

# 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>	

### SALADES

Entrée salade César	7
Entrée salade maison <i>Légumes marinées</i>	6
Repas salade César	14
<i>Extra poulet</i>	+4.00

### PIZZA FOCACCIA

*du moment informez-vous pour variété et prix*

### 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*

### NACHOS

17

*Extra poulet ou bacon*

+4.00

### ENFANTS

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

Ailes de poulet (3)	7
Bâtonnets fromage (3)	7
Sandwich au fromage	7
Poutine	8



# MENU

## 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 \$).*

## SHOOTERS

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

## COKTAILS & BREUVAGES

## VIN

### BLANC

V / B

#### Miranius

12\$ / 47\$

*Espagne, côte méditerranéenne  
Xarel-lo, 2023*

#### 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*

## 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

<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
SABRO JUICY IPA   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. 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 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.	

