

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. Servis 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 Crémeux 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 !

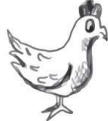
TOUS LES BURGERS SONT SERVIS
AVEC LAITUE ET TOMATE.

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
Fromage en grains de la Fromagerie Boivin

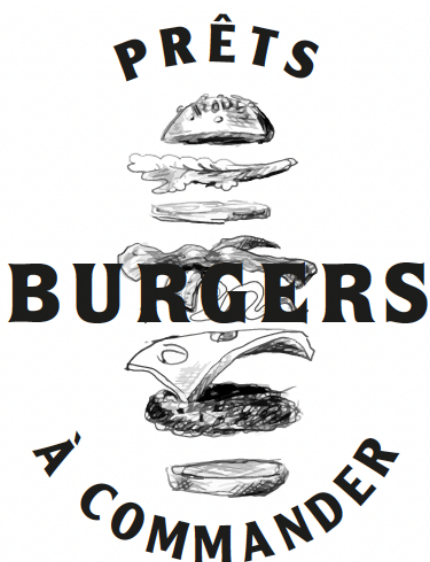
Supplément fromage: 3 \$

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

Croustons 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 DU MOMENT

MERCREDI

Smashburger

7\$

EN TOUT TEMPS

Jusqu'à la fin de la saison des Canadiens de Montréal, nos

AILES DE POULET sont à

0,69 \$



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 BLONDE

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 ROUSSE

5 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

BORÉALE BLANCHE

5.2 %
Pinte: 8,49 Pichet: 24

BORÉALE SOUR

5 %
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

DOMAINE DE PETIT

ROUBIÉ

France, Languedoc
Sauvignon

5oz: 10 7oz: 14 B: 46

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

SECRET DE LUNES

France, Languedoc
Viognier
B: 50

JAYBIRD

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

ROUGES

CAMINANTE

Espagne, Rioja
Tempranillo, vin nature
5oz: 8 7oz: 11 B: 35

ROCCA DI CASTAGNOLI

Italie, Toscane
Sangiovese, Cilieggiolo
5oz: 9,50 7oz: 13 B: 43

LA BUVETTE

France, Languedoc
Grenache noir, Syrah
5oz: 10,50 7oz: 14,50 B: 48

MONTAGNAC

France, Vin de France
Pinot noir
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 SIGNATURES

Nous sommes fiers d'avoir élaboré notre carte de cocktails en collaboration avec trois distilleries québécoises, chacune vous proposant ses recettes signatures.



DISTILLERIE DU FJORD
MONTS VALIN, QC

LILY SOUR

Liqueur Lily thé du labrador,
pamplemousse, lime.
15

PICKLE MARTINI

Gin KM12 concombre, vermouth,
cornichons.
15

LA SAISON DES SUCRES

Gin 48 Chemin Price, lime, sirop
d'érable de l'érablière au sucre d'or.
16



DISTILLERIE
MITIS

FRIMAS

PAMPLEMOUSSE
Vodka Frimas, pamplemousse.
14

CAFÉ NORDIQUE

Rhum Nordique, espresso,
guimauves grillées.
14

DAIQUIRI AUX FRAISE

Rhum Nordique, fraise, lime.
15



mariana

PINEAPPLE MOUSSE

Amaretto Avril, ananas, lime.
12

MAI TAI

Rhum épicé Morbleu, liqueur
d'orange Zeste, sirop d'orgeat.
14

CHOCO-TINI

Rhum Morbleu Noir, Amaretto Avril,
espresso.
15

COCKTAILS CLASSIQUES

Consultez votre serveur(se) pour découvrir notre sélection de cocktails classiques disponibles!

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

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 / 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/Grenadine/Lime
/Pamplemousse/Citron

6

LA RAISONNABLE - IPA

Blonde. 0.5 %
8,49

SOBER CARPENTER IPA

0.5 %
8,49