

# MENU

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



1065 Rue des Forges, Terrebonne

## GRIGNOTINES

|                                     |   |                              |    |
|-------------------------------------|---|------------------------------|----|
| Mélange noix salées                 | 4 | 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 |

### SANDWICH

*Accompagné de chips, frites ou salade*

|         |    |
|---------|----|
| ITALIEN | 18 |
|---------|----|

*provolone, pesto de roquette, antipasto calabrese*

|        |    |
|--------|----|
| POULET | 17 |
|--------|----|

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

### SALADE CÉSAR

*Vinaigrette maison Sève & Boucane*

|              |       |
|--------------|-------|
| Demi         | 7     |
| Extra poulet | +2.50 |
| Repas        | 14    |
| Extra poulet | +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                                 | 17 |
| Extra poulet ou bacon                  | +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 ENFANT À 5\$ \***



TAPROOM\_MILLEILES | MOT DE PASSE: Millelles

# 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. **Hopfenweisse** 4.5%

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

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

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

#### 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

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| <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 CARAMELISÉES 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>QUADRUPEL AU MIEL DE SARRASIN 2021</b>                                                                                                             | 11.00 |
| QUADRUPEL   10% ALC./VOL.   LES SAVEURS DE MIEL APPORTENT UNE PROFONDEUR ÉPICÉE ET FLORALE QUI COMPLÈTE PARFAITEMENT LES MALTS SOIGNEUSEMENT CHOISIS. |       |
| <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.                    |       |

