

# MENU

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

1065 Rue des Forges, Terrebonne



## GRIGNOTINES

CHIPS MAISON BBQ	5
PLATEAU SNACK <i>fromage en grains BBQ, marinades, noix</i>	14
SAUCISSON PORC-ÉPIQUE <i>Plusieurs variétés</i>	7
BÂTONNETS DE FROMAGE <i>Servis avec sauce marinara</i>	(4) 6
AILES DE POULET <i>BBQ ou BUFFALO</i>	(6) 10 (12) 18 (24) 32

## À PARTAGER

NACHOS <i>Antipasto calabrese, bacon, cheddar, salsa et crème sûre</i>	17
<i>Extra poulet fumé ou bacon</i>	+4.00
PLATEAU FROMAGE CHARCUTERIE <i>Fromage Freddo, saucisson Porc-épique et autres délices</i>	22
FONDUE AUX FROMAGES <i>Préparée avec notre blonde belge, en collaboration avec L'Adresse Gourmande servis avec des bretzels, saucissons et cornichons</i>	20

## PLATS CETTE SEMAINE

CÔTES LEVÉES <i>Accompagné de salade de choux et chips maison</i>	
Demi / Complète	23 / 32
BURGER POULET FUMÉ BUFFALO <i>Accompagné de chips maison ou frites</i>	21
<i>Salade de chou maison, sauce Buffalo, sur pain brioché de « La Shop à Pain »</i>	
LES POUTINES	
Classique	12
Poulet fumé & sauce BBQ	15
Oignons confits	15

PIZZA FOCACCIA <i>Pepperoni, fromage, salade de fines herbes et pesto</i>	15
SALADE TATAKI DE BOEUF <i>Salade de fines herbes, tataki de bœuf, légumes marinés et chimichurri</i>	21

### ENFANTS

*Tous les repas enfants sont accompagnés de chips et d'un jus*

Ailes de poulet (3)	7
Bâtonnets fromage (3)	7
Sandwich au fromage	7
Poutine	8

# MENU

## COCKTAILS

GIN TONIC	10
RHUM & COKE	10
BLOODY CEASAR	14

*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
Parrain	5

## BREUVAGES

7 UP / DIET	3
PEPSI	3
THÉ GLACÉ	3
JUS	3
RED BULL	4
MONTELLIER	3

# COKTAILS & BREUVAGES

## VIN

### MOUSSEUX

V / B

#### Têtes au vent

59

*Air de fête 2024, Québec, Ste-Marie-Salomé, Chardonnay, Riesling*

### BLANC

#### Celler Credo

12 / 47

*Miranius 2023, Espagne, côte méditerranéenne, Xarel-lo 100%*

#### Têtes au vent

56

*Air de surprise 2025, Québec, Ste-Marie-Salomé, Chardonnay, Riesling, Seyval blanc*

### ROUGE

#### La Cuvée du chat

12 / 47

*France, Beaujolais, Gamay  
Jean-Claude Chanudet, 2021*

# 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. FARMHOUSE CITRA**

Blé, citronnés et tropicaux

4% | 4.00\$ | | 7.00\$ | | 8.75\$ | | 26.50\$ |

**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 CITRON & GINGEMBRE**

Sure sans alcool.

0% | 3.75\$ | | 6.50\$ | | 8.75\$ | | 25.00\$ |

**7. LAGER DE RUELLE OTB**

Lager mexicaine de soif dédié au commerçant du Vieux Terrebonne. - Old TB Bastard

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. SURE FRAMBOISE LIME**

Sure équilibré

4.5% | 4.00\$ | | 7.00\$ | | 9.25\$ | | 26.50\$ |

# MENU

## BIÈRES EN CANETTE

<b>SANS ALCOOL - SURE CITRON &amp; GINGEMBRE</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>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.	