

MENU

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

1065 Rue des Forges, Terrebonne



GRIGNOTINES

Mélange noix salées	5	Ailes de poulet	(6) 10 (12) 18 (24) 32
Tortillons	5	BBQ	
BBQ		Frites	6
Olives Mélangées	5	Rondelles d'oignon	7
Saucisson Porc-Épique	7	Bâtonnets de fromage	(4) 6
Plateau snack	12		
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 »	

SALADES

Entrée salade César	7
Entrée salade maison	6
Légumes marinés	
Repas salade César	14
Extra poulet	+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-épicé 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

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 CITRON & GINGEMBRE

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

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

7. N/A

*

0% | 0.00\$ | | 0.00\$ | | 0.00\$ | | 00.00\$ |

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. ESPRESSO KENYA AA

Arômes de café torréfié & de chocolat.

7.5% | 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.	

