

DEUXPARQUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

BIÈRES EN FÛT

<u>UNIBROUE</u>		<u>20 oz/ Pichet</u>
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

<u>PROSPECTEUR</u>		<u>20 oz/ Pichet</u>
Tête de Pioche	6%	14 / 34
Dernière Tournée	4%	13 / 32

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

*Petit bock de 10oz disponible sur demande.

BIÈRES EN CANNETTE

Sleeman	
Rousse, original ou clear	9
Sans alcool 0.0%	
Pyrite 0,5%	12
Pyrite Sure Framboise 0,5%	12
Rousse - Shawbridge	9
Guinness	8
1664 blanche	8
Carlsberg	8

COCKTAILS DU PUB

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	<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	

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	

SANS ALC00L

BULLES

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

VERRE / BTL

11 / 55

Crémant du Jura Brut, Domaine Badoz
(Chardonnay) - Ciselé, 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, Terra Madre 2024, Vino Lauria
(Pinot Grigio) - sec, fruité, facile à boire

12 / 60

Swartzland, Stompie Chenin 2025, Johan Herman Meyer
(Chenin blanc) - notes de miel, pomme jaune, frais

-- / 65

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

-- / 70

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

14 / 70

Macon, Chardonnay 2023, domaine Guillot-Broux
(Chardonnay) - Rond, légèrement floral

14 / 70

VDF (Loire), Chenin 2025, Coeur de Loup
(Chenin) - tendu, minéral, floral

-- / 70

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

-- / 68

ROSÉ

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

13 / 65

ROUGES

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

Swartzland, Stompie Cinsault 2025, Johan Herman Meyer
(Cinsault) - léger, fruité, vin de soif

-- / 65

Bordeaux 2022, Chevalier de Beauséjour
(Merlot, Cabernet Sauvignon) - Corsé et épicé

-- / 66

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

-- / 70

Minervois, La Féline 2022, Borie de Manuel
(Syrah, Grenache, Carignan) - Profond, notes d'épices douces et griottes

15 / 73

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

-- / 75

Côtes du Rhône, L'Afflable 2023, Domaine Wilfred
(Syrah, Grenache, Carignan) - mi-corsé, tannins souples, fruits rouges

-- / 77

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

-- / 77

Douro, Tinto 2022, Pormenor
(Touriga Franca, Tinta Roriz, ...) - Charnu, tannique et notes de fruits noirs

-- / 78

Alsace Rouge, Portrait 2024, domaine Zinck
(Pinot Noir) - juteux, légèrement épicé

16 / 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

DEUX PAR QUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

ENTRÉES

COURONNE DE CREVETTES 18

Crème sûre, sauce cocktail, oignons frits

CHOUX DE BRUXELLES NASHVILLE 18

Sauce crémeuse à l'aneth et fromage bleu,
amandes au paprika fumé

CROQUETTES DE VIANDE FUMÉE 18

Moutarde au miel et pickles

BÂTONNETS DE FROMAGE 16

Sauce marinara

SOUPE À L'OIGNON 16

Fromage Guinness

SNACKS

POGOS 14

Saucisse de la Barback (2)

CORNICHONS FRITS 14

Mayonnaise au choix (6)

AILES DE POULET ÉPICÉES 14

Sauce au fromage bleu (6)

NACHOS 18

Poulet +4

Porc effiloché +4

RONDELLES D'OIGNONS 15

Moutarde au miel

TARTARE DE BŒUF ET BACON	36
Fromage Allegretto, croutons de pain et frites	
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	
FISH & FRITES	28
Filets de morue (2) panés à la bière, sauce tartare et frites	
JOUE DE BOEUF BRAISÉE	38
Purée de pommes de terre, poêlées de légumes	
CÔTES LEVÉES À LA GUINNESS	34
Salade de chou et frites	
MAC N CHEESE	28
Sauce fromagé, poireaux et pancetta	
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	29
Poulet à la Blanche de Chambly, bacon, Cru du Clocher, mayo aux tomates séchées, roquette et frites	
POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ	28
Sauce maison à la Guinness	

PIZZAS

TROIS PETITS COCHONS	29
Sauce tomate, capicollo, prosciutto, bacon, salade de roquette et mascarpone	
LA CHARLOT	29
Sauce bbq, porc braisé, oignons caramélisés & frits, fromage Guinness	
RUSTIQUE	29
Sauce au bleu, chair de saucisse, oignons caramélisés, kale frit, cru du clocher	

Changement de frites pour salade césar ou poutine + 5

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

STICKY TOFFEE PUDDING 10
Gâteau à la datte servie avec sauce caramel
et crème glacée vanille

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

VINS DOUX (2 oz)

Cabral Tawny 20 ans - figues, cacao et café	16
Romagna Albana Passito, Arrocco 2023 - abricots secs, caramel, floral	22