

ENTRÉES

ROULEAUX FAÇON "CHEESEBURGER"

Deux rouleaux garnis de boeuf, fromage cheddar jaune, cornichons accompagnés de notre sauce RBB.

9

RILLETTE DE SAUMON FUMÉ

Servi avec croûtons de pain artisanal.

10

CREVETTES POPCORN

Servies avec mayonnaise sriracha-lime.

16

CHOUX-FLEURS FRITS

Choux-fleurs frits, moutarde au miel, sauce Buffalo, pickles de jalapenos, zeste de citron.

12

ROULEAUX FAÇON JALAPENO POPPERS

Deux rouleaux farcis de piments jalapenos, fromage en grains, pomme de terre, bacon fumé. Servi avec une sauce au fromage queso.

9

AILES DE POULET

8 ailes: 12 16 ailes: 22

24 ailes: 30

À PARTAGER

POMMES DE TERRE FRITES

Servies avec mayonnaise au choix.

6

FRITES DE PATATES DOUCES

Servies avec mayonnaise au choix.

7

OIGNONS FRITS

Servis avec miel épicé.

8

TREMPETTE CHAUDE AU FROMAGE PIMENTOS

Servie avec chips chaudes.

12

NACHOS CLASSIQUE

Croustilles de maïs, fromage queso, mélange de maïs et haricots noirs, tomates, olives kalamata, piments jalapenos, fromage mozzarella râpé, oignons verts. Accompagné de crème sure et salsa de tomates.

22

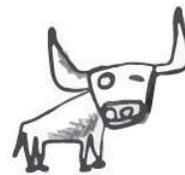
TARTARES



SAUMON

Crème sure, relish de poivrons rouges grillés, jus de citron, oignons verts. Servi avec salade verte et croutons de pain artisanal.

P: 18 G: 34



BOEUF

Aïoli, échalottes, chorizo, cornichons, huile de truffe, persil, parmesan Reggiano. Servi avec pommes pailles et croutons de pain artisanal.

P: 18 G: 34



POUTINE CLASSIQUE

Sauce classique et fromage en grains de la Fromagerie Boivin.

P: 10 G: 18

POUTINE RBB

Sauce BBQ et fromage en grains de la Fromagerie Boivin.

P: 12 G: 20

BURGER BAR

COMBINEZ VOTRE BOULETTE
AVEC LES INGRÉDIENTS DE VOTRE CHOIX
ET CRÉEZ UN BURGER À VOTRE IMAGE.
SOYEZ AUDACIEUX !

TOUS LES BURGERS SONT SERVIS
AVEC LAITUE ET TOMATE.

1 BOULETTE



BOEUF

19



POULET FRIT

21



POISSON

20



BURGER IMPOSSIBLE **VG**

21

2

SAUCES

CHOIX DE 2 SAUCES

Sauce RBB
Mayonnaise classique
Mayonnaise piri piri
Mayonnaise chipotle
Moutarde classique
Ketchup
Sauce BBQ Beemer
Sauce ranch
Sauce Buffalo

3

FROMAGES

CHOIX DE 1 FROMAGE

Cheddar jaune de la Fromagerie Saint-Laurent
Suisse de la Fromagerie Saint-Fidèle
Cheddar 2 ans de la Fromagerie Perron
Petit crémeux de la Fromagerie Boivin
Monterey Jack
Fromage Pimentos
Le Cabouron de la Fromagerie Blackburn
Fromage en grains de la Fromagerie Boivin

Supplément fromage: 3 \$

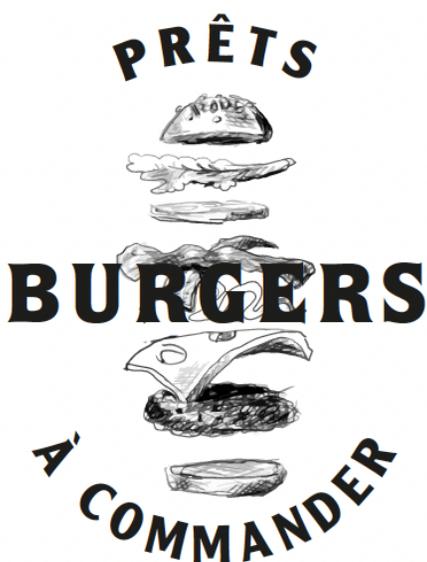
4

GARNITURES

CHOIX DE 1 GARNITURE

Cornichon en tranche
Oignons frais
Relish de concombres
Bacon fumé artisanal
Relish de poivrons rouges
Oignons frits
Pickles de jalapenos

Supplément garniture: 2 \$



Tous les burgers sont accompagnés
d'un choix de pommes de terre frites
ou salade du garde-manger.

EXTRA:

POUTINE CLASSIQUE 4\$

POUTINE RBB 5\$

CLASSIQUE RBB

Boeuf, sauce RBB, fromage cheddar jaune,
cornichons en tranche, oignons frais, laitue.

19

FISHBURGER

Poisson, sauce tartare, fromage cheddar jaune,
laitue.

20

BUFFALO BURGER

Poulet frit, sauce Buffalo, salade de chou ranch au
poivre, fromage Monterey Jack, oignons frits.

21

CHEESEBURGER

BACON

Boeuf, double portion de fromage cheddar jaune,
ketchup, moutarde, mayonnaise classique, relish
de concombre, bacon fumé.

21

CRUNCHBURGER

Boeuf, mayonnaise chipotle, fromage Monterey
Jack, chips de pommes de terre, cornichons en
tranches.

21

BURGER

IMPOSSIBLE **VG**

Boeuf impossible, mayonnaise piri piri, oignons
frais, guacamole.

21

BURGER VEGAN **VG**

Boeuf impossible, mayonnaise végétalienne,
oignons frais, cornichons, tomates. Servi sur un
pain végane pommes de terre et oignons verts.

22

Saviez-vous que la viande de nos burgers est
fraîchement hachée à la main chaque jour et provient
de trois parties différentes du bœuf, garantissant ainsi
une fraîcheur quotidienne exceptionnelle !



PLATS PRINCIPAUX

SALADE CÉSAR

Croûtons de pain maison, parmesan Regianno, bacon fumé, vinaigrette césar.

P: 9 G: 18

MACARONI AU FROMAGE PERRON

Crème, bacon fumé artisanal de la charcuterie LF Fortin, champignons frais, fromage cheddar 2 ans de la fromagerie Perron, oignons verts.

P: 14 G: 22

POULET PIRI PIRI

Poulet mariné, base de riz, oignons rouges, concombres, maïs, tomates, haricots, coriandre.

16

HOT PIMENTOS

Boeuf, fromage pimentos, sauce gravy, pois verts et frites.

18

SALADE IMPÉRIALE

Salade mixte, vinaigrette lime et gingembre, vermicelles de riz, légumes croquants, poulet rôti, rouleau impérial, won-ton frit, oignons verts.

24

FISH & CHIPS

Deux filets de morue panés, salade de chou, pommes de terre frites. Accompagné d'une sauce tartare maison.

24

CÔTES LEVÉES

Côtes de dos de porc du Québec enrobées de la sauce BBQ à la bière rousse de la microbrasserie Beemer, pommes de terre frites, salade de chou artisanale.

Demi: 26 Complète: 34

STEAK FRITES

Bavette de bœuf Sterling Silver, sauce à l'échalote, pommes de terre frites, salade du garde-manger.

39

PROMO DE LA SEMAINE

MERCREDI

Rouleaux façon cheeseburger à 2 \$ / unité

JEUDI

Burgers prêts à commander à 10 \$

VENDREDI

Poutine classique P: 6 \$

SAMEDI

Ailes de poulet à 0,69 \$ / unité



Nous sommes fiers de servir les viandes de première qualité Sterling Silver. Un programme certifié qui offre des coupes de bœuf sélectionnées à la main permettant une qualité irréprochable tant par leur persillage, saveur et texture.

Ici, nous servons les condiments locaux



Accompagnez vos frites d'une de nos mayonnaises gratuitement!

DESSERTS

SORBET CHOCOLAT NOIR

Sorbet artisanal Fabbrica.
5

CHURROS

3 churros frits accompagnés d'une sauce
au caramel fleur de sel.
8

GÂTEAU AU FROMAGE

Éclats de barre Mars, caramel dulce de
leche à l'Amarula.
9

GELATO AU FROMAGE ET CAMEL SALÉ

Gelato artisanal Fabbrica.
5

CRÈME BRÛLÉE

Vanille de Tahiti.
9

GARDE-MANGER



MAYONNAISE CHIPOTLE

500 ml
6,99 \$



MAYONNAISE SAUCE À BURGER

500 ml
6,99 \$



MAYONNAISE SRIRACHA LIME

500 ml
6,99 \$



MOUTARDE RBB

430 ml
5,99 \$



SAUCE BBQ ORIGINALE

350 ml
7,49



SAUCE BBQ BIÈRE ROUSSE

350 ml
7,49 \$



SAUCE BBQ MIEL & CHIPOTLE

350 ml
7,49 \$



SAUCE BBQ ÉPICÉE

350 ml
7,49 \$

**ACHETEZ 2
CONDIMENTS
FABBRICA ET
OBTENEZ LE 3IÈME
GRATUITEMENT!**

* valide jusqu'au 31 décembre
2024, en restaurant seulement.

BIÈRES EN FÛT

OSHLAG ROUSSE

5 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

VOXERVEZA

4.5 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

BORÉALE IPA NORD-EST

6 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

OSHLAG STOUT

6.5 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

ISA DES CHUTES

3.7 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

SAISON DES PLAGES

4.9 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

BORÉALE BLANCHE

5.2 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

CANETTES

HOMARD ASCENDANT SPEEDO

IPA de riz (Bière Légère), Microbrasserie du Lac St-Jean, 3.7 %
8,49

BLANCHE DU LAC-ST-JEAN

Blanche, Microbrasserie du Lac-St-Jean, 4.5 %
8,49

VIRE-CAPOT

Blonde, Microbrasserie du Lac-St-Jean, 5.5 %
8,49

BELUETTE

Sûre aux bleuets, Microbrasserie du Lac-St-Jean, 5.5 %
8,49

BOUTEFEU

Rousse, Microbrasserie du Lac St-Jean, 5.1 %
8,49

BLANCHE AU THÉ

Oshlag, 5 %
8,49

ROUSSE ALE AMBRÉE AU CHÊNE

Oshlag, 5 %
8,49

NANO IPA

Oshlag, 2.5 %
8,49

NANO BLANCHE

Oshlag, 2.5 %
8,49

VOXERVEZA

Lager mexicaine, Vox Populi, 4.5 %
8,49

CIDRE MICHEL JODOIN PÉTILLANT

Original ou Rosé, 7 %
8,49

SMIRNOFF ICE

Cooler, 7 %
8,49

VINS & BULLES

VINS BLANCS

BELLARETTA

Italie, Abruzzes
Chardonnay

5 oz: 6 7 oz: 9,75 B: 30

JACKSON TRIGGS

Canada, Niagara.
Pinot Grigio.

5 oz: 8 7 oz: 11,50 B: 35

CUVÉE ÉLISABETH

France, Sud Ouest
Sauvignon Blanc et Colombard

5 oz: 9 7 oz: 12,50 B: 39

ALTOPIANO

Italie, Abruzzes
Trebiano
B: 34

TOSCO

Italie, Toscane
Trebiano et Chardonnay
B: 37

VILLA CASTELLO

Italie, Abruzzes
Pinot Gris
B: 41

VINS ROUGES

BELLARETTA

Italie, Abruzzes
Cabernet Sauvignon.

5 oz: 8,50 7 oz: 11 B: 38

RENZO MASI CHIANTI

Italie, Les Pouilles.
Negroamaro, Sangiovese, Montepulciano.

5 oz: 11 7 oz: 15,50 B: 51

IQUE

Argentine, Mendoza.
Malbec.

5 oz: 11,75 7 oz: 16,50 B: 53

MERINOS

France, Rhône
Syrah, Grenache Carignang et Merlot.

5 oz: 12,50 7 oz: 17,50 B: 56

TOSCO ROSSO DI TOSCANA

Italie, Toscane
Sangiovese
B: 37

MADREGALE

Italie, Abruzzes.
Montepulciano d'Abbruzzo, Sangiovese.
B: 41

VINGA SINDOA

Italie, Navarra
Trempanillo
B: 49

MONTAGNAC

France, Vin de France
Pinot noir
53

VINS ROSÉS

CANTINA TOLLO

Italie, Abruzzes.
Pinot Gris.
B: 51

BULLES

PARES BALTA

Espagne, Catalogne.
Parellada, Maccabeu, Xarel-lo.
8 oz: 15 B: 42

TRIBAUT

France, Champagne.
Chardonnay, Pinot meunier, Pinot
noir.
B: 90

VEUVE CLICQUOT

France, Champagne.
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot
Meunier.
B: 160

COCKTAILS

GIN & TONIC

10

MARTINI FIERO

E TONIC

Martini Fiero, orange et tonic.

11

APÉROL SPRITZ

Apérol, mousseux et soda.

11

COIN TROP

Cointreau, jus de lime, sirop simple, servi dans un verre old fashioned.

11

MICK

JÄGERMEISTER

Jägermeister, sirop de citron, fleur de sel à la lime, servi dans un verre old fashioned.

11

MOJITO

Rhum Bacardi, menthe fraîche, jus de lime frais, eau gazéifiée.

Au choix : original, bleuet, framboise ou mangue

P: 11 G: 17

PALOMA

Tequila El Jimador, élixir de pamplemousse, jus de lime, Nekta au pamplemousse, sirop de grenadine.

P: 11 G: 17

AI-JE LU KM12?

KM12, jus de bleuets sauvages, tonic québécois Monsieur Cocktail, élixir de citron Monsieur Cocktail, angostura, soda, poivre.

P: 11 G: 17

SANGRIA

Blanche, rouge ou rosée.

P: 11 G: 17

OH MY SHANDY

Seltzer margarita, élixir de lime, sirop de gingembre, framboises, soda.

P: 11 G: 17

C'EST PEUT-ÊTRE

ICI HAWAII

Rhum Brugal, Apérol, sirop de gingembre, élixir de pamplemousse, jus d'ananas, jus d'orange, Angostura, soda.

P: 11 G: 17

COSMO

Vodka, Cointreau, jus de canneberge et jus de lime.

12

MARGARITA

Tequila, Cointreau, jus de lime.

12

HAVANA BOMB

Rhum Havana club 3 ans, jus de lime, Redbull yellow, jus d'ananas.

13

BACON + BLOODY

Jack Daniel's, élixir de lime, jus tomate, clamato, sauce Worcestershire, sauce piquante, sauce bbq Beemer, bacon, cornichon.

P: 12 G: 18

SEVEN ISLAND

ICE TEA

Gin, vodka, cointreau, jus de citron, infusion de thé, ginger ale.

P: 13,50 G: 19,75

SHOOTERS

LE GRINCH À L'ANNÉE LONGUE

Amarula et crème de menthe verte.

4

ISABELLE BLUE

Crème de menthe blanche Isabelle, Curacao.

4

JAMES LE COUREUR

Jameson, Coureur des bois.

4

BÉBÉ GUINNESS

Tia maria, Carolans.

4

GIN LIME

Gin et jus de lime.

4

VODKA LIME

Vodka et jus de lime.

4

SROM

Abricot Brandy, jus de lime, cerise.

4

GINGER GRANT

Jameson, grand marnier, sirop de gingembre et jus de lime.

4

ALABAMA SLAMMER

Gin Madison Park, campari, angostura et jus de canneberge blanc.

4

TARTE AUX BLEUETS

Jus de bleuet, gin Km12, angostura et tonic québécois Mr. Cocktail.

4

BELLE DE BRILLET

5

JÄGER BOMB

3 shooters.

15,25

CAFÉS ALCOOLISÉS

CAFÉ RBB

2 oz de Grand marnier et Amarula, café et guimauves flambées.

11

CAFÉ ESPAGNOL

2 oz de Calvados Boulard X.O et Cointreau, café et guimauves flambées.

11

CAFÉ AMARETTO

2 oz d'Amaretto, café et guimauves flambées.

11

CAFÉ BRÉSILIEN

2 oz de Grand Marnier, Tia Maria et Brandy, café et guimauves flambées.

11

CAFÉ CAROLAN'S

2 oz de Carolan's, café et guimauves flambées.

11

CAFÉ AMARULA

2 oz d'Amarula, café et guimauves flambées.

11

SANS ALCOOL

MODJITO

Original / Framboise / Mangue / Bleuet / menthe, jus de lime, soda.

7

MONTELLIER

Eau de source naturelle gazéifiée: Originale/Citron/Pamplemousse/Lime

3

LA RAISONNABLE - BERLINER WEISSE

Blonde. 0.5 %
8,49

LIMONADE

Jus d'orange, sprite, jus d'ananas, grenadine, jus de citron.

6,75

LA RAISONNABLE - BITTER

Rousse. 0.5 %
8,49

SOBER CARPENTER BLANCHE

0.5 %
8,49

REDBULL

Original, original sans sucre ou tropical.

5

LA RAISONNABLE - WHEAT BEER

Blanche. 0.5 %
8,49

SOBER CARPENTER BLONDE

0.5 %
8,49

SODA RBB

Eau pétillante, sirop simple, jus de lime et saveur choisie.

Framboise/Bleuet/Grenadine/Lime /Pamplemousse/Citron

6

LA RAISONNABLE - IPA

Blonde. 0.5 %
8,49

SOBER CARPENTER IPA

0.5 %
8,49