

SALADES & SOUPES À LA FATS FATS' GREENS AND SOUPS

Salade verte - Green Salad 9.99

Mesclun garni de tomates, concombres, oignons rouges et piments jaunes, vinaigrette fines herbes maison. / *Mixed greens with tomatoes, cucumbers, red onions and yellow peppers in our house fine herbs dressing.*

Salade César - Ceasar Salad 10.99

Classique avec bacon, vinaigrette maison et mélange de fromages Asiago, Romano et Parmesan. / *Classic with bacon, dressed with house made dressing, and a mixture of Asiago, Romano and Parmesan cheeses.*

Salade Bienville 13.99

Mesclun garni de poivrons jaunes, tomates, fromage de chèvre, pacanes grillées et vinaigrette balsamique crémeuse. / *Mixed greens with yellow peppers, tomatoes, goat cheese, roasted pecans and creamy balsamic dressing.*

Salade Fat Mardis 13.99

Mesclun, pommes vertes, bacon fumé, parmesan et tomates, dans notre vinaigrette tomates séchées et origan. / *Mixed greens, Granny Smith apples, smoked bacon, parmesan cheese and tomatoes, tossed with our sundried tomato and oregano dressing.*

Ajoutez poulet ou crevettes à n'importe quelle salade pour 4.99. / *Add chicken or shrimp to any salad for 4.99.*

Soupe du jour – Soup of the Day . . 6.49

Soupe à l'oignon Napoléon 7.99

Soupe à l'oignon à base de bière généreusement garnie de fromage suisse gratiné. / *Rich beer-based onion soup baked with a generous portion of swiss cheese.*

Chaudrée de palourdes de la Nouvelle Angleterre

– *New England Clam Chowder . . . 6.49*

Soupe au poulet et nouilles à la Cajun – Cajun Chicken noodle soup 6.49

ENTRÉES – APPETIZERS

Nachos 13.99

Ajoutez des légumes, poulet, ou saucisse pour 1.99 chacun. / *Add veggies, chicken or sausage for 1.99 each.*

Poutine 7.99

Pommes de terre frites dorées, fromage frais et notre sauce maison. / *Crisp french fries, fresh cheese curds and our rich house gravy.*

Beignets au crabe de Crescent City

– *Crescent City Crab Cakes 14.99*

Deux beignets de crabe faits maison enrobés de panko et servis avec notre trempette rémoulade. / *Two plump house made panko crusted crab cakes served with our rémoulade sauce.*

Calmars Cajuns

– *Cajun Calamari 13.59*

Calmars frits épicés à la Cajun et notre trempette rémoulade maison. / *Battered and fried calamari with Cajun spice and our remoulade sauce for dipping.*

Crevettes à la Mississipi

– *Mississippi Shrimp 9.99*

10 crevettes grillées épicées à la Cajun et notre trempette rémoulade maison. / *10 grilled shrimp with Cajun spice and our remoulade sauce for dipping.*

1 lbs d'ailes de poulet

– *1 pound of Chicken Wings 14.99*

Douces, moyennes ou Voodoo. / *Mild, medium or Voodoo.*

3 Sliders 10.99

Mignon trio de mini burgers. Ajoutez du fromage pour 1.49. / *Mini burger trio. Add cheese for 1.49.*

Écrevisses bouillis

– *Crawfish Boil 13.99*

Brie nappé de chutney à la mangue – Brie with Mango Chutney 13.99

Servi avec croûtons. / *Served with croutons.*

Trempette aux épinard et artichauts de Shreveport – Shreveport Spinach & Artichoke Dip 11.99

Pain à l'ail – Garlic Bread 4.99

Ajoutez du fromage pour 1.49. / *Add cheese for 1.49*

SANDWICHES & BURGERS

Servis avec pommes de terre frites ou patates douces frites. Remplacez les frites pour une salade ou une soupe pour 2.99, remplacez les frites pour une soupe à l'oignon ou poutine pour 3.99. / *Served with fries or sweet potato fries. Replace the fries for a soup or salad for 2.99, replace the fries for an onion soup or poutine for 3.99.*

Burger Lafitte 11.99

Garni de laitue, tomate, oignon et cornichon. Ajoutez du fromage ou bacon pour 1.99 chacun. / *Garnished with lettuce, tomato, onion and pickle. Add cheese or bacon for 1.99 each.*

Le Big Easy 17.49

En Nouvelle Orléans, la gourmandise est un mode vie; le Big Easy consiste de deux boulettes de bœuf garnies de fromage cheddar et bacon. / *In the Big Easy, gluttony is a way of life, enjoy two beef patties garnished with cheddar and bacon.*

Burger Bourbon Street 14.99

Décadent comme la rue. Notre burger maison garni d'une généreuse tranche de Gouda panée et frite. / *As decadent as the street itself. Our house burger topped with a breaded and fried slice of Gouda cheese.*

Burger végétarien

– *Veggie Burger* 13.99

PO'BOYS

Le sandwich iconique de la Nouvelle Orléans, le Po'Boy fut créé dans les années 20 afin de supporter les chauffeurs de tramway en grève de la ville. Malgré ces humbles débuts, il est devenu un incontournable aussi diversifié que la ville qu'il représente. Le sandwich est composé de pain français de la meilleure qualité bien garni de viande, poisson ou fruits de mer. / *The Po'Boy is New Orleans most famous sandwich, it was originally created in the 20's to support striking streetcar drivers. The sandwich retained its humble name but has become as diverse as the city it symbolizes. It always starts with top quality fresh French bread and is garnished with a variety of fillings from the classic steak to more adventurous fare.*

Steak Po'Boy 16.99

Boeuf rôti, laitue, piments rôtis. / *Roast beef, lettuce, roasted peppers.*

Club Cajun Po'Boy 13.99

Poitrine de poulet, laitue, tomates, bacon et mayonnaise. / *Chicken, lettuce, tomatoes, bacon and mayonnaise.*

Po'Boy au porc effiloché

– *Pulled Pork Po'Boy* 15.99

Le Demi club Po'Boy et soupe de Harry – *Harry's Half Po'Boy Club and Soup*

Soupe maison / *Soup of the Day* 11.99

Soupe à l'oignon / *Onion Soup* 13.99

Po'Boy au poisson noirci

– *Blackened Fish Po'Boy* 16.99

Po'Boy aux crevettes frites dans une panure à la bière

– *Beer Battered Shrimp Po'Boy* . . . 17.99

CLASSIQUES CRÉOLES DU BAYOU

CREOLE CLASSICS FROM THE BAYOU

Servis avec pain à l'ail. / *Served with garlic bread.*

Crevettes Créoles Nawlins

– *Nawlins Shrimp Creole* 17.49

Un incontournable; crevettes, mirepoix composé de la trinité de légumes Cajuns dans une sauce riche et bien relevée, le tout nappé sur un lit de riz. / *Thick, aromatic stew with shrimp, the Cajun trinity of veggies and spices poured over rice. The classic Nawlins meal.*

Gumbo au poulet et saucisse

– *Chicken and Sausage Gumbo* . . 17.99

Un ragoût épaissi au roux, avec poulet, saucisses, les légumes Sainte Trinité et des épices servis sur du riz. / *A roux thickened stew with chicken, sausage and the Holy Trinity of veggies and spices poured over rice.*

Haricots rouges et riz de Louis Armstrong – *Louis Armstrong's Red Beans and Rice* 17.99

Recette légendaire de cet homme légendaire. Un heureux mélange de haricots rouges, andouille, la trinité de légumes Cajuns, épices et jambon mijoté lentement jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée, nappé sur un lit de riz. / *Legendary recipe from a legendary man. A heady mixture of red beans, andouille, Cajun trinity veggies and ham, slow cooked until creamy and served over rice.*

Ragout Voodoo

– *Voodoo Stew* 19.99

Gumbo, crevettes, poulet, andouille, la majorité des épices de la cuisine. Épicé et réconfortant. / *Gumbo, shrimp, chicken, andouille and most of the spices in the kitchen. Hot and hearty.*

DIRECTEMENT DU QUARTIER FRANÇAIS

FRENCH QUARTER SPECIALTIES

Tous les plats sont servis avec légumes et votre choix de pommes de terre pilées à l'ail, pommes de terre frites ou patates douces frites. / *Served with vegetables and your choice of garlic mashed potatoes, french fries of sweet potato fries.*

Poisson noirci

– *Blackened Fish* 18.99
Filet de poisson assaisonné à la Cajun, saisi sur un poêlon en fonte. / *Cajun seasoned fish filet seared on an iron skillet.*

Poulet noirci

– *Blackened Chicken* 18.99
Poitrine de poulet assaisonnée à la Cajun, saisie sur un poêlon en fonte. / *Cajun seasoned chicken breast seared on an iron skillet.*

Poisson du jour

– *Fish of the Day* 22.99
Frais du marché, demandez à votre serveur. / *Market fresh, ask your server.*

Steak New York 10 onces 27.99

Bifteck grillé à votre goût servi avec une sauce au poivre. Ajoutez une brochette de crevettes pour 4.99. / *NY steak grilled to your taste, served with peppercorn sauce. Add some surf to your turf with a shrimp brochette for 4.99.*

Poulet aux pistaches 20.99

Poitrine de poulet enrobée de pistaches arrosée de beurre à la cassonade. / *Pistachio crusted chicken breast drizzled with our brown sugar butter.*

Poulet frit de la Louisiane

– *Louisiana Fried Chicken* 20.99
Poitrine de poulet frite, croustillante et juteuse accompagnée de notre sauce brune. / *Batter fried chicken breast, crispy and juicy, served with our brown gravy.*

Fish & Chips Fat Mardis

– *Fat Mardi's Fish Fry* 17.49
Aiglefin pané dans une pâte composée de bière blonde, servi avec notre sauce rémoulade maison, frites et salade de choux. / *Golden, beer battered haddock served with our house remoulade sauce, fries and coleslaw.*

BBQ BIG EASY

Servis avec votre choix de pommes de terre pilées à l'ail, pommes de terre frites ou patates douces frites, et salade de choux. / *Served with your choice of garlic mashed potatoes, french fries or sweet potato fries.*

Poulet BBQ Tremé

– *Tremé BBQ Chicken* 18.99
Tendre poitrine de poulet grillée à point, nappée de notre sauce BBQ au bourbon. / *Juicy, grilled chicken breast bathed in our bourbon BBQ sauce.*

Côtes levées Bourbon

– *Bourbon Baby Back Ribs* 28.99
Nos côtes levées sont lentement mijotées durant 12 heures, enrobées de notre sauce BBQ au bourbon et terminées sur le grill. Laissez les bons temps rouler. / *Our ribs are slowly cooked for 12 hours then grilled with our bourbon BBQ sauce. Let the good times roll.*

PÂTES – PASTA

Servi avec pain à l'ail / *Served with garlic bread.*

Macaroni au fromage garni de homard

– *Lobster Mac & Cheese* 23.99
Recette traditionnelle composée d'un assortiment de fromages, en croûte de chapelure panko. / *Traditional recipe prepared with a blend of cheeses and topped with a panko crust.*

Pâtes Alfredo Cajun

– *Cajun Alfredo* 14.99
Fettuccine dans une sauce Alfredo à l'ail. Ajoutez du poulet pour 4.99. / *Fettuccine in a creamy garlic Alfredo sauce. Add chicken for 4.99.*

Fettuccine de la Trinité

– *Holy Trinity Fettuccine* 13.99
Pâtes dans une sauce mariant carottes, céleri et oignons. Ajoutez du poulet pour 4.99. / *Pasta in a sauce featuring carrots, celery and onions. Add chicken for 4.99.*

Pâtes à la Jambalaya

– *Jambalaya Pasta* 19.99
Sauce tomate aux épices créoles avec poulet, crevettes, jambon et saucisse andouille sur fettuccine. / *A creole spiced tomato sauce with chicken, shrimp, ham and andouille on fettuccine.*

DÉSSERTS – DESERTS

Tarte aux pommes maison
– *Home-made apple pie* 5.99

Gâteau au chocolat
– *Chocolate cake* 5.99

Gâteau au fromage
– *Cheese cake* 6.99

Tarte Key Lime
– *Key lime pie* 5.99

Tarte aux pacanes
– *Pecan Pie* 5.99

BREUVAGES – DRINKS

COCKTAILS ÉPICÉS – SPICY COCKTAILS

Cajun Ceasar 8.99
Le classique, garni d'une crevette, de concombre, sel de celeri et épices Cajuns. / *The classic ceasar, garnished with a shrimp, a cucumber spear, rimmed with celery salt and Cajun spice.*

Bloody Ceasar
(Le classique - The original). 7.99

Bloody Mary 7.99

COCKTAILS

Hurricane 7.99
Le nom de ce cocktail à base de rhum est inspiré du verre dans lequel on le sert. / *A little sweet and a little tart, this classic rum based cocktail is named after the shape of the glass in which is it served.*

P'tit Punch 8.49
Rhum, jus de lime et sirop de sucre. / *Rum, lime juice and simple syrup.*

Voodoo Punch 8.49
Rhum blanc, Blue Curacao, canneberge, limonade, lime. / *White rum, Blue Curacao, cranberry, lemonade, lime.*

Bourbon Smash 8.49
Bourbon, menthe fraîche, lime, soda, sucre. / *Bourbon, fresh mint, lime, soda, sugar.*

Sazerac 7.49
Le cocktail officiel de la Nouvelle Orléans; Absinthe, rye, sirop de sucre, bitters, citron. / *The official cocktail of New Orleans; Absinthe, rye, bitters, simple syrup.*

Mojito 7.49
Rhum, menthe fraîche, lime, soda, sucre. / *Rhum, fresh mint, lime, soda, sugar.*

Mississippi Shake 8.49
Kalhua, rum épicé, lait. / *Khalua, spiced rum, milk.*

Cocktails frappés

– *Frozen Cocktails Margaritas* 8.49
Lime (sur glace our frappe). / *Lime (on the rocks or frozen).*
Fraise / Strawberry 8.49

Daiquiris 7.49
Fraise ou mangue. / *Strawberry or mango.*

Pina Colada 7.49

BIÈRE EN FUT – DRAUGHT BEER

Molson Export:
20oz — 7.59 - pichet / pitcher — 18.99

Coors Light:
20oz — 7.99 - pichet / pitcher — 18.99

Rickards (white, dark, red):
20oz — 7.89 pichet / pitcher — 19.79

BIÈRE EN BOUTEILLE – BOTTLED BEER

Molson Dry — Molson Canadian
— **Coors light** — 4.99

Bièrre en bouteille importée
– *Imported bottled beer*
Corona — Heineken — Carlsberg — 6.99

JUS, BOISSONS GAZEUSES – JUICE & SODAS

Pepsi, peps diète, 7-up, bière de racinette, orange-crush, soda gingembre, limonade, thé glace. / *Pepsi, diet pepsi, 7-up, rootbeer, orange-crush, gingerale, lemonade, iced tea* 2.99

Jus d'orange, jus de canneberge, jus de pomme, jus d'ananas. / *Orange juice, cranberry juice, apple juice, pineapple juice* 2.99

Boissons chaudes non alcoolisées.
/ *Non-alcoholic hot drinks* 2.99

Café, thé, chocolat chaud. / *Coffee, tea, hot chocolate* 2.99

Tisane / Herbal tea 3.49
Espresso 3.49
Cappuccino, Café au lait. 4.99

SPÉCIAUX ET ÉVÉNEMENTS WEEKLY SPECIALS AND EVENTS

LUNDI MARTINI - MARTINI MONDAYS

8 martinis de la maison pour 4.99 chacun toute la journée.

8 house martinis to choose from for 4.99 all day.

LAISSEZ LE BON TEMPS ROULEZ MARDI - TUESDAYS

Musique blues live et huitres (prix du marché). Hurricanes et bière en fût 4.99.
La fête débute à 17h, le groupe sur scène dès 21h.

*Live blues and oysters (market price). Hurricanes & draught beer 4.99.
The party starts at 5 PM. The band starts 9 PM.*

MERCREDI AILES DE POULET - WING WEDNESDAYS

10 ailes pour 9.99 - De 15h à 18h

10 wings for 9.99 - From 3 PM to 6 PM

JEUDI SOIRÉE DES DAMES - LADIES NIGHT THURSDAYS

Boissons pour 3.99 (vodka, rhum, gin, rye, scotch). De 20h à la fermeture.

3.99 drinks (vodka, rum, gin, rye, scotch). From 8 PM to closing.

Taxes en sus.

Une redevance correspondant à 3% du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de Vilégiature Tremblant.

All taxes extra.

A royalty equivalent to 3% of the listed or advertised price on the goods and services offered in this establishment will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association.