orange

Italie, OMBRIE, DOC, ORVIETTO CLASSICO, RUFFINO 35
Canada, NIAGARA, CHARDONNAY, INNISKILIN 36
Italie, VENETO, PINOT GRIGIO, FOLONARI 45 10 18
Australie, LAYERS, PETER LEHMANN 42
USA, COLUMBIA, CHARDONNAY, COLUMBIA CREST 42
NZ, MARLBOROUGH, SAUVIGNON BLANC, NOBILO 42 10 18
Italie, RAPITALA, CHARDONNAY 45 10 18
Italie, TOSCANE, CASTELLO DI POMINO, FRESCOBALDI 48
France, VAR, ROSELINE, ROSÉ 50 10 18
France, SANCERRE, CHÂTEAU SANCERRE 66
Autriche, HAJSZAN NEUMANN, ORANGE 75 14 19



ROUGES Reds

Italie, TOSCANE, PATER, FRESCOBALDI 37
Italie, TOSCANE, SANGIOVESE, FOCAIE, ROCCA MONTEMASSI 41 10 18
France, BEAUJOLAIS, BROUILLY, GEORGES DUBOEUF 45
USA, COLUMBIA, CABERNET SAUVIGNON, CHÂTEAU STE-MICHELLE 50 12 21
Espagne, PENEDES, CABERNET SAUVIGNON, GRAN CORONAS RE. TORRES 50
Australie, BAROSSA, SHIRAZ, THE BAROSSAN, PETER LEHMANN 50
Italie, CHIANTI CLASSICO RISERVA, NIPPOZANO, FRESCOBALDI 55 12 21
France, CAHORS, CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GEORGES VIGOUROUX 60
France, CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS, M. CHAPOUTIER 65
USA, OREGON, PINOT NOIR, CLOUDLINE 75
Italie, TOSCANE, IGT, MODUS, RUFFINO 85
France, LISTRAC-MÉDOC CRU BOURGEOIS, CHÂTEAU CLARKE 100
Italie, TOSCANE, BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO, FRESCOBALDI 120