

# MENU

DIM-MAR **FERMÉ**  
MER-VEN **11h30-19h00**  
SAM **12h30-17h30**



1065 Rue des Forges, Terrebonne

## GRIGNOTINES

Mélange noix salées	3	Mini Frites	4
Tortillons BBQ	4	Saucisson <i>Porc-Épique</i>	6.50
Olives Mélangées	4	Plateau snack	10

*Tortillons bbq, olives, noix*

## ENTRÉES

Ailes de poulet BBQ		Pique-assiette	25
	(6) 9 (12) 16 (24) 30	<i>Rondelles d'oignon, bâtonnets de fromage (4), ailes de poulet bbq (6), jalapeños poppers (4)</i>	
Frites	6		
Rondelles d'oignon	7		
Bâtonnets de fromage	(4) 6	Plateau fromage charcuterie	19
Jalapeños poppers	(4) 7	<i>Fromage Freddo, Saucisson Porc-épique et autres délices</i>	

## PLATS

### POUTINE

Régulière	10
Poulet BBQ	15
Bacon & oignon confit	15

### SALADE CÉSAR

*Mélange de kale et romaine  
Vinaigrette maison Sève & Boucane*

Demi	7
<i>Extra poulet</i>	+2.50
Repas	14
<i>Extra poulet</i>	+4.00

### NACHOS

*Extra poulet ou bacon*

17  
+4.00

### PIZZA ARTISANALE

*Provenant de chez Sève et Boucane*

Pepperoni & fromage	15
All dressed	16
Saucisse, poulet & oignons caramélisés	17
Demi-pizza et frites	16

## ENFANTS

*Tous les repas enfants sont accompagnés de frites et d'un jus*

Ailes de poulet (3)	6
Bâtonnets fromage (3)	6
Demi-pizza pepperoni & fromage	7.50
Poutine	7.50

**\*\* SAMEDI MENU ENFANT À 5\$ \***

# MENU

# COCKTAILS ET BREUVAGES

## COCKTAILS

Bloody caesar	14\$
Whisky sour	14\$
Gin pêche & framboise	14\$
Old fashioned	14\$
	Simple/double
Gin & tonic	10\$/13\$
Rhum & Coke	10\$/13\$
Vodka 7up	10\$/13\$
Gin Limonade	10\$/13\$
Rhum thé glacé	10\$/13\$
Vodka canneberge	10\$/13\$
Sangria Verre 9\$/ Pichet 30\$	

## SHOOTERS

Gin Romeo	5\$
Whisky Baril Caché	5\$
Rhum Chic Choc	5\$
Shots à Fanny	4 pour 16\$

## VIN

<b>BLANC</b>	V / B
Miranius	11\$ / 43\$
<i>Espagne, côte méditerranéenne</i> <i>Xarel-lo, 2023</i>	

<b>ROUGE</b>	V / B
La Cuvée du chat	12\$ / 47\$
<i>France, Beaujolais, Gamay</i> <i>Jean-Claude Chanudet, 2021</i>	

<b>MOUSSEUX</b>	B
Les Têtes, Tête Nat	50\$
<i>France, 2023</i> <i>Sémillon, Len de l'el, Mauzac</i>	

## BREUVAGES

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

# MENU

## NOS BIÈRES

### BIÈRES EN FÛT

#### 1. **Stout à l'avoine** 5.4%

Riche et onctueuse, arôme de malt grillé. saveur de torrification, finale douce et crémeuse.

#### 2. **Lager 350** 5%

Pilsner, arômes et saveurs distingués de malt, finale sèche.

#### 3. **Best bitter** 4.4%

Ambrée, amertume et rondeur des malts anglais parfaitement équilibrées.

#### 4. **Sabro juicy IPA** 7%

NEIPA juteuse, arômes de fruits tropicaux, tangerine et noix de coco.

#### 5. **Blanche belge** 4.5%

Witbier. Robe voilée et corps soyeux, texture légèrement crémeuse. Saveurs de blé et d'orange.

#### 6. **Sure mûre** 4.5%

Légère et fruitée. Buvabilité déconcertante et acidité tranchante.

#### 7. **Farmhouse citra** 4%

Arômes citronnés et tropicaux, notes de fruit de la passion. Saveurs de blé et foin, douce amertume.

#### 8. **Rousse irlandaise** 4.9%

Saveurs riches, arômes de caramel doux et touche de malt grillé en finale.

#### 9. **IPA américaine** 6.1%

Au nez, pamplemousse, abricot et fruit de la passion. Pointe de blé, finale légèrement amère.

#### 10. **Triple belge Kriek** 10%

Triple belge affinée en barrique de chêne, Brettanomyces, cerises griottes.

#### 11. **Espresso Kenya AA** 7.5%

Arômes de malt torréfié, chocolat, en accord avec le café torréfié par Café Émeraude.

#### 12. **Sûre framboise lime** 4.5%

Sublime harmonie entre la fraîcheur des framboises et la vivacité de la lime.

.|4 Oz.|.   .|12 Oz.|.   .|20 Oz.|.   .|Pichet|.

| 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

| 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

| 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

| 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.50\$ | | 24.50\$ |

| 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.50\$ | | 23.00\$ |

| 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.50\$ | | 24.50\$ |

| 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

| 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

| 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.50\$ | | ----- |

| 4.00\$ | | 7.00\$ | | ----- | | ----- |

| 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.50\$ | | ----- |

| 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.50\$ | | 24.50\$ |

# MENU

## BIÈRES EN CANETTE

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

## BIÈRES DU CELLIER

<b>BLONDE DU DIABLE SOTOL 2022</b>	11.00
BLONDE D'INSPIRATION BELGE   10.5% ALC./VOL.   BRASSÉE AVEC SUCRE D'AGAVE, VIEILLIE EN BARRIQUES DE SOTOL. INFUSION DE POIVRE DES DUNES ET FEUILLES DE COMPTONIE VOYAGEUSE.	
<b>STOUT IMPÉRIAL RHUM JAMAÏCAIN 2022</b>	11.00
STOUT IMPÉRIAL   11.9% ALC./VOL.   AFFINÉ 9 MOIS EN BARRIQUES DE RHUM JAMAÏCAIN PUIS INFUSÉ DE PIMENT DE LA JAMAÏQUE, FÈVES TONKA ET CARDAMOME VERTE.	
<b>VIN DE SEIGLE RYE WHISKEY 2022</b>	11.00
VIN DE SEIGLE   9% ALC./VOL.   AFFINÉ EN BARRIQUES DE SAGAMORE RYE WHISKEY PENDANT 9 MOIS. NOTES DE CARAMEL, VANILLE ET ÉCORCE D'ORANGE.	
<b>PORTER BALTIQUE</b>	11.00
LAGER NOIRE   8.1% ALC./VOL.   ÉQUILIBRE DES SAVEURS FRUITÉES, TORRÉFIÉES ET CHOCOLATÉES. LONGUE MATURATION ET FERMENTATION BASSE.	