

MENU NOURRITURE

Notez que nous n'acceptons aucun changement aux plats pour les commandes de groupes.

ENTRÉES

- Bébé Poutine
- Frites
- > Essayez nos délicieuses bouchées gourmandes
- Bitterballen (2) accompagné d'une mayo dijon et érable
- Boules de fromage (2) accompagné d'un délicieux confit d'oignons
- Boules de chili frit (2) accompagné de pesto **Option Vegan disponible**
- Falafels (2) **VEGAN** accompagné d'une sauce raifort
- Nems au canard (2) accompagné d'un chutney de pomme maison

NOUVEAU !!!

Goutez à nos délicieux burgers !

BURGERS

- BOEUF**
- Le Stratège (mozzarella, bacon, romaine, tomate, cornichon, mayo)
- Le Chanceux (suisse, bébé épinards, confit d'oignons, mayo moutarde à l'ancienne)
- Le Mauvais Perdant (chèvre, roquette, champignons à la truffe, mayo **épicée**)
- L'Intuitif (mozzarella, mayo, ketchup)
- POULET GRILLÉ**
- L'Indécise (mozzarella, bacon, romaine, tomate, cornichon, mayo)
- L'Astucieuse (suisse, romaine, champignons à la truffe, mayo moutarde à l'ancienne)

SALADE !!!

Une recette signée **JC Contoir Gastronomique**

Par Jean-Christophe Nadeau (participant à MasterChef Québec)

Abonnez-vous à sa chaîne Youtube !



SALADE SIGNATURE

El girasol de la muerte - Salade d'inspiration tex-mex
Mélange à base de pico de gallo, de maïs et d'haricots rouges, servi dans un tournesol de croustilles de maïs et couronné d'une sauce chipotle crémeuse et d'une délicieuse crème sure à la lime. Un véritable péché mortel !

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

- Classique (petit format)
- Classique Bacon (petit format)
- Classique Chorizo (petit format)
- C'est Cochon! (Porc effiloché - recette maison) (petit format)

PIZZAS

- Pépé
- Garnie
- Végé
- Splendor (mozzarella, chèvre, parmesan, pesto, tomates, roquette)

PÊLE-MÊLE

- Chili **VEGAN** **Prenez-le gratiné !**
- Miss Poutine (Sauce maison à la bière)
- Poutine C'est Cochon! (Porc effiloché - recette maison, sauce maison à la bière)

PLATS SIGNATURE

- Mac & Cheese (Sauce à base de Chorizo) **COUP DE COEUR**

DESSERTS

- Sundae (chocolat ou caramel)
- Gâteau fromage - coulis de framboises et canneberges maison
- Gâteau au chocolat **COUP DE COEUR**

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES & CIDRE

PRESSION

- Boréale Classique (Blonde, Rousse, Blanche, IPA, Noire) Pinte
- Boréale IPA du Nord Est 6% **COUP DE COEUR** Pinte
- Episode - Boréale (Demandez à votre serveur-se) Verre
- Microbrasserie(s) invitée(s) (Demandez à votre serveur-se) Verre

- Cidre McKeown 5,7% Pinte
- Velvets (Black, White ou Red) Pinte

SANS ALCOOL

- Boréale - Hors Sentier (Demandez à votre serveur-se) Canette (473ml)

COCKTAILS CLASSIQUES (tous nos cocktails ont au minimum 1½ oz d'alcool)

La plupart des cocktails classiques de base sont inclus dans le forfait de groupe.

ALCOOLS CLASSIQUES (Demandez à votre serveur-se)

VINS

ROUGES

- Merinas - Tempranillo - Espagne **BIO NOUVEAU** Peninsula Vinicultores - 2019 Verre
- Colchagua Valley - Cono Sur - Chili **BIO-VEGAN NOUVEAU** Cabernet Sauvignon - 2020 Verre

BLANCS

- Merinas - Verdejo - Espagne **BIO NOUVEAU** Peninsula Vinicultores - 2019 Verre
- San Antonio Valley - Cono Sur - Chili **BIO NOUVEAU** Chardonnay - 2020 Verre

ROSÉ

- Bicicleta Rosé - Cono Sur - Chili **NOUVEAU** Chimbarongo - Pinot Noir - 2020 Verre

NOUVEAU !!!

Toute la saveur d'un délicieux cocktail, mais sans l'alcool !

MOCKTAILS à base des spiritueux sans alcool NOA, une création de Monsieur Cocktail

MONSIEUR
COCKTAIL

NOA

- Bloodixit** - Gin du jardin sans alcool NOA, sirop mix à bloody, Clamato
- Kingmojito** - Rhum épicé sans alcool NOA, sirop de lime, menthe fraîche, soda
- Jamaïca** - Rhum épicé sans alcool NOA, sirop d'ananas, sirop de vanille, Pepsi
- Sagrada** - Vermouth rouge sans alcool NOA, pamplemousse, orange, sirop de bleuet, soda

Les enfants adoreront (tout comme les grands !):

- Takeño Coco** - Crème de coco, ananas, sirop de licorne rouge
- Stupéfix!** - Canneberge, citron, sirop de licorne rose, 7up

Prêts-à-boire NOA (canettes de 250ml)

- Espresso Martini sans alcool NOA
- Amaretto Sour sans alcool NOA
- Gin & Tonic sans alcool NOA
- Vin mousseux sec sans alcool NOA

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

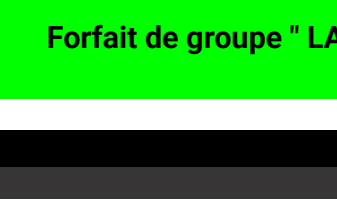
- Equinox** - Sirop de framboise maison, violette, concombre, citron, soda **COUP DE COEUR**
- Karuba** - Morceaux d'ananas, jus d'ananas, Ginger Beer, jus de citron, soda
- Shrub Rouge** - Purée de fruits maison (canneberges et framboises), citron, soda

AUTRES MOCKTAILS (sans alcool)

- Limonade maison** - Orange, pamplemousse, ananas, 7up, sirop maison du moment
- Limonade classique** - Citron, 7up
- Shirley Temple** - Ginger ale, 7up, sirop maison au choix (Demandez à votre serveur-se)
- Virgin Mary** - Jus de tomate, citron, Worcestershire, Tabasco, poivre, olives
- Virgin Caesar** - Clamato, citron, Worcestershire, Tabasco, poivre, olives

SLUSH PUPPIE

- Slush (Saveurs: Cerise, Limette, Framboise bleue)



BOISSONS FROIDES - Demandez à votre serveur-se

CAFÉS & THÉS - Demandez à votre serveur-se

CAFÉS ALCOOLISÉS

- Café brésilien - Brandy, Grand Marnier, liqueur de café
- Café Espagnol - Brandy, liqueur de café
- Café irlandais - Jameson, sirop simple, crème fouettée

Forfait de groupe " LA TOTALE "

BIÈRES

- Microbrasseries en canette Canette (473ml)

COCKTAILS SIGNÉS LA REVANCHE

- Cocktail du moment** - Demandez à votre serveur-se

CRÉATIONS

La Revanche du BLOODY

Notre version du drink le plus aimé des québécois, à base de gin Roméo, avec jus de pickle et une touche de fumée.

Stay Cool

La limonade la plus cool en ville! C'est fou ce que 2 oz de bourbon peuvent nous détendre!

Hanabi

Une autre limonade, mais celle-ci est au litchi! Sucrée et tropicale, vous adorerez ce mix parfait de Limoncello et de Soho. Ça goute le ciel!

Skull

Pour les pirates enrhumés...ou pas! Un délicieux breuvage chaud et sucré au rhum Kraken, cannelle et lime. Définitivement, aucun besoin d'avoir le rhume pour apprécier ce rhum!

Pomme Panique

Que nous donneront un mélange de bourbon, de cidre et de vin mousseux, saupoudré de cannelle? Un cocktail à saveur de tarte aux pommes! Fallait y penser!

Velonimo

Le "bicycle thief" ludique de La Revanche, avec du gin Roméo et du Campari. Amer mais pas trop, pour les amateurs de negronis!

Gin du Yâbe

Sûrette à souhait, le gin Stadacone Bleu est mis de l'avant dans ce cocktail de bleuets surprenant. Vous verrez, c'est bon en Yâbe!

Tiki Toppie

Légèrement acidulé, un mélange parfait de Grand Marnier et de gin 7th Heaven dans un cocktail agrumé à la bière!

Cascadia

Sureau mais pas surette! Cocktail sucré et piquant à base de St-Germain, vin mousseux et bière de gingembre.

Honey Buzz sour (cocktail ultra-local, 100% quartier St-Roch!)

Un "sour" d'eau-de-vie de miel caramélisé au mélilot la distillerie de quartier APIKOL, notre voisin dans St-Roch. Sucré avec un sirop de miel maison provenant de leurs ruches urbaines. Un délice local onctueux.

FRISSONS LUDIQUES (préparés à base de slush)

Frisson du moment - Demandez à votre serveur-se

Chocoly **COCKTAIL DESSERT**
Pour les amateurs de chocolat et de sucre. Un cocktail dessert qui mélange liqueur de cacao et stout.

Slush du Nord-Est

Un goût du sud en passant par le Nord-Est! - Bière Boréale IPA du Nord-Est & Grand Marnier

Slush Hanabi

Limonade au Limoncello & Soho. Version barbotine du cocktail Hanabi, ci-haut.

Aperol Spritz Puppie

Le classique italien, en version Slush Puppie.

NOS SANGRIAS (Rouge ou blanche)

- Sangria Blanche** - Schnapps pêches, vin blanc, orange, 7up
- Sangria Rouge** - Southern Comfort, vin rouge, orange, 7up

COCKTAILS CLASSIQUES (tous nos cocktails ont au minimum 1½ oz d'alcool)

Demandez n'importe quel cocktail classique à votre serveur-se

HYDROMEL Produit local (à La Revanche St-Roch uniquement)

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