



# LA REVANCHE®

resto-pub ludique

## MENU NOURRITURE

ENTRÉES	
Salade du moment	8,00\$
Bébé Poutine	7,50\$
Frites	5,75\$
Bitterballen (2) <b>NOUVEAU</b> accompagné d'une mayo dijon et érable	6,50\$
Boules de fromage (2) <b>NOUVEAU</b> accompagné d'un confit d'oignons	7,50\$
Boules de chili frit (2) <b>NOUVEAU VEGAN</b> accompagné de pesto	6,00\$
Falafels (2) <b>NOUVEAU VEGAN</b> accompagné d'une sauce raifort	6,00\$
Nems au canard (2) <b>NOUVEAU</b> 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\$
<b>Ajoutez-y un extra!</b>	
+Mozzarella	+3,00\$
+Chorizo	+4,00\$
+Bacon	+3,50\$

PÊLE-MÊLE	
Chili <b>VEGAN NOUVEAU</b> <b>Prenez-le gratiné !</b> +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\$
Grilled Cheese au Chutney de pommes	13,50\$
Salade du chef <b>VEGAN</b>	13,00\$

PLATS SIGNATURE	
Mac & Cheese (Sauce à base de Chorizo)	18,00\$
Tartare de saumon <b>NOUVEAU</b> accompagné de salade et pain naan croustillant	23,00\$
<b>Ajoutez-y un extra!</b>	
+ 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 maison fraîche (4oz) <b>VEGAN SANS GLUTEN</b>	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 fraîche <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 fondant au chocolat	9,00\$
Gâteau aux carottes <b>NOUVEAU</b> (contient des noix)	8,50\$
Gâteau fromage - coulis de framboises et canneberges maison	8,50\$
+ crème glacée	+ 3,50\$

# 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\$
Velvets (Black, White ou Red)	7,00\$ / 9,00\$
<b>EN CANETTE NOUVEAU</b>	Prix variables
Microbrasserie La Souche - (Demandez à votre serveur-se)	
La Barberie - Jean Jambe - Pale Ale Lime et Gingembre 4,5%	9,50\$
La Barberie - MegaFruits Raptor I 5,2% <b>COUP DE COEUR</b>	11,50\$
La Barberie - MegaFruits Raptor 3 4,9%	11,50\$
La Barberie - BAM - Blanche aux mûres 4,5%	9,75\$
<b>SANS ALCOOL</b>	
La Barberie - Placebo - Sûre à la framboise	9,00\$
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\$
<b>COCKTAILS CLASSIQUES</b>	
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\$
<b>COCKTAILS PLAISIRS</b>	
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)	9,5\$
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

## Bulle de thé Lao NOUVEAU

	Bouteille
Essayez notre mousseux à base de thé Gyokuro Okabe !!! 0% d'alcool - fabriqué à Québec	
Laissez-vous surprendre par les bulles de thé, une boisson rappelant la complexité et la finesse des vins mousseux	35\$

## Gyokuro Okabe - Bulles de thé (750ml)

## VINS

ROUGES	Verre / Bouteille
Merinas - Tempranillo - Espagne <b>BIO NOUVEAU</b> Peninsula Vinicultores - 2019 <b>IMPORTATION PRIVÉE</b>	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\$
<b>BLANCS</b>	
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\$
<b>ROSÉ</b>	
Bicicleta Rosé - Cono Sur - Chili <b>NOUVEAU</b> 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, sirop simple, crème fouettée	9,50\$
<b>*Ajoutez un peu de chaleur à votre café ! - Coureur des bois, Bailey's, rhum, etc</b>	<b>+4,50\$</b>