

## MENU NOURRITURE

### ENTRÉES

Salade du moment	8,00\$
Bébé Poutine	7,50\$
Frites	5,75\$

### -> Essayez nos délicieuses bouchées gourmandes

Bitterballen (2) accompagné d'une mayo dijon et érable	6,50\$
Boules de fromage (2) accompagné d'un délicieux confit d'oignons	7,50\$
Boules de chili frit (2) <b>VEGAN</b> accompagné de pesto	6,00\$
Falafels (2) <b>VEGAN</b> accompagné d'une sauce raifort	6,00\$
Nems au canard (2) accompagné d'un chutney de pomme maison	7,50\$
<b>Assiette Méli-Mélo NOUVEAU</b> C'est dût de choisir ? Prenez les cinq !!! (10 bouchées)	27,50\$

### NACHOS (Salsa maison fraîche et crème sûre à la lime)

Classique	22,00\$
C'est Cochon! (Porc effiloché - recette maison)	26,50\$
Petit nachos	15,00\$
<b>Ajoutez-y un extra!</b>	
+Mozzarella	+3,00\$
+Chorizo	+4,00\$
+Bacon	+3,50\$

### PROMOTION !!!

**LES JEUDIS NACHOS à 45\$**  
Frais de jeu pour 2 personnes  
+ nachos classique à partager  
+ 2 pintes de Boréale Classique

### PIZZAS

Pépé	16,50\$
Garnie	17,50\$
Végé	17,50\$
Splendor (mozzarella, chèvre, parmesan, pesto, tomates, roquette)	18,50\$

### PÊLE-MÊLE

Chili <b>VEGAN NOUVEAU</b> Prenez-le gratiné ! +3,50\$	13,50\$
Miss Poutine (Sauce maison à la bière)	13,50\$
Filet de poulet accompagné de frites et salade	14,50\$
Salade du chef <b>VEGAN</b>	13,50\$
Grilled Cheese au Chutney de pommes	13,00\$

### PROMOTION !!!

**LES MERCREDIS PÊLE-MÊLE**  
Jouez et mangez pour 25\$  
Frais de jeu + Entrée + Plat Pêle-Mêle

### PLATS SIGNATURE

Tartare de saumon <b>NOUVEAU</b> accompagné de salade et pain naan croustillant	23,00\$
Mac & Cheese (Sauce à base de Chorizo) <b>COUP DE COEUR</b>	18,00\$

### Ajoutez-y un extra!

+ Bacon	+ 3,50\$
+ Porc effiloché - recette maison	+ 5,50\$
+ Frites extra	+ 4,00\$
+ Poutine extra	+ 7,50\$
+ Filet de poulet	+ 7,00\$

### MENU ENFANT (10 ans et moins)

#### La Revanche, l'activité idéale en famille !!!

-> Pour vous le prouver, nous avons pris soin de rendre les repas pour vos enfants plus abordables.

Poutine enfant	7,00\$
Pizza enfant (au choix)	8,00\$
Filet de poulet accompagné de frites	9,00\$

### PROMOTION !!!

**LES DIMANCHES EN FAMILLE**  
Les enfants jouent gratuitement\* !!!  
\* Un accès-jeu enfant gratuit pour chaque accès-jeu régulier payé.

### EXTRAS

+ Mozzarella	3,00\$
+ Fromage de Chèvre	3,50\$
+ Salsa maison fraîche (4oz) <b>VEGAN SANS GLUTEN</b>	3,50\$
+ Crème sûre à la lime (4oz)	3,00\$
+ Guacamole (2oz)	3,75\$
+ Filet de poulet	7,00\$
+ Bacon	3,50\$
+ Chorizo	4,00\$
+ Porc effiloché - recette maison	5,50\$

### GRIGNOTINES

Olives à cocktail	3,75\$
Croustilles de maïs & salsa maison <b>VEGAN SANS GLUTEN</b>	7,50\$
Croustilles (nature ou BBQ)	4,50\$
Pop-corn	4,50\$
Jujubes	5,50\$

### DESSERTS

Sundae (chocolat ou caramel)	7,00\$
Gâteau au chocolat <b>COUP DE COEUR</b>	9,00\$
Gâteau fromage - coulis de framboises et canneberges maison	8,50\$
+ crème glacée	+ 3,50\$

## CARTE DES BOISSONS

### BIÈRES & CIDRE

#### PRESSION

Boréale Classique (Blonde, Rousse, Blanche, IPA, Noire)	Verre / Pinte 6,00\$ / 8,00\$
Boréale IPA du Nord Est 6% <b>COUP DE COEUR</b>	7,75\$ / 9,75\$
Episode - Boréale (Demandez à votre serveur-se)	Prix variables
Microbrasserie(s) invitée(s) (Demandez à votre serveur-se)	Prix variables
Cidre McKeown 5,7%	7,00\$ / 9,00\$
Velvets (Black, White ou Red)	7,00\$ / 9,00\$

#### SANS ALCOOL

Boréale - Hors Sentier (Demandez à votre serveur-se)	8,00\$
--	--------

#### COCKTAILS

<b>Cocktail du moment</b> (Demandez à votre serveur-se)	Simple / Double Prix variable
---	----------------------------------

#### Gin du Yâbe - Gin Stadaconé bleu sour aux bleuets

	11\$
--	------

#### Pomme Panique - Bourbon, Cidre, Mousseux, Jus de pomme, Cassonade

	11\$
--	------

#### La Revanche du BLOODY

	12\$ / 18\$
--	-------------

#### Grog - Eau chaude, Rhum Kraken, sirop de lime, cannelle, zeste d'orange

	11\$
--	------

#### Limonade Stay Cool - Limonade au bourbon Maison

	9\$
--	-----

#### Spritz - Apérol, mousseux, soda

	9\$
--	-----

#### Martini - Alcool au choix (Pur vodka, gin St-Laurent ou gin Km12), vermouth blanc, olives

	11\$
--	------

#### Caïpirinha - Cachaça, lime, cassonade

	10\$
--	------

#### COCKTAILS CLASSIQUES

Apricot Brandy - Apricot brandy, orange/citron, grenadine, sprite	8\$ / 13\$
Cuba Libre - Demandez pour les choix de rhum	8\$ / 13\$
Pop - Curaçao, Sour Puss, sprite	8\$ / 13\$
Paloma - Tequila, pamplemousse, citron, soda	8\$ / 13\$
Gin Tonic - (Demandez pour les choix de gin*) (*en supplément)	8\$ / 13\$
Cosmo - Jus de canneberge, vodka, triple sec, jus de lime	8\$

#### COCKTAILS PLAISIR

Old Fashioned - Whisky Maker's Mark, bitter, sucre, tranche d'orange	11\$
Negroni - Gin, campari, vermouth, orange	9\$
Moscow Mule - Vodka, ginger beer, lime	9\$ / 14\$
Mojito - Rhum blanc, menthe fraîche, lime, cassonade, soda	9\$ / 14\$
Espressotini à l'érable - Vodka, espresso, sirop d'érable, liqueur de café (servi froid)	9\$
Long Island Iced Tea - Vodka, rhum blanc, tequila, Triple sec, gin, citron, coke	12\$ / 19\$
Sangria Blanche - Schnapps pêches, vin blanc, orange, sprite	10\$ / 15\$
Sangria Rouge - Southern Comfort, vin rouge, orange, sprite	10\$ / 15\$
Bloody Caesar - Vodka, Clamato, citron, Worcestershire, Tabasco, poivre	10\$ / 15\$
Bloody Mary - Vodka, tomate, citron, Worcestershire, Tabasco, poivre	10\$ / 15\$
Sex on the beach - Vodka, Schnapps pêches, canneberge, orange, grenadine	10\$ / 15\$
Tiki Topple - Gin 7th Heaven, Grand Marnier, citron, lime, bière blonde	12\$ / 19\$

#### SHOOTERS

	*s'applique aux shooters d'une même sorte 1 / 4*
Chartreuse	8\$ / 24\$
Fire Ball	4\$ / 12\$
Point de victoire	4\$ / 12\$
Shooter du moment (Demandez à votre serveur-se)	Prix variable

#### HYDROMEL NOUVEAU

Essayez l'hydromel mousseux Apikol !!! 10% d'alcool - Un délice divin !!!

Fait dans le quartier Saint-Roch, ce breuvage des dieux, issu de miel mille fleurs, est un produit extra local et éco-responsable.

<b>Apikol (500ml)</b>	Verre / Bouteille 12\$ / 28\$
-----------------------	----------------------------------

#### VINS

##### ROUGES

Merinas - Tempranillo - Espagne <b>BIO NOUVEAU</b> Peninsula Vinicultores - 2019 <b>IMPORTATION PRIVÉE</b>	Verre / Bouteille 8,25\$ / 35\$
Colchagua Valley - Cono Sur - Chili <b>BIO-VEGAN NOUVEAU</b> Cabernet Sauvignon - 2020	10,50\$ / 45\$
Masi Agricola - Bonacosta - Italie <b>NOUVEAU</b> Valpolicella Classico DOC - 2020	- / 45\$
Monté Real - Reserva Rioja - Espagne <b>COUP DE COEUR</b> Bodegas Rojanas - 2017	- / 57\$

##### BLANCS

Merinas - Verdejo - Espagne <b>BIO NOUVEAU</b> Peninsula Vinicultores - 2019 <b>IMPORTATION PRIVÉE</b>	8,25\$ / 35\$
San Antonio Valley - Cono Sur - Chili <b>BIO NOUVEAU</b> Chardonnay - 2020	10,50\$ / 45\$
Cuvée des Conti - Château Tour des Gendres - France <b>BIO NOUVEAU</b> Bergerac AOP - 2020	- / 49\$

##### ROSÉ

Bicicleta Rosé - Cono Sur - Chili <b>NOUVEAU</b> Chimbarongo - Pinot Noir - 2020	8,75\$ / 37\$
--	---------------

### PROMOTION !!!

**C'EST VENDREDI !!!**  
Tous les vendredis  
Tous nos vins sont à 20%

#### MOCKTAILS SIGNATURE (Sans alcool - Peuvent être servis avec alcool. Demandez à votre serveur.se)

Karuba - Morceaux d'ananas, jus d'ananas, Ginger Beer, jus de citron, soda	7,50\$
Shrub Rouge - Purée de fruits maison (canneberges et framboises), jus de citron, soda	7,50\$
Equinox - Sirop de violette, sirop de framboise maison, concombre, jus de citron, soda <b>COUP DE COEUR</b>	7,50\$

#### MOCKTAILS (sans alcool)

Limonade maison - Orange, pamplemousse, ananas, sprite, sirop maison du moment	5,75\$
Limonade classique - Citron, sprite	5\$
Shirley Temple - Ginger ale, sprite, sirop maison au choix (Demandez à votre serveur-se)	5,50\$
Virgin Mary - Jus de tomate, citron, Worcestershire, Tabasco, poivre, olives	7,50\$
Virgin Caesar - Clamato, citron, Worcestershire, Tabasco, poivre, olives	7,50\$
Virgin Mojito - Lime, menthe fraîche, cassonade, soda	7,50\$

#### BOISSONS FROIDES

Boisson gazeuse en canette	4\$
Boisson gazeuse en fontaine	3,50\$
Eau minérale	4\$
Guru / Guru Lite	6,50\$

#### CAFÉS & THÉS

Espresso - Court ou allongé	4,00\$
Américano	4,00\$
Cappuccino	4,50\$
Latté	5,50\$
Mokaccino - avec chantilly	6,00\$
Infusion Camellia Sinensis	5,50\$
Chocolat chaud	5,75\$

#### CAFÉS ALCOOLISÉS

Café brésilien - Brandy, Grand Marnier, liqueur de café	9,50\$
Café Espagnol - Brandy, liqueur de café	9,50\$
Café irlandais - Jameson	9,50\$

\*Ajoutez un peu de chaleur à votre café ! - Coureur des bois, Bailey's, rhum, etc

	+4,50\$
--	---------