

MENU

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

1065 Rue des Forges, Terrebonne



GRIGNOTINES

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

À PARTAGER

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

PLATS CETTE SEMAINE

BURGER POULET FRIT BUFFALO	21
<i>Accompagné de frites</i>	
<i>Salade de chou maison, sauce Buffalo, sur pain brioché de « La Shop à Pain »</i>	

PIZZA FOCACCIA	17
<i>Sauce marinara, tomates séchées, mélanges de fromage cheddar et provolone, poulet fumé et pesto fait maison</i>	

LES POUTINES	
Classique	12
Poulet frit & sauce BBQ	15
Oignons confits	15

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 & 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



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\$ |



MENU

BIÈRES EN CANETTE

SANS ALCOOL - SURE CITRON & GINGEMBRE SURE SANS-ALCOOL <0,05% ALC./VOL. ACIDULÉE ET FRUITÉE	8.25
LAGER BLONDE 350 BLONDE DE SOIF 5% ALC./VOL. LÉGÈRE & RAFRAÎCHISSANTE	8.25
BLONDE BELGE BLONDE 7% ALC./VOL. FRUITÉE & FLORALE	8.25
BLANCHE BELGE (WITBIER) BLANCHE 4.5% ALC./VOL. AGRUMES & NOTES DE BLÉ	8.25
ROUSSE IRLANDAISE ROUSSE 4.9% ALC./VOL. CARAMEL DOUX & POINTE DE CAFÉ	8.25
BROWN ALE ANGLAISE BROWN ALE 5.3% ALC./VOL. NOIX CARAMELISÉES AVEC UNE TOUCHE CHOCOLATÉE	8.25
IPA AMERICAINE INDIAN PALE ALE 6.1% ALC./VOL. AGRUMES, FRUITS TROPICAUX & FINALE RÉSINEUSE	8.25
SABRO JUICY IPA NEIPA 7% ALC./VOL. AGRUMES, FRUITS TROPICAUX ET NOIX DE COCO	8.75

BIÈRES DU CELLIER

CONSOMMATION SUR PLACE SEULEMENT

SAISON SOTOL LIME KAFFIR 2023 500ML 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.	18.00
--	-------

