

# ENTRÉES

## ROULEAUX FAÇON "CHEESEBURGER"

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

9

## ROULEAUX FAÇON JALAPENO POPPERS

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

9

## 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

## AILES DE POULET

Choix de sauce : Buffalo ou BBQ Miel Chipotle

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

## CHILI CHEESE FRIES

Pommes de terre frites, fromage Petit Crèmeux de la Fromagerie Boivin, chili au boeuf.

12

## 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 aux poivrons rouges rôties. Servi avec une salade verte et croûton de pain.

P: 19 G: 35



## BOEUF

Aioli, cornichons, huile de truffe, parmesan reggiano. Servi avec pommes pailles et croustons de pain artisanal.

P: 19 G: 35



## 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**

22



**BURGER IMPOSSIBLE** **VG**

21

## 2 SAUCES

CHOIX DE 2 SAUCES

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

## 3 FROMAGES

CHOIX DE 1 FROMAGE

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

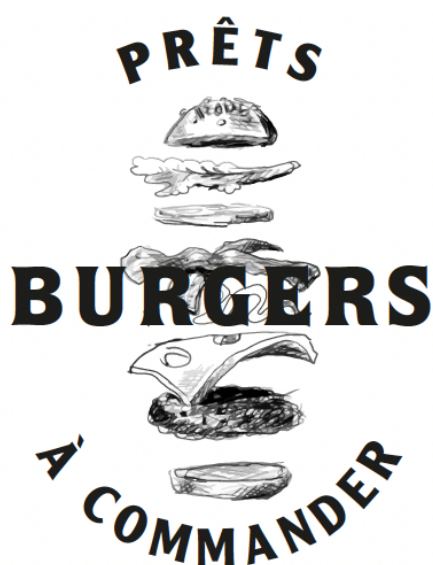
Supplément fromage: 3 \$

## 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:

PATATES DOUCES .... 2\$

POUTINE CLASSIQUE .... 4\$

POUTINE RBB .... 5\$

### CLASSIQUE RBB

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

19

### FISHBURGER

Filets de morue panés, sauce tartare, fromage  
cheddar jaune, laitue, tomate.

22

### 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, fromage cheddar jaune de la  
Fromagerie Saint-Laurent.

21

### BURGER VEGAN **VG**

Boeuf impossible, mayonnaise végétalienne,  
oignons frais, cornichons, laitue, 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: 19

## MACARONI AU FROMAGE PERRON

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

P: 14 G: 22

## POULET PIRI PIRI

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

16

## HOT HAMBURGER 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

Filet de morue pané, 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

Contre-filet de bœuf Sterling Silver 8 oz, 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

Pichet de bière à 17 \$

### 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

## CHURROS

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

8

## CRÈME BRÛLÉE

Vanille de Tahiti.

9

## GÂTEAU AU FROMAGE

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

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 \$



**ROUGE**  
**BURGER BAR**

## BIÈRES EN FÛT

### OSHLAG ROUSSE

5 %  
Pinte: 8,49 Pichet: 24

### OSHLAG KELLERBIER

5 %  
Pinte: 8,49 Pichet: 24

### OSHLAG STOUT Caramel Salé

6.5 %  
Pinte: 8,49 Pichet: 24

### BORÉALE IPA NORD-EST

6 %  
Pinte: 8,49 Pichet: 24

### BORÉALE NANO IPA DES VALLÉES

2.5 %  
Pinte: 8,49 Pichet: 24

### BORÉALE SAISON DES PLAGES

4.9 %  
Pinte: 8,49 Pichet: 24

### BORÉALE BLANCHE

5.2 %  
Pinte: 8,49 Pichet: 24

### OSHLAG BLONDE

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

### ROUSSE ALE AMBRÉE AU CHÊNE

Oshlag, 5 %  
8,49

### CIDRE MICHEL JODOIN PÉTILLANT

Original ou Rosé, 7 %  
8,49

### SMIRNOFF ICE

Cooler, 7 %  
8,49



# VINS & BULLES

## BLANCS

### EQUI

Italie, Abruzzes  
Chardonnay

5oz: 11 7oz: 15 B: 49

### COLLE CORVIANO

Italie, Abruzzes  
Pinot grigio

5oz: 11 7oz: 15 B: 49

### TRADITION POUILLY- FUMÉ

France, Vallée de la Loire  
Sauvignon blanc

5oz: 13 7oz: 18 B: 60

### TOSCO

Italie, Toscane  
Trebiano et Chardonnay  
B: 43

### JAYBIRD

Australie, Riverland  
Arinto, Vermentino, Chardonnay,  
Malvasia  
B: 56

## ROUGES

### CAMINANTE

Espagne, Rioja  
Tempranillo, vin nature

5oz: 8 7oz: 11 B: 35

### VEGA SINDOA

Espagne, Navarra  
Tempranillo

5 oz: 9 7 oz: 13 B: 40

### BELLARETTA

Italie, Abruzzes  
Cabernet Sauvignon.

5oz: 9,50 7oz: 12,75 B: 42

### LE CHÂTEAU DE BOUILLEROT

France, Bordeaux  
Cabernet Franc, Merlot

5oz: 10 7oz: 13 B: 44

### LA BUVETTE

France, Languedoc  
Grenache noir, Syrah

5oz: 10,50 7oz: 14,50 B: 48

### TOSCO ROSSO DI TOSCANA

Italie, Toscane  
Sangiovese & Canaiolo  
B: 43

### MONTAGNAC

France, Vin de France  
Pinot noir  
B: 53

### IQUE

Argentine, Lujan de Cuyo  
Malbec  
B: 53

### L'ENJOUÉ

France, Loire  
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Grolleau,  
Gamay, Pineau d'aunis  
B: 66

## ROSÉS

### CANTINA TOLLO

Italie, Abruzzes.  
Pinot Gris.  
B: 51

### WEEPING JUAN (PET NAT)

Australie, Riverland  
Vermentino, Nero D'avola  
B: 56

## 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

Choisissez parmi notre vaste sélection de gin! Consultez votre serveur.se pour connaître toutes les options.

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, bleuets, 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 bleuets, 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