

DEUX PAR QUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

BIÈRES EN FÛT

UNIBROUE 20 oz/ Pichet

Blanche de Chambly	5%	12 / 29
Rousse Ale	5%	12 / 29
Blanche à la poire	5%	12 / 29
Fin du Monde 30e	9%	12 / 29
Tropiques-sur-le-lac	6%	12 / 29
Saison Libre	4%	12 / 29

SHAWBRIDGE 20 oz/ Pichet

IPA 117	5,8%	12 / 29
Blonde au miel	5%	12 / 29

IRLANDAISES 20 oz/ Pichet

Guinness	4.2%	12 / 29
Harp	4.5%	12 / 29
Smithwick's	4.3%	12 / 29
Kilkenny	4,2%	12 / 29

IMPORTÉES 20 oz/ Pichet

Carlsberg	5%	12 / 29
Kronenbourg 1664 blanche	5%	12 / 29
Cidre Rabaska	5.6%	12 / 29

BIÈRES EN CANNETTE

Sleeman		
Rousse, original ou clear		9
Shawbridge		
Thé glacé alcoolisé (5%)		12
Pêche ou limonade fruits rouges		
Panaché citron (2,8%)		12
Sans alcool 0.0%		
Rousse - Shawbridge		9
IPA - Shawbridge		9
Guinness		8
1664 blanche		8
Carlsberg		8

SPRITZ VERDE 13

Gin, Limoncello, sirop thym & basilic, concombres, mousseux, soda

ROSA FIZZ 13

Gin Violette, vermouth blanc, pamplemousse, tonic au sureau, Liqueur de cassis

SUNSET MULE 13

Tequila, liqueur de camerises, lime, bière de gingembre

PARASOL 13

Rhum épicé, Amermelade, ananas, fruit de la passion, lime, orgeat, angostura *contient des traces d'amandes

BLOODY 2X4 12

Vodka, Worcestershire, Red Hot, Clamato, bacon, fève marinée, mélange d'épices maison

SANGRIA 2X4 Verre / Pichet

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

G&T du jardin 11

Noroi Esprit de Londres, citron, thym & basilic, pomme, tonic au sureau

KOMBUSAGE 11

Noa Rhum Jamaican épicé, fruit de la passion, camerises, kombucha Écorce gingembre-framboise

LIMONADE 2X4 10

Citron, canneberge blanche, ginger ale, grenadine maison

COCKTAILS DU PUB

SANS ALC00L

BULLES

Cava Brut, Parés Baltà
(Parellada, Macabeu, Xarel-lo) - généreux, frais

VERRE / BTL

11 / 55

VMQ (Muscadet), Folies, Domaine Brégeon
(Melon de Bourgogne, méthode traditionnelle) - festif, bulle crémeuse, brioché

-- / 65

Crémant du Jura Brut, Domaine Badoz
(Chardonnay) - Cisé, fruits à chaire blanche et miel

-- / 79

BLANCS

IGP Québec, B4 2024, Les Bacchantes
(Vidal, Seyval Blanc) - frais, notes délicates de pommes vertes

-- / 50

Terre Siciliane IGP, Tera Madre 2024, VINO Lauria
(Pinot Grigio) - sec, fruité, facile à boire

12 / 60

Dao Branco, Planet Mouraz 2024, Casa de Mouraz
(Bical, Encruzado, Malvasia, etc.) - salin, aromatique

-- / 64

VDF (Rhône) Gavèl Sauvignon Blanc 2022, Cros des Calandres
(Sauvignon Blanc) - Vif, herbacé, pamplemousse

14 / 70

Autriche, Querschnitt Weiss 2023, Kolfok
(Grüner Veltliner, Chardonnay, Muscat) - légèrement fruité, tendu

14 / 70

Reuilly, Eclipse 2023, Domaine Chavet
(Sauvignon Blanc) - sec, fruité, finesse

-- / 72

Calabria Bianco, Ansonica 2024, Cataldo Calabretta
(Ansonica) - charnu, notes de fruits secs, salin

15 / 74

Chinon, Pierres Couvertes 2024, Fabrice Gasnier
(Chenin) - tendu, minéral, floral

15 / 74

Bolgheri bianco, Criseo 2023, Guado al Melo
(Vermentino, Fiano, Petit Manseng, etc.) - corsé, boisé et notes de fruits exotiques

-- / 77

Orange - Veneto, La Mala Via 2024, Santa Colomba
(Malvasia) - notes d'écorces d'orange, gingembre, légèrement tannique

14 / 68

ROSÉ

VDF (Languedoc), Rosé les Bidules 2025, Les bidules
(Syrah, Cinsault) - notes de fraises des champs et de pêches

13 / 65

ROUGES

Dolcetto d'Asti, Il Rochetto 2022, Torelli
(Dolcetto) - Intense, notes de baies, légèrement tannique

-- / 52

Bordeaux 2022, Chevalier de Bonséjour
(Merlot, Cabernet Franc) - Concentré, tannins structurés

11 / 54

Swartland WO, Stompie Cinsault 2023, Johan Herman Meyer
(Cinsault) - Vin de soif, fruité, léger

12 / 60

IGP Val de Loire, PL.1953G 2023, Thimothée Delalle
(Gamay) - fruité, floral, gourmand

-- / 62

IGT Rosso Toscano, Barabba Rosso NM, La Querce Seconda
(Sangiovese, Merlot) - équilibré, notes de fruits rouges

13 / 62

Autriche, Querschnitt Rot 2022, Kolfok
(Blafränkisch, Syrah) - léger, frais, fruité

14 / 70

Valpolicella superiore DOC 2021, Musella
(Corvina, Corvinone, Rondinella) - corps moyen, notes florales

-- / 72

VQA Niagara Peninsula, Pinot Noir 2023, Cloudsley Cellars
(Pinot Noir) - élégant, boisé

-- / 75

Côte de Brouilly, Chavanes 2023, Château de La Chaize
(Gamay Noir) - équilibré, notes de cerises, épices

-- / 77

Bolgheri Rosso, Ferruggini 2022, Chiappini
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah) - structure, charnu, poivré

-- / 80

IGT Toscana, Rosso 2022, Bakkanali
(Sangiovese) - tannins soyeux, arômes mûrs et sauvages

-- / 92

Lalande de Pommerol 2007, Château des Annereaux
(Merlot, cab. franc, cab. sauvignon) - tannins souples, arômes confits et légèrement fumés

-- / 98

Barolo 2017, Casina Bric
(Nebbiolo) - corsé, sec, complexe

-- / 110

Savigny-Les-Beaune 1er cru, Les Lavières 2012, Louis Jadot
(Pinot Noir) - raffiné, notes de sous-bois, velouté

-- / 119

DEUX PAR QUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

ENTRÉES

CRUDO DE PÉTONCLES	18
Chimichurri à la menthe, concombres et pickles de radis	
ACCRAS DE POISSON	16
Aïoli à la lime	
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE	18
Compote de camerises et croutons	
CHOUX DE BRUXELLES NASHVILLE	18
Sauce crémeuse à l'aneth et fromage bleu, amandes au paprika fumé	
TREMPETTE CHAUDE ELOTES	18
Maïs, poireaux, jalapeños, gouda fumé, coriandre et chips de maïs	

SNACKS

POGOS	14	CORNICHONS FRITS	14
Saucisse de la Barback (2)		Mayonnaise au choix (6)	
AILES DE POULET ÉPICÉES	14	NACHOS	18
Sauce au fromage bleu (6)		Extra poulet +4	
RONDELLES D'OIGNONS	14		
Moutarde au miel			

TARTARE DE BŒUF ET BACON	29
Fromage Allegretto et croutons de pain	
VIANDE - COUPE DU MOMENT	PM
Purée de légumes racines, poêlées de champignons et sauce au poivre	
CÔTES LEVÉES BRAISÉES À LA GUINNESS	29
Salade de chou et pain au maïs	
PAPARDELLE PUTTANESCA	27
Tomates, poivrons, oignons, olives et gremolata	
FISH & CHIPS	28
Filets de morue (2) panés à la bière, sauce tartare, salade de carottes et chips maison	
SALADE NIÇOISE	29
Tataki de thon, haricots verts, bettraves, oeuf de caille, aïoli à la lime, chips de PDT et salade croquante de l'Éden rouge	
SALADE AMÈRE	29
Raddichio, endives, courgettes grillées, noisettes caramélisées, fromage Ducharme et vinaigrette miel & dijon	
BURGER LE DEUXPARQUATRE	29
Boulette de porc, bœuf et bacon Cru du Clocher, bacon, oignons confits, laitue, tomates, cornichons, dijonnaise et frites	
BURGER LA POULE DE LUXE	28
Poulet à la Blanche de Chambly, bacon, Cru du Clocher, mayo aux tomates séchées, roquette et frites	
SMASH BURGER DE POISSON	27
Mayo wasabi, cornichons et laitue Iceberg et frites	

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES ET MAYO	6
Artichaut ou sriracha	
LÉGUMES POÊLÉS	7
CAROTTES CONFITES MIEL & CUMIN	7
Ricotta au citron	
SALADE CÉSAR	9
Crumble de bacon et croutons	

DESSERTS

BON DANS YEULE 10
Gâteau mi-cuit au Nutella

MAJOR TOM 10
Barre Mars frite servie avec crème glacée vanille

TARTE AUX PACANES 10
Servie avec mousse au Frangelico

DESSERT DU MOMENT 10

CAFÉS FÂCHÉS

DEUXPARQUATRE 9
Bailey's, Tia Maria, Amaretto

IRLANDAIS 9
Jameson, sucre, crème fouettée

ESPRESSO MARTINI DU PUB 11
Whisky, amaro Nonino, sirop de vanille, espresso

BAILEY'S 9

DIGESTIFS

LIQUEURS (1 oz)

Amaretto - Avril	7
Amaro - Nonino	8
Crème de cassis - Sivo	8
Coureur des Bois (crème ou Whisky)	7
Limoncello - Luxardo	6
Orange Électrique - Rosemont	7

SCOTCH & WHISKY (1 oz)

Aberfeldy 12y - Écosse, mi-corsé & fruité	12
Aberlour 12y - Écosse, mi-corsé & notes de caramel	13
Bowmore 12y - Écosse, floral & boisé	12
Dubliner - Irlande, léger & finale maltée	12
Dalmore - Écosse, puissant & complexe	19
Glenfidich 12y - Écosse, léger & mielleux	12
Glenmorangie Nectar 16y - Écosse, sensation liquoreuse & complexe	22
Kilbeggan - Irlande, doux & malté	6
Lot 40 Rye - Canada, mi-corsé & épicé	7
Laphroaig 10y - Écosse, corsé & très fumé	17
Macallan 12y - Écosse, mi-corsé & élégant	23
Rosemont - Québec, sec & épicé	8
St-Laurent 3 grains - Québec, doux & notes céréalières	9
Tè Bheag - Écosse, suave & légèrement tourbé	8
Toki - Japon, doux & fruité	10
Tullamore Dew - Irlande, doux & notes de cassonade	7

RHUMS (1 oz)

Abuelo añejo - Panama, boisé & vanillé	9
El Dorado 12 - Guyane, soyeux & notes de fruits confits	8
Plantation XO - Barbade, doux & notes d'épices douces	13
Zacapa 23 - Guatemala, rond & notes de caramel	13

PORTO (2 oz)

Cabral Tawny 20 ans	16
----------------------------	----