Repas

Extra poulet



### **GRIGNOTINES**

Mélange noix salées	4	Ailes de poulet BBQ	
Tortillons BBQ	4	(6) 9 (12) 16 Frites	(24) 30 6
Olives Mélangées	4	Rondelles d'oignon	7
Saucisson <i>Porc-Épique</i>	7	Bâtonnets de fromage	(4) 6
Plateau snack Tortillons bbq, olives, noix	10	Plateau fromage charcuterie Fromage Freddo, Saucisson Porc-épique et autres délices	22

#### **PLATS**

	ILAI	3	
POUTINE	44	PIZZA ARTISANALE Provenant de chez Sève et Boucane	?
Régulière	11	Pepperoni & fromage	15
Poulet BBQ	15	All dressed	16
Bacon & oignon confit	15	Saucisse, poulet & oignons caramélisés	17
SANDWICH		0.8.101.13 carafficinges	
Accompagné de chips, frites ou salad Italien	de 18	Demi-pizza et frites	16
provolone, pesto de roquette, antipo calabrese	asto	NACHOS	17
Poulet	17	Extra poulet ou bacon	+4
Provolone, tartinade poivron et tour chimichuri, laitue	nesol,	ENFANTS  Tous les repas enfants sont accompagne	és de frites
SALADE CÉSAR Vinaigrette maison Sève & Boucane Demi Extra poulet	<b>7</b> +2.50	et d'un jus'  Ailes de poulet (3)  Bâtonnets fromage (3)  Demi-pizza pepperoni & fromage  Poutine	6 6 7.50 7.50

14

+4.00

\*\* SAMEDI MENU ENFANTÀ 5\$ \*

## COKTAILS ET BREUVAGES

### **COCKTAILS**

Bloody caesar	14\$
Gin pêche & framboise	14\$
Moscow mule	14\$
Old Fashioned	14\$

Simple/double
10\$/13\$
10\$/13\$
10\$/13\$
10\$/13\$
10\$/13\$
10\$/13\$

Verre 9\$/ Pichet 30\$

### **SHOOTERS**

Gin Romeo	5\$
Whisky Baril Caché	5\$
Rhum Chic Choc	5\$

#### VIN

BLANC	V / B
Miranius	11\$ / 43\$
Espagne, côte méditerran Xarel-lo, 2023	éenne

#### **BLANC**

Francesco Cirelli	11\$ / 43\$
Italie, Trebbiano D'abbruz	ZO
Azienda Agricola Cirelli, 2	023

#### **ROUGE**

La Cuvée du chat	12\$ / 47\$
France, Beaujolais, Gama Jean-Clauude Chanudet, 2	
MOUSSEUX	
Les Tètes, Tète Na	t' 50\$

France, 2023 Sémillon, Len de l'el, Mauzac

### **BREUVAGES**

7 up	3\$
Pepsi	3\$
Thé glacé	3\$
Jus	3\$

# NOS BIÈRES

BIÈRES EN FÛT	<u> 4 Oz. </u>	<u> 12 Oz. </u>	<u> 20 Oz. </u>	<u> Pichet </u>
1. <b>Stout à l'avoine</b> 5.4% Riche et onctueuse, arôme de malt grillé.	3.50\$	6.00\$	8.00\$	23.00\$
saveur de torréfaction, finale douce et crémeuse.  2.Lager 350 5%  Pilsner, arômes et saveurs distingués de malt, finale		6.00\$	8.00\$	23.00\$
sèche.  3.Extra special bitter 6%  Robe cuivrée, saveurs de pain grillé, de caramel et de houblons floraux.	3.50\$	6.00\$	8.00\$	23.00\$
4. <b>Sabro juicy IPA</b> 7%  NEIPA juteuse, arômes de fruits tropicaux, tangerine et noix de coco.	3.75\$	6.50\$	8.50\$	24.50\$
5.Blanche belge 4.5% Witbier. Robe voilée et corps soyeux, texture légèrement crémeuse. Saveurs de blé et d'orange.	3.50\$	6.00\$	8.00\$	23.00\$
6. <b>S/A Bleuet hibiscus</b> 0%  Sure sans alcool. Bouquet d'âromes fruités et saveurs de petites baies surettes.	3.00\$	6.00\$	8.00\$	23.00\$
7.Blonde belge 7% Âromes fruités, profil houblonné épicé avec des saveurs de céréales maltées.	3.00\$	6.00\$	8.00\$	23.00\$
8.Rousse irlandaise 4.9% Saveurs riches, arômes de caramel doux et touche de malt grillé en finale.	3.50\$	6.00\$	8.00\$	23.00\$
9. <b>IPA américaine</b> 6.1% Au nez, pamplemousse, abricot et fruit de la passion. Pointe de blé, finale légèrement amère.	3.50\$	6.00\$	8.00\$	23.00\$
10. <b>Impérial stout Amburana</b> 10% Arômes et saveurs d'épices tel que cannelle, muscade, clou de girofle, caramel et vanille.	4.00\$	7.00\$		
11. <b>Espresso Kenya AA</b> 7.5%  Arômes de malt torréfié, chocolat, en accord avec le café torréfié par Café Émeraude.		6.50\$	8.50\$	
12. <b>Sûre framboise lime</b> 4.5%	3.75\$	6.50\$	8.50\$	24.50\$

## **BIÈRES EN CANETTE**

SANS ALCOOL – SURE BLEUETS ET HIBISCUS SURE SANS-ALCOOL   <0,05% ALC./VOL.   ACIDULÉE ET FRUITÉE	8.00
LAGER BLONDE 350 BLONDE DE SOIF   5% ALC./VOL.   LÉGÈRE & RAFRAÎCHISSANTE	8.00
BLONDE BELGE BLONDE   7% ALC./VOL.   FRUITÉE & FLORALE	8.00
BLANCHE BELGE (WITBIER) BLANCHE   4.5% ALC./VOL.   AGRUMES & NOTES DE BLÉ	8.00
ROUSSE   4.9% ALC./VOL.   CARAMEL DOUX & POINTE DE CAFÉ	8.00
BROWN ALE ANGLAISE BROWN ALE   5.3% ALC./VOL.   NOIX CARAMÉLISÉES AVEC UNE TOUCHE CHOCOLATÉE	8.00
IPA AMERICAINE INDIAN PALE ALE   6.1% ALC./VOL.   AGRUMES, FRUITS TROPICAUX & FINALE RÉSINEUSE	8.00
SABRO JUICY IPA NEIPA   7% ALC./VOL.   AGRUMES, FRUITS TROPICAUX ET NOIX DE COCO	8.50

## BIÈRES DU CELLIER

BLONDE DU DIABLE SOTOL 2021	11.00
BLONDE BELGE   9.5% ALC./VOL.   SAVEURS HARBACÉES, TERREUSES ET BOISÉES. INFUSION DE POIVRE DES DUNES ET DE FEUILLES DE COMPTONIE VOYAGEUSE.	
VIN DE SEIGLE RYE WHISKEY 2022 VIN DE SEIGLE   9% ALC./VOL.   AFFINÉ EN BARRIQUES DE SAGAMORE RYE WHISKEY PENDANT 9 MOIS. NOTES DE CARAMEL, VANILLE ET ÉCORCE D'ORANGE.	11.00
PORTER BALTIQUE  LAGER NOIRE   8.1% ALC./VOL.   ÉQUILIBRE DES SAVEURS FRUITÉES, TORRÉFIÉES ET CHOCOLATÉES. LONGUE MATURATION ET FERMENTATION BASSE.	11.00