



LA REVANCHE®

resto-pub ludique

MENU NOURRITURE

ENTRÉES

Salade du moment	8,00\$
Bébé Poutine	7,50\$
Frites	5,75\$
Bitterballen (2) NOUVEAU accompagné d'une mayo dijon et érable	6,50\$
Boules de fromage (2) NOUVEAU accompagné d'un confit d'oignons	7,50\$
Boules de chili frit (2) NOUVEAU VEGAN accompagné de pesto	6,00\$
Falafels (2) NOUVEAU VEGAN accompagné d'une sauce raifort	6,00\$
Nems au canard (2) NOUVEAU accompagné d'un chutney de pomme maison	7,50\$

PIZZAS

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

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\$
Ajoutez-y un extra!	
+Mozzarella	+3,00\$
+Chorizo	+4,00\$
+Bacon	+3,50\$

PÊLE-MÊLE

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

PLATS SIGNATURE

Tartare de saumon NOUVEAU accompagné de salade et pain naan croustillant	23,00\$
Mac & Cheese (Sauce à base de Chorizo)	18,00\$

Ajoutez-y un extra!

+ Fromage de Chèvre	+ 3,50\$
+ Bacon	+ 3,50\$
+ Porc effiloché - recette maison	+ 4,50\$
+ Frites extra	+ 3,50\$
+ Poutine extra	+ 6,50\$
+ Filet de poulet	+ 7,00\$

MENU ENFANT (10 ans et moins)

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

EXTRAS

+ Mozzarella	3,00\$
+ Salsa fraîche maison fraîche (4oz) VEGAN SANS GLUTEN	3,50\$
+ Crème sûre à la lime (4oz)	3,00\$
+ Guacamole (2oz)	3,75\$
+ Filets 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 VEGAN SANS GLUTEN	7,50\$
Croustilles (nature ou BBQ)	4,50\$
Pop-corn	4,50\$
Jujubes	5,50\$

DESSERTS

Gâteau fondant au chocolat	9,00\$
Gâteau aux carottes NOUVEAU (contient des noix)	8,50\$
Gâteau fromage - coulis de framboises et canneberges maison	8,50\$

CARTE DES BREUVAGES

BIÈRES & CIDRE

PRESSION	Verre / Pinte
Boréale Classique (Blonde, Rousse, Blanche, IPA, Noire, Lager)	6,00\$ / 8,00\$
Boréale IPA du Nord Est 6%	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\$ 7,00\$ / 9,00\$
Velvets (Black, White ou Red)	6,50\$ / 8,50\$

EN CANETTE NOUVEAU (Disponibilité des produits peut varier)	Prix variables
Microbrasserie La Barberie - (Demandez à votre serveur·se)	

SANS ALCOOL

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

COCKTAILS

COCKTAILS DU MOMENT	Simple / Double
---------------------	-----------------

Cocktail du moment (Demandez à votre serveur·se)	Prix variable
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 PLAISIRS

Maï Tide - Rhum blanc, Triple sec, Rhum brun, ginger ale, lime	9\$
Old Fashioned - Whisky Maker's Mark, bitter, sucre, tranche d'orange	11\$
Negroni - Gin, campari, vermouth, orange	9\$
Americano - Campari, vermouth, orange, soda	9\$ / 14\$
Moscow Mule - Vodka, ginger ale, 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, Sirop de fraise maison	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.	Verre / Bouteille
Apikol (500ml)	12\$ / 28\$

VINS

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

BLANCS

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

ROSÉ

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

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	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

Café filtre	4,00\$
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\$
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\$