

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

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

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

BLANC	V / B
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>	

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 SURE CITRON & GINGEMBRE

Sure sans alcool. L'équilibre parfait du citron vif et gingembre piquant.

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

11% | 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

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 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.	

