

# 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	
Olives Mélangées	5	Frites	6
Saucisson <i>Porc-Épique</i>	7	Rondelles d'oignon	7
Plateau snack	12	Bâtonnets de fromage	(4) 6
<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	18
<i>Provolone, bacon, mayo aux tomates séchées, chimichurri et laitue</i>	

### BURGER

*Accompagné de chips, frites ou salade*

Poulet frit Aigre-doux	20
<i>Salade de chou maison, sauce sucrée-épicée, sur pain brioché de « La Shop à Pain »</i>	
Poulet frit César	21
<i>Bacon, parmesan, laitue, sauce césar, sur pain brioché de « La Shop à Pain »</i>	

### 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*

### SALADES

Salade César	7 / 14
<i>Extra poulet</i>	+4.00
Salade maison	6
<i>Légumes marinées</i>	

## 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> Malt grillé et finale crémeuse.	5.4%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>2. LAGER 350</b> Blonde de soif et finale sèche.	5%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>3. ROUSSE IRLANDAISE</b> Caramel doux et café	4,9%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>4. SABRO JUICY IPA</b> NEIPA Fruits tropicaux et noix de coco.	7%	4.00\$	7.00\$	9.25\$     26.50\$
<b>5. HOPFENWEISSE</b> Blanche houblonnée à l'américaine	4.5%	4.00\$	7.00\$	9.25\$     26.50\$
<b>6. S/A BLEUETS &amp; HIBISCUS</b> Sure sans alcool.	0%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>7. CELIME CITRON</b> Gose lime et citron / Le Fermentor	4.5%	4.75\$	7.50\$	9.75\$     26.50\$
<b>8. SMOKE BEER</b> Rauchbier à l'érable / Le Fermentor	6%	4.75\$	7.50\$	9.75\$     26.50\$
<b>9. IPA AMÉRICAINNE</b> Agrumes, Fruits tropicaux & Résineuse	6.1%	3.75\$	6.50\$	8.75\$     25.00\$
<b>10. CRÈME D'ORANGE</b> Pale Ale Creamsicle / Le Fermentor	5%	4.75\$	7.50\$	9.75\$     26.50\$
<b>11. ESPRESSO KENYA AA</b> Porter Baltique. Café torréfié & de chocolat.	7.5%	4.25\$	7.00\$	9.25\$     26.50\$
<b>12. SÛRE FRAMBOISE LIME</b> Sure équilibré	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>SAISON SOTOL LIME KAFFIR 2023 500ML</b>	18.00
SAISON   6.2% ALC./VOL.   SAISON PARTIELLEMENT AFFINÉE EN BARRIQUE DE SOTOL, PUIS INFUSÉE DE FEUILLES DE LIME KAFFIR FRAÎCHEMENT CUEILLIES PROVENANT D'O'CITRUS.	
<b>SCOTCH ALE MIELVIEILLIE EN BARRIQUE DE BOURBON 2020</b>	11.00
SCOTCH ALE   10 % ALC./VOL.   SCOTCH ALE AU MIEL PASSÉ 12 MOIS EN BARRIQUE DE CHÊNE AYANT ANCIENNEMENT CONTENU DU BOURBON. IL S'EN DÉGAGE DES ARÔMES DE MIEL, DE MALTS RÔTIS ET DES NOTES BOISÉES.	