

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>
1. STOUT À L'AVOINE Riche et onctueuse, arôme de malt grillé. saveur de torrification, finale douce et crémeuse.	5.4%	3.75\$	6.50\$	8.75\$ 25.00\$
2. LAGER 350 Blonde, arômes et saveurs distingués de malt, finale sèche.	5%	3.75\$	6.50\$	8.75\$ 25.00\$
3. YVES À L'ÉRABLE Scotch Ale à l'érable	11%	4.25\$	7.00\$	X.XX\$ XX.XX\$
4. SABRO JUICY IPA NEIPA juteuse, arômes de fruits tropicaux, tangerine et noix de coco.	7%	4.00\$	7.00\$	9.25\$ 26.50\$
5. HOPFENWEISSE Blanche houblonnée à l'américaine avec Mittelfruh, Hallertau et Nelson Sauvin.	4.5%	4.00\$	7.00\$	9.25\$ 26.50\$
6. S/A BLEUETS & HIBISCUS Sure sans alcool.	0%	3.75\$	6.50\$	8.75\$ 25.00\$
7. CELIME CITRON Gose lime et citron / Microbrasserie Le Fermentor	4.5%	4.75\$	7.50\$	9.75\$ 26.50\$
8. SMOKE BEER Rauchbier à l'érable / Microbrasserie Le Fermentor	6%	4.75\$	7.50\$	9.75\$ 26.50\$
9. FANTOMATIQUE Session Ipa 100% Mosaic / Microbrasserie Le Fermentor	4%	4.75\$	7.50\$	9.75\$ 26.50\$
10. CRÈME D'ORANGE Pale Ale Creamsicle à l'orange / Microbrasserie Le Fermentor	5%	4.75\$	7.50\$	9.75\$ 26.50\$
11. ESPRESSO KENYA AA Arômes de café torréfié & de chocolat.	7.5%	4.25\$	7.00\$	9.25\$ 26.50\$
12. SÛRE FRAMBOISE LIME 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

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