

DEUX PAR QUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

BIÈRES EN FÛT

<u>UNIBROUE</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Blanche de Chambly 5%	11 / 28
Pale Ale anglaise 4.8%	11 / 28
IPA l'Infiltré 5,5%	11 / 28
Fin du Monde 9%	11 / 28
Tropiques-sur-le-lac 6%	11 / 28
Saison Libre 4%	11 / 28

<u>SHAWBRIDGE</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
IPA 117 5,8%	12 / 29
Blanche au Jasmin 3,9%	12 / 29
Kölsch - Ride de kayak 4,2%	12 / 29

<u>BARBE BROUE</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Blonde du Frère Moffet 5%	12 / 29
Devil's Rock 5,5%	12 / 29

<u>IRLANDAISES</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Guinness 4.2%	12 / 29
Harp 4.5%	12 / 29
Smithwick's 4.3%	12 / 29
Kilkenny 4,2%	12 / 29

<u>IMPORTÉES</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Carlsberg 5%	11 / 28
Kronenbourg 1664 blanche 5%	11 / 28
Cidre Rabaska 5.6%	12 / 29

BIÈRES EN BOUTEILLE

Sleeman	7
Rousse, original ou clear	
Shawbridge	
Flower passion (Blanche fruit de la passion 5,2%)	13
Rivière du Nord (Pale Ale anglaise 5%)	13
Rousse Futée (Rousse 4,5%)	12
Panaché (Pamplemousse, baies ou citron 2,8%)	12
Sans alcool 0.0%	
Rousse - Shawbridge	9
Guinness	8
1664 blanche	8
Carlsberg	8

COCKTAILS DU PUB

OSISKO SUNRISE	13
Whisky, triple sec, citron, jus d'orange, grenadine maison	

SUMMER SPLASH	13
Limoncello, gin, menthe, concombres, cava, soda	

PALOMA BORÉAL	13
Tequila, cordial de pamplemousse, bière d'épinette	

PARASOL	13
Rhum épicé, Amermelade, ananas, fruit de la passion, orgeat, lime, angostura	

LA PITOUNE	13
Gin Bleu Royal à la pêche, liqueur de Pomelo, citron, sirop de gingembre, Kombucha Écorce gingembre-érable, amers à la pêche	

BLOODY 2X4	12
Vodka, Worcestershire, Red Hot, Clamato, bacon, fève marinée, mélange d'épices maison	

SANGRIA 2X4	<u>Verre / Pichet</u>
Rouge ou blanche	11 / 28
Sirop de framboise, canneberge blanche, sprite, fruits	

LA TOURNÉE	19
10 shooters de mélange de Jaggermeister, Peach Schnapps et canneberge blanche	

KOMBUSAGE	11
Gin Hickson 0.0%, menthe, concombre, kombucha Écorce fraise-basilic	

LIMONADE 2X4	10
Citron, canneberge blanche, ginger ale, grenadine maison	

SANS ALCOOL

BULLES

VERRE / BTL

Cava Brut, Parés Baltà

11 / 55

BLANCS

Terra Alta, L'Abrunet 2023, Cellar Frisach

(Grenache Blanc) - notes de pomme verte, équilibré

10 / 50

Soave Classico 2023, Inama

(Garganega) - délicat, minéral

-- / 57

Friuli 2023, Sauvignon Blanc 2023, Isola Augusta

(sauvignon blanc) - fruité, herbacé

12 / 62

VDF (Loire), Attention chenin méchant 2023, Nicolas Reau

(chenin) - notes de miel, agrumes, frais

12 / 62

IGT Sicile, Grillo 2023, Vino Lauria

(Grillo) - notes de fruits tropicaux, vif

-- / 62

Bourgogne, Chardonnay 2023, Domaine guillot-Broux

(Chardonnay) - rond, boisé, citronné

-- / 70

Autriche, Querschnitt Weiss 2023, Kolfok

(Grüner Veltliner, Chardonnay, Muscat) - légèrement fruité, frais

13 / 70

Orange - Argentine, El Zorrito 2023, Bodega Santa Julia

(Chardonnay) - notes d'agrumes, aromatique

12 / 62

ROSÉS

Québec, Rosé 2023, Union Libre

(Seyval Noir et Sante-Croix) - notes de fraises, léger

10 / 48

Cerasuolo d'Abruzzo, Apollo 2023, Ausonia

(Montepulciano) - concentré, aromatique, notes de baies

-- / 63

ROUGES

WO Swartzland, Stompie Cinsault 2023, Johan Herman Meyer

(Cinsault) - très léger, fruité

-- / 50

IGT Rosso Toscano, Barabba Rosso NM, La Querce Seconda

(Sangiovese, Merlot) - équilibré, notes de fruits rouges

11 / 55

Rioja Reserva 2019, Bodegas Muriel

(Tempranillo) - corsé, aromatique

-- / 55

Collines Rhodaniennes, l'Appel des Sereines 2022, Francois Villard

(Syrah) - délicat, épicé

12 / 62

Castillon-Côtes-de-Bordeaux 2019, domaine de la Grande Courraye

(Merlot, Cabernet Franc) - charnu, notes de fruits secs, boisé

-- / 70

Autriche, Querschnitt Rot 2022, Kolfok

(Blaufränkisch, Syrah) - léger, frais, fruité

13 / 70

Langhe, Nebbiolo 2022, Erbaluna

(Nebbiolo) - tannique, frais

14 / 72

Maipo (Chili), Limited Edition Gran Reserva 2017, Villaseñor

(Cabernet Franc) - complexe, poivré, fruits mûrs

-- / 75

ENTRÉES

FRITE GOURMANDE 14

émulsion à l'ail confit et parmesan

TARTARE DE THON 25

4oz de thon rouge, orange, fenouil, émulsion sésame

CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS 15

Sauce crémeuse à l'aneth et fromage bleu, amandes grillées

PÉTONCLES POÊLÉES 18

Asperges grillées et hollandaise

POGOS 14

Saucisse de la Barback (2)

AILES DE POULET ÉPICÉES 14

Sauce au fromage bleu (6)

SALADE D'ASPERGES 14

Bacon, courgettes, oignons, parmesan, œuf poché, vinaigrette dijon et romarin

RONDELLES D'OIGNONS 14

Moutarde au miel

CORNICHONS FRITS (6) 14

Mayonnaise au choix

SPÉCIALITÉS DU PUB

SCHNITZEL À LA VIENNOISE 31

Escalope de veau enrobée de chapelure, servie avec salade de patates grelot, radicchio, persil, câpres et vinaigrette moutarde

PAIN PLAT À LA BETTRAVER 27

Naan, vinaigre balsamique, betteraves, fromage de chèvre, roquette, lime, miel et amandes grillées

TACOS DE MORUE 28

2 tacos de morue panée, salsa verde, pommes vertes, carotte, menthe, coriandre et radicchio, crème sûre et frites

*Option végété avec tofu grillé

TARTARE DE BŒUF 35

4oz de bœuf, bacon, parmesan, mayonnaise, cornichon frit, croutons, frites

LA BRUTE 31

Bavette de porc 8oz, sauce crémeuse aux champignons et dijon, asperges grillées, céleri-rave et salade de roquette miel et lime

STEAK & FRITES 35

Bavette de bœuf 8oz, sauce whisky et poivre, légumes grillés, frites

CÔTES LEVÉES DU PUB 31

7oz de côtes levées braisées à la Guinness, sauce BBQ, frites

FISH & FRITES 28

Filets de morue (2) panés à la bière et chips Miss Vickies sel et vinaigre, sauce tartare maison, frites.

BURGERS

LE PERREAULT 31

Bavette de bœuf marinée, pommes caramélisées, oignons confits, cheddar Guinness, roquette, bacon, dijonnaise

DEUXPARQUATRE 28

Boulette porc, bœuf, bacon, cheddar vieilli 3 ans, oignons confits, laitue, tomates, cornichons, bacon, dijonnaise

LE WHISKY 27

Boulette porc, bœuf, bacon flambée au whisky, cheddar vieilli 3 ans, oignons confits, sauce bbq

LA POULE DE LUXE 27

Poulet à la Blanche de Chambly, bacon, Cru du Clocher, mayo aux tomates séchées, roquette

PÂTES

L'ENCLOS 27

Linguines crémeuses, poulet mariné à la blanche de Chambly, ail, bacon, courgettes, oignons confits, parmesan

CARBONARA DU PUB 27

Linguines crémeuses citronnées, capicollo, proscuitto, bacon à l'ail, oignons, parmesan, oeuf, vin blanc

SAUCISSE ITALIENNE ET PESTO 27

Ricciole à la chaire de saucisse italienne douce, vin blanc, pesto de roquette, kale, ail confit et parmesan

POUTINES

Sauce régulière ou au poivre

LA CLASSIQUE 20

BŒUF 23

bacon & oignons confits

SALADES

BAVETTE ROCKET 31

Bavette de Bœuf, mesclun, roquette, pommes, canneberges, oignons frits, carottes, vinaigrette thaïe

CEASAR'S PALACE 27

Romaine, kale, parmesan, poulet mariné à la blanche de Chambly, capicollo, proscuitto, bacon, vinaigrette César maison

DESSERTS

MAJOR TOM 10
Barre Mars frite
servie avec crème
glacée vanille

TARTE AUX PACANES 10
Servie avec mousse
au Frangelico

BON DANS YEULE 10
Gâteau mi-cuit au
Nutella