

MENU

SAM-LUN **FERMÉ**
 MAR 11h30-16h00
 MER-VEN 11h30-18h30

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		

PLATS

POUTINE

Classique	12
Poulet BBQ	15
Bacon & oignon confit	15

SANDWICH

Accompagné de chips, frites ou salade

Italien	18
<i>Provolone, pesto de roquette, antipasto calabrese</i>	
Poulet	17
<i>Provolone, tartinade poivron et tournesol, chimichuri, légumes marinés</i>	
Burger de poulet frit	20
<i>Salade de chou maison, sauce sucrée-épicée, sur pain brioché de « La Shop à Pain »</i>	

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
Saucisse, poulet & oignons caramélisés	17
Demi-pizza et frites	16

FONDUE AUX FROMAGES

Préparée avec notre blonde belge, en collaboration avec L'adresse Gourmande servis avec des bretzels, saucissons et cornichons

PLATEAU FROMAGE CHARCUTERIE

Fromage Freddo, Saucisson Porc-épique et autres délices

NACHOS

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)	7.50
Demi-pizza pepperoni & fromage	7.50
Poutine	



MENU

COCKTAILS

Gin & tonic	10\$
Rhum & Coke	10\$
Bloody caesar	14\$
Gin pêche & framboise	14\$
Moscow mule	14\$
Amaretto sour	14\$
Sangria	V 9\$/ P 30\$

Nous servons également une vaste gamme de cocktails classiques sur demande. Informez-vous auprès de notre équipe (tarifs à partir de 10 \$).

SHOOTERS

Gin Romeo	5\$
Whisky Baril Caché	5\$
Rhum Chic Choc	5\$
Kamikaze	4\$

COKTAILS & BREUVAGES

VIN

BLANC

Miranius	12\$ / 47\$
<i>Espagne, côte méditerranéenne Xarel-lo, 2023</i>	

Francesco Cirelli	11\$ / 43\$
<i>Italie, Trebbiano D'abruzzo Azienda Agricola Cirelli, 2023</i>	

ROUGE

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

BREUVAGES

7 up	3\$
Pepsi	3\$
Thé glacé	3\$
Jus	3\$
Red Bull	4\$



MENU

NOS BIÈRES

BIÈRES EN FÛT

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

1. STOUT À L'AVOINE

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

5.4% | 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

2. LAGER 350

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

5% | 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

3. EXTRA SPECIAL BITTER

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

6% | 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

4. SABRO JUICY IPA

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

7% | 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.50\$ | | 24.50\$ |

5. BLANCHE BELGE

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

4.5% | 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

6. S/A BLEUET HIBISCUS

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

0% | 3.00\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

7. TRIPLE NÉO-ZÉLANDAISE

Bouquet d'arômes diversifiés passant par les agrumes et les fruits tropicaux

7% | 4.00\$ | | 7.00\$ | | x.xx\$ | | xx.xx\$ |

8. ROUSSE IRLANDAISE

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

4.9% | 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

9. IPA AMÉRICAINE

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

6.1% | 3.50\$ | | 6.00\$ | | 8.00\$ | | 23.00\$ |

10. N/A

11. QUAD FIGUES & DATTES

Arômes de fruits confits et de caramel.

10% | 4.00\$ | | 7.00\$ | | x.xx\$ | | xx.xx\$ |

12. SÛRE FRAMBOISE LIME

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

4.5% | 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
SABRO JUICY IPA 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 HERBACÉES, 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.	

