

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>	7
Olives Mélangées	4	Plateau snack	10
<i>Tortillons bbq, olives, noix</i>			

ENTRÉES

Ailes de poulet BBQ	(6) 9 (12) 16 (24) 30	Pique-assiette	25
Frites	6	<i>Rondelles d'oignon, bâtonnets de fromage (4), ailes de poulet bbq (6), jalapeños poppers (4)</i>	
Rondelles d'oignon	7		
Bâtonnets de fromage	(4) 6	Plateau fromage charcuterie	22
Jalapeños poppers	(4) 7	<i>Fromage Freddo, Saucisson Porc-épique et autres délices</i>	

PLATS

POUTINE

Régulière	11
Poulet BBQ	15
Bacon & oignon confit	15

SALADE CÉSAR

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

COKTAILS ET BREUVAGES

COCKTAILS

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

Simple/double

Gin & tonic	10\$/13\$
Rhum & Coke	10\$/13\$
Gin Limonade	10\$/13\$
Rhum thé glacé	10\$/13\$
Vodka canneberge	10\$/13\$
Sangria	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 méditerranéenne
Xarel-lo, 2023*

ROUGE

V / B

La Cuvée du chat 12\$ / 47\$

*France, Beaujolais, Gamay
Jean-Claude Chanudet, 2021*

MOUSSEUX

B

Les Têtes, Tête Nat' 50\$

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

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. **Hopfenweisse** 4.5%

Collaboration La Courtepointe. Blanche allemande.
Âromes de de banane, saveur de blé, touche florale.

7. **Pilsner allemande** 5.1%

Arômes floraux et épicés, douce amertume. Notes de céréales maltées

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\$ | | 23.00\$ |

| 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 24.50\$ |

| 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

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

BIÈRES DU CELLIER

STOUT IMPÉRIAL RHUM JAMAÏCAIN 2022	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.	
VIN DE SEIGLE RYE WHISKEY 2022	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.	
PORTER BALTIQUE	11.00
LAGER NOIRE 8.1% ALC./VOL. ÉQUILIBRE DES SAVEURS FRUITÉES, TORRÉFIÉES ET CHOCOLATÉES. LONGUE MATURATION ET FERMENTATION BASSE.	

