

MENU

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

1065 Rue des Forges, Terrebonne



GRIGNOTINES

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

PLATS

POUTINE

Régulière	11
Poulet BBQ	15
Bacon & oignon confit	15

SANDWICH

<i>Accompagné de chips, frites ou salade</i>	
Italien	18
<i>provolone, pesto de roquette, antipasto calabrese</i>	
Poulet	17

*Provolone, tartinade poivron et tournesol,
chimichuri, laitue*

SALADE CÉSAR

Vinaigrette maison Sève & Boucane

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

NACHOS

<i>Extra poulet ou bacon</i>	+4
------------------------------	----

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 ENFANTÀ 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. **Extra special bitter** 6%

Robe cuivrée, saveurs de pain grillé, de caramel et de houblons floraux.

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. **S/A Bleuet hibiscus** 0%

Sure sans alcool. Bouquet d'arômes fruités et saveurs de petites baies surettes.

7. **Blonde belge** 7%

Arômes fruités, profil houblonné épicé avec des saveurs 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. **Impérial stout Amburana** 10%

Arômes et saveurs d'épices tel que cannelle, muscade, clou de girofle, caramel et vanille.

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\$ |

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

| 3.00\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

| 3.00\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

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

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

| 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

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	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.	

