

# MENU

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

1065 Rue des Forges, Terrebonne



## GRIGNOTINES

|                              |    |                      |                       |
|------------------------------|----|----------------------|-----------------------|
| Mélange noix salées          | 4  | Ailes de poulet      | (6) 9 (12) 16 (24) 30 |
| Tortillons                   | 4  | BBQ                  |                       |
| BBQ                          |    | Frites               | 6                     |
| Olives Mélangées             | 4  | Rondelles d'oignon   | 7                     |
| Saucisson Porc-Épique        | 7  | Bâtonnets de fromage | (4) 6                 |
| Plateau snack                | 10 |                      |                       |
| Tortillons bbq, olives, noix |    |                      |                       |

## PLATS

### POUTINE

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Classique             | 12 |
| 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, légumes marinés             |    |
| Burger de poulet frit  | 20 |
| Salade de chou maison, sauce sucrée-épicée, sur pain brioché de « La Shop à Pain » |    |

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

### FONDUE AUX FROMAGES

20

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

### PLATEAU FROMAGE CHARCUTERIE

22

Fromage Freddo, Saucisson Porc-épicé et autres délices

### 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 |



# MENU

## COKTAILS & BREUVAGES

### COCKTAILS

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Gin & tonic           | 10\$          |
| Rhum & Coke           | 10\$          |
| Bloody caesar         | 14\$          |
| Gin pêche & framboise | 14\$          |
| Moscow mule           | 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 \$).*

### VIN

|   |             |
|---|-------------|
| <b>BLANC</b>  | V / B       |
| Miranius  | 12\$ / 47\$ |
| <i>Espagne, côte méditerranéenne<br/>Xarel-lo, 2023</i>               |             |
| Francesco Cirelli   | 11\$ / 43\$ |
| <i>Italie, Trebbiano D'abruzzo<br/>Azienda Agricola Cirelli, 2023</i> |             |
| <b>ROUGE</b>  |             |
| La Cuvée du chat  | 12\$ / 47\$ |
| <i>France, Beaujolais, Gamay<br/>Jean-Claude Chanudet, 2021</i>       |             |

### SHOOTERS

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

### 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

Blonde, 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. PILSNER FRANÇAISE

Pilsner, arômes et saveurs herbacées, finale sèche.

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

#### 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

|   |      |
|---|------|
| <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 2021</b>  | 11.00 |
| BLONDE BELGE   9.5% ALC./VOL.   Saveurs herbacées, terreuses et boisées.<br>Infusion de poivre des dunes et de feuilles de Comptonie voyageuse. |       |
| <b>VIN DE SEIGLE RYE WHISKEY 2022</b>   | 11.00 |
| VIN DE SEIGLE   9% ALC./VOL.   Affiné en barriques de Sagamore Rye Whiskey<br>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<br>chocolatées. Longue maturation et fermentation basse.           |       |

