

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 <i>Porc-Épique</i>	7	Bâtonnets de fromage	(4) 6
Plateau snack	10		
<i>Tortillons bbq, olives, noix</i>			

PLATS

POUTINE

Régulière	11
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>	

NACHOS

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

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

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-épique et autres délices

ENFANTS

Tous les repas enfants sont accompagnés de frites et d'un jus

Ailes de poulet (3)	
Bâtonnets fromage (3)	
Demi-pizza pepperoni & fromage	6
Poutine	6
** SAMEDI MENU ENFANTÀ 5\$ *	7.50
	7.50



MENU

COCKTAILS

Bloody caesar	14\$
Gin pêche & framboise	14\$
Moscow mule	14\$
Amaretto sour	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\$
Kamikaze	4\$

COKTAILS ET BREUVAGES

VIN

BLANC

V / B

Miranius 11\$ / 43\$

*Espagne, côte méditerranéenne
Xarel-lo, 2023*

BLANC

Francesco Cirelli 11\$ / 43\$

*Italie, Trebbiano D'abruzzo
Azienda Agricola Cirelli, 2023*

ROUGE

La Cuvée du chat 12\$ / 47\$

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

MOUSSEUX

Les Têtes, Tête Nat' 50\$

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

BREUVAGES

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



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. **N/A**

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\$ |

| ---- | | ---- | | ---- | | ---- |

| 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 CARAMELISÉES 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.	