

# 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	18
Provolone, bacon, mayo aux tomates séchées, chimichurri et laitue	

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 marinées	
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

## COCKTAILS & 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 \$).*

### SHOOTERS

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

### 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

	<u> 4 Oz </u>	<u> 12 Oz </u>	<u> 20 Oz </u>	<u> Pichet </u>
<b>1. STOUT À L'AVOINE</b> Riche et onctueuse, arôme de malt grillé. saveur de torrification, finale douce et crémeuse.	5.4%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>2. LAGER 350</b> Blonde, arômes et saveurs distingués de malt, finale sèche.	5%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>3. EXTRA SPECIAL BITTER</b> Robe cuivrée, saveurs de pain grillé, de caramel et de houblons floraux.	6%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>4. SABRO JUICY IPA</b> NEIPA juteuse, arômes de fruits tropicaux, tangerine et noix de coco.	7%	4.00\$	7.00\$	9.25\$     26.50\$
<b>5. BLANCHE BELGE</b> Witbier. Robe voilée et corps soyeux, texture légèrement crémeuse. Saveurs de blé et d'orange.	4.5%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>6. S/A CITRON &amp; GINGEMBRE</b> Sure sans alcool. L'équilibre parfait du citron vif et gingembre piquant.	0%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>7. CELIME CITRON</b> Gose lime et citron / Microbrasserie Le Fermentor	4.5%	4.75\$	7.50\$	9.75\$     26.50\$
<b>8. SMOKE BEER</b> Rauchbier à l'érable / Microbrasserie Le Fermentor	6%	4.75\$	7.50\$	9.75\$     26.50\$
<b>9. FANTOMATIQUE</b> Session Ipa 100% Mosaic / Microbrasserie Le Fermentor	4%	4.75\$	7.50\$	9.75\$     26.50\$
<b>10. CRÈME D'ORANGE</b> Pale Ale Creamsicle à l'orange / Microbrasserie Le Fermentor	5%	4.75\$	7.50\$	9.75\$     26.50\$
<b>11. ESPRESSO KENYA AA</b> Arômes de café torréfié & de chocolat.	7.5%	4.25\$	7.00\$	9.25\$     26.50\$
<b>12. SÛRE FRAMBOISE LIME</b> Sublime harmonie entre la fraîcheur des framboises et la vivacité de la lime.	4.5%	4.00\$	7.00\$	9.25\$     26.50\$

# MENU

## BIÈRES EN CANETTE

<b>SANS ALCOOL - SURE BLEUETS ET HIBISCUS</b>	8.25
SURE SANS-ALCOOL   <0,05% ALC./VOL.   ACIDULÉE ET FRUITÉE	
<b>LAGER BLONDE 350</b>	8.25
BLONDE DE SOIF   5% ALC./VOL.   LÉGÈRE & RAFRAÎCHISSANTE	
<b>BLONDE BELGE</b>	8.25
BLONDE   7% ALC./VOL.   FRUITÉE & FLORALE	
<b>BLANCHE BELGE (WITBIER)</b>	8.25
BLANCHE   4.5% ALC./VOL.   AGRUMES & NOTES DE BLÉ	
<b>ROUSSE IRLANDAISE</b>	8.25
ROUSSE   4.9% ALC./VOL.   CARAMEL DOUX & POINTE DE CAFÉ	
<b>BROWN ALE ANGLAISE</b>	8.25
BROWN ALE   5.3% ALC./VOL.   NOIX CARAMÉLISÉES AVEC UNE TOUCHE CHOCOLATÉE	
<b>IPA AMERICAINE</b>	8.25
INDIAN PALE ALE   6.1% ALC./VOL.   AGRUMES, FRUITS TROPICAUX & FINALE RÉSINEUSE	
<b>SABRO JUICY IPA</b>	8.75
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. INFUSION DE POIVRE DES DUNES ET DE FEUILLES DE COMPTONIE VOYAGEUSE.	
<b>PORTER BALTIQUE</b>	11.00
LAGER NOIRE   8.1% ALC./VOL.   ÉQUILIBRE DES SAVEURS FRUITÉES, TORRÉFIÉES ET CHOCOLATÉES. LONGUE MATURATION ET FERMENTATION BASSE.	

# BIÈRES EN FÛT

| 12 Oz |

| 20 Oz |

| Pichet |

## 1. STOUT À L'AVOINE

Riche et onctueuse, arôme de malt grillé. saveur de torrification, finale douce et crémeuse.

5.4% | 7.00\$ | | 9.00\$ | | 26.00\$ |

## 2. LAGER 350

Pilsner, arômes et saveurs distingués de malt, finale sèche.

5% | 7.00\$ | | 9.00\$ | | 26.00\$ |

## 3. EXTRA SPECIAL BITTER

Robe cuivrée, saveurs de pain grillé, de caramel et de houblons floraux.

6% | 7.00\$ | | 9.00\$ | | 26.00\$ |

## 4. SABRO JUICY IPA

NEIPA juteuse, arômes de fruits tropicaux, tangerine et noix de coco.

7% | 7.00\$ | | 9.00\$ | | 26.00\$ |

## 5. BLANCHE BELGE

Witbier. Robe voilée et corps soyeux, texture légèrement crémeuse. Saveurs de blé et d'orange.

4.5% | 7.00\$ | | 9.00\$ | | 26.00\$ |

## 6. S/A CITRON & GINGEMBRE

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

0% | 7.00\$ | | 9.00\$ | | 26.00\$ |

## 7. CELIME CITRON

Gose lime et citron / Microbrasserie Le Fermentor

0% | 7.50\$ | | 9.75\$ | | 27.00\$ |

## 8. SMOKE BEER

Rauchbier à l'érable / Microbrasserie Le Fermentor

4.9% | 7.50\$ | | 9.75\$ | | 27.00\$ |

## 9. FANTOMATIQUE

Session Ipa 100% Mosaic / Microbrasserie Le Fermentor

6.1% | 7.50\$ | | 9.75\$ | | 27.00\$ |

## 10. CRÈME D'ORANGE

Pale Ale Creamsicle à l'orange / Microbrasserie Le Fermentor

5% | 7.50\$ | | 9.75\$ | | 27.00\$ |

## 11. ESPRESSO KENYA AA

Arômes de café torréfié & de chocolat.

7.5% | 7.00\$ | | 9.00\$ | | XX.XX\$ |

## 12. SÛRE FRAMBOISE LIME

Sublime harmonie entre la fraîcheur des framboises et la vivacité de la lime.

4.5% | 7.00\$ | | 9.00\$ | | 26.00\$ |