MENU

SAM-LUN **FERMÉ**
MAR **11h30-16h00**
MER-VEN **11h30-18h30**
1065 Rue des Forges, Terrebonne

GRIGNOTINES

CHIPS MAISON BBQ 6

SAUCISSON *PORC-ÉPIQUE* 7
Plusieurs variétés

PLATEAU SNACK 16
fromage en grains BBQ, marinades, noix

BÂTONNETS DE FROMAGE (4) 8
Servis avec sauce marinara

AILES DE POULET (6) 12
BBQ ou (12) 21
BUFFALO (24) 32

BIENTÔT OFFERT

QUESADILLAS *du moment*
informez-vous pour variété et prix

À PARTAGER... OU PAS !

NACHOS 18
Antipasto calabrese, bacon, cheddar, salsa et crème sûre
Extra poulet ou bacon +4.00

PLATEAU FROMAGE CHARCUTERIE 22
Fromage Freddo, saucisson Porc-épique et autres délices

FONDUE AUX FROMAGES 20
Préparée avec notre blonde belge, en collaboration avec L'Adresse Gourmande servis avec des bretzels, saucissons et cornichons

LES POUTINES
Classique 15
Bacon & Oignons confits 17
Poulet & sauce BBQ 18

ENFANTS

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

Ailes de poulet (3)	8
Bâtonnets fromage (3)	8
Sandwich au fromage	8
Poutine	10

TAPROOM_MILLEILES | MOT DE PASSE: MilleIles

MENU

COCKTAILS & BREUVAGES

COCKTAILS

GIN TONIC	10
RHUM & COKE	10
BLOODY CEASAR	14
SHOOTERS MIXTES	5

Nous servons également une vaste gamme de cocktails classiques sur demande. Informez-vous auprès de notre équipe (tarifs à partir de 10 $).

BREUVAGES

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

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

CHÂTEAU CAMBON 12 / 47

La Cuvée du chat 2021 *France, Jean-Claude Chanudet, Beaujolais, Gamay*

TAPROOM_MILLEILES | MOT DE PASSE: Millelles

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. **BLANCHE BELGE** Witbier citronnés et herbacés	**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 350** Pilsner de soif avec une finale sèche.	**5%**	3.75$	6.50$	8.75$	25.00$
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$

TAPROOM_MILLEILES | MOT DE PASSE: Millelles

MENU

BIÈRES EN CANETTE

SANS ALCOOL – SURE CITRON & GINGEMBRE 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

CONSOMMATION SUR PLACE SEULEMENT

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.

TAPROOM_MILLEILES | MOT DE PASSE: MilleIles