

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
Olives Mélangées	5	BBQ	
Saucisson Porc-Épique	7	Frites	6
Plateau snack	12	Rondelles d'oignon	7
<i>fromage en grains, olives, noix</i>		Bâtonnets de fromage	(4) 6

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-épiceée, 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-épicé et autres délices

NACHOS 17

Extra poulet ou bacon +4.00

SALADES

Salade César	7 / 14
<i>Extra poulet</i>	<i>+4.00</i>
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

| 4 Oz | | 12 Oz | | 20 Oz | | Pichet |

1. STOUT À L'AVOINE

Malt grillé et finale crémeuse.

5.4% | 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.75\$ | | 25.00\$ |

2. LAGER 350

Blonde de soif et finale sèche.

5% | 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.75\$ | | 25.00\$ |

3. ROUSSE IRLANDAISE

Caramel doux et café

4,9% | 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.75\$ | | 25.00\$ |

4. SABRO JUICY IPA

NEIPA Fruits tropicaux et noix de coco.

7% | 4.00\$ | | 7.00\$ | | 9.25\$ | | 26.50\$ |

5. HOPFENWEISSE

Blanche houblonnée à l'américaine

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. CARA BRUNCH

Sure à l'orange CARA CARA / LA BINE

4% | 4.00\$ | | 7.00\$ | | 9.25\$ | | 26.50\$ |

8. BROWN ALE

Noix caramélisées & Chocolatée

5.3% | 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.75\$ | | 25.00\$ |

9. IPA AMÉRICAINE

Agrumes, Fruits tropicaux & Résineuse

6.1% | 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.75\$ | | 25.00\$ |

10. TRIPLE BELGE POIRES

Fruitée, chaleureuse et complexe

9.5% | 4.50\$ | | 8.25\$ | | 0.00\$ | | 00.00\$ |

11. STOUT AMBURANA

Impérial Stout macéré sur bois d'Amburana

10% | 4.25\$ | | 7.00\$ | | 0.00\$ | | 00.00\$ |

12. SÛRE FRAMBOISE LIME

Sure équilibré

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. CARAMEL 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.	
SAISON SOTOL LIME KAFFIR 2023 500ML	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.	
SCOTCH ALE MIELVIEILLIE EN BARRIQUE DE BOURBON 2020	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.	