

BOIRE ⚡

POWER HOUR
2PM-5PM



NOS FAVORIS

LIMONADE ROSE EXTRA 13.25
Corona renversée dans ta Limonade rose

STRONG ISLAND 13.25
Long Island iced tea, jus de lime et Coca-Cola

CORONA DU STAFF 9.95
Vodka Absolut Lime dans ta Corona

BULLDOG 13.25
Corona renversée dans ta Margarita

ZOMBIE 8.75
Rhum Kraken, Don's mix, jus de lime, fruit de la passion, goyave, sirop d'amande, amers d'ananas et soda

KEY-RONA 13.25
Corona renversée dans ton Sour Key, servi avec un bonbon sur

TON MOJITO A DES AILES 9.95 

Rhum blanc Captain Morgan, menthe fraîche, jus de lime, Red Bull Red (melon d'eau) et jalapeños frais

SPIKED SANGRIA ROUGE 9.25
Vin rouge, vodka Ketel One au pamplemousse, jus d'orange et soda au gingembre

SPIKED SANGRIA BLANCHE 9.25
Vin blanc, vodka Ketel One à la pêche, jus de pomme et soda au gingembre

CLASSIQUES

BULLEIT OLD FASHIONED 13.25
Bourbon Bulleit, amers Angostura et sirop simple

TEXAS WATER 13.25
Vodka Tito's, agrumes frais et soda

MOJITO 9.50
Rhum blanc Captain Morgan, menthe fraîche, jus de lime, sirop simple et soda (Classique, Framboise ou Fraise)

MOSCOW MULE 9.95
Vodka Ketel One, jus de lime, sirop simple, menthe fraîche, amers Angostura et bière de gingembre

TÉQUILA (SHOOTERS)

1800 SILVER 6.50

1800 REPOSADO 7.50

DON JULIO BLANCO 10.95

JOSE CUERVO TRADICIONAL 6.50

BIÈRES PRESSION

LABATT 50 6.75

BLONDE DU STAFF 6.50

GOOSE ISLAND IPA 7.50
Explosion de fruits tropicaux, résineuse et poivrée

CORONA 8.50

ARCHIBALD JOUFFLUE 7.50
Blanche belge au goût d'agrumes et de coriandre

ARCHIBALD CHIPIE 7.50
Rousse bien maltée avec du corps et de l'amertume

STELLA ARTOIS 8.50

GUINNESS 9.50

CIDRE LACROIX 8.50

NOUVEAUTÉS



LE BUDDY HAWAÏEN 13.25
Bud Light renversée dans ton Malibu Bleu

JUNGLE BIRD 8.50
Rhum Wray & Nephew, Campari, jus d'ananas, jus de lime et sirop simple

LE COCKTAIL DE JULIETTE 8.50
Romeo's Gin, jus de citron, jus d'ananas et sirop simple

PISCO PUNCH 8.50
Pisco El Gobernador, jus d'orange, jus d'ananas, gingembre, sirop simple

COCKTAILS

SOUR KEY 8.50
Vodka Smirnoff à la framboise, Schnapps à la pêche, jus de citron, Sprite, garni d'un bonbon sur
Cîroc Baies Rouges +2

LIMONADE ROSE 8.50
Gin Tanqueray, Schnapps à la pêche, jus de citron, sirop simple, grenadine et soda

MALIBU BLEU 8.50
Rhum Malibu, Curaçao bleu et jus d'ananas

THE FLOOR IS GUAVA 9.50
Gin Tanqueray, goyave, amers de kiwi, sirop simple et soda

FEELING PEACHY 9.50
Jack Daniel's, pêche à chair jaune, pêche à chair blanche, vanille, sirop d'amande et soda, le tout garni d'un bonbon à la pêche
Bourbon Woodford Reserve +2


FLAMANT ROSE 8.50
Rhum blanc Captain Morgan, jus de pamplemousse rose, jus de lime et Sprite

APEROL SPRITZ 13.75
Aperol, Ruffino Prosecco, soda

GIN SMASH FRAISE ET BASILIC 9.25
Gin Tanqueray, fraises, basilic, jus de lime, sirop simple et soda
Romeo's Gin +2

LA POSTIÈRE 8.50
Sourpuss aux framboises, Schnapps à la pêche, jus de canneberge et ananas

ANANAS EXPRESS 11.25
Téquila Silver Jose Cuervo infusée au piment ancho, mezcal, jus d'ananas, sirop de gingembre, jus de lime et sel épicé

MARGARITA ÉPICÉE 10.75 
Téquila Silver Jose Cuervo infusée au piment ancho, Triple Sec, jus de lime, sirop simple et sel épicé

MARGARITA 10.50
Téquila Silver Jose Cuervo, Triple Sec, jus de lime, sirop simple et sel (Classique ou Fraise)

Téquila Don Julio Blanco +2

ROYAL COLA 8.50
Whisky Crown Royal, Coca-Cola et purée de framboises

LE JALISCO 11.75
Téquila Silver Jose Cuervo, Tia Maria, Baileys, piment ancho, amer au chocolat, café infusé à froid, sirop simple et cannelle

VINS

6oz | 9oz | BTL

VIN MAISON
8.25 | 11.75 | 33

PINOT GRIGIO
Buvable

CABERNET SAUVIGNON
Quand même correct

INNISKILLIN CHARDONNAY
10.25 | 14.25 | 37
Fruité délicat avec notes de pommes vertes

KUNG FU RIESLING 52
Minéral et légèrement fruité

PEREIRA, LGP LISBOA
10.25 | 14.25 | 37
Légèrement boisé, aromatique et charnu

SEASIDE SYRAH 48
Légèrement épicé, aromatique et souple

BULLES

RUFFINO PROSECCO
6oz 12.50 | BTL 48

VEUVE CLICQUOT 175

DOM PERIGNON 395

CHASERS

LE HIGH - FIVE DU BARMAN 5.95
Shooter de Jameson et chaser de jus de cornichon

PB+J 9.95
Une grosse Pabst et un shooter de Jägermeister

LE BEEF BACK 9.25
Shooter de bourbon Bulleit et sauce au jus

NON ALCOOLISÉS

THE FLOOR IS GUAVA 4.75

FEELING PEACHY 4.75

MOJITO VIRGIN 4.75

CORONA 0.0% 6.75

BOISSON GAZEUSE / BOUTEILLE 4.50

BOISSON GAZEUSE / FONTAINE 3.75

JARRITOS 4.75

BIÈRE DE GINGEMBRE 4.50

RED BULL ENERGY DRINK 4.75

RED BULL SUGARFREE 4.75 

4.75 ET PLUS Shooters ⚡

TI-PARTY

PORNSTAR
4.75

BERTRAND
4.75

SURFER ON ACID
4.75

FIREBALL
4.95

JÄGER
4.95

JÄGER COLD BREW
5.50

JACK DANIEL'S
5.50

JAMESON
5.50

GROS PARTY

CAMPARI BOMB
6.95

JÄGER BOMB
6.95



MANGER ⚡



ENTRÉES À PARTAGER

PÉROGIES 8.15

Raviolis de purée de pommes de terre au cheddar, poêlés & garnis de bacon croustillant à l'érable, crème sure et oignons verts.
ajoutez du fromage +2.25

PAIN À L'AIL GRATINÉ 7.45

Fromages Cheddar, Monterey Jack et Grana Padano fondants sur pain baguette à l'ail et aux herbes italiennes. Sauce marinara pour tremper.

TREMPETTE CRÉMEUSE AUX ÉPINARDS & ARTICHAUTS 7.75

Ail rôti, mélange de fromages cheddar, feta et Grana Padano, tomates fraîches et croustilles de maïs.

DOIGTS DE POULET 9.25

Panure légère, servis avec frites poivrées et choix de sauce aux prunes ou de moutarde au miel.

FRITES DE PATATES DOUCES 6.75

Servies avec mayo au chipotle.

NACHOS 9.25

Croustilles de maïs, fromage cheddar, salsa de maïs grillé et chipotle, jalapeños frais, tomates, oignons verts, coriandre et notre fameuse sauce queso, servi avec crème sure et salsa de tomates fraîches.

ajoutez du guacamole +2.75
ajoutez du fromage +2.25

AILES CROUSTILLANTES 9.95

1lb. nappées de sauce: épicée, BBQ, miel et ail, ou saupoudrées: sel et poivre, poivre et citron ou cornichon à l'aneth.
crudités avec sauce ranch +1.95

PELURES DE POMMES DE TERRE AU BACON À L'ÉRABLE 7.95

Pommes de terre Russet, mélange de fromages cheddar, mozzarella et Monterey Jack, bacon croustillant à l'érable, crème sure, oignons verts et croustilles maison à l'aneth.

POUTINE 8.75

Bacon croustillant à l'érable, frites poivrées, fromage en grains et sauce brune.

STREET TACOS



Trois tortillas de maïs souples, servis avec oignons, coriandre et lime fraîche.

CARNE ASADA 8.25

Steak mariné, feta émietté, salsa de tomates rôties au chipotle.

POULET TINGA 8.25

Poulet mariné, feta émietté, salsa de tomates rôties au chipotle.

CHORIZO FUMÉ 8.25

Chorizo fumé, feta émietté, salsa verte.

HARICOTS NOIRS + PATATES DOUCES 8.25

Haricots noirs épicés et patates douces croustillantes, feta émietté, salsa verte.

LES SALADES

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 9.25

Laitue romaine, vinaigrette César crémeuse, croutons, Grana Padano, bacon croustillant à l'érable et citron frais.

SALADE DU FERMIER 8.95

Betteraves rôties au miel et aux herbes, mesclun biologique, grains d'épeautre, pacanes caramélisées au sirop d'érable, fromage feta, basilic frais, zeste de citron et vinaigrette balsamique.

SALADE DE NOUILLES ASIATIQUE 9.75

Poulet mariné, avocat, concombre, mandarine, nouilles chow mein, mesclun biologique, chou nappa, amandes grillées, coriandre, vinaigrette au sésame, soya et gingembre.

AJOUTS POUR LES SALADES

poulet grillé +3.25 | avocat frais +2.50
bacon croustillant à l'érable +2.75

TORTILLAS

TACOS STYLE CÔTE OUEST

Trois tortillas de blé, salsa de maïs grillé, chou, mayo chipotle, sauce piquante et coriandre. Servi avec un choix de:

POISSON PANÉ À LA BIÈRE 9.75

MORCEAUX D'AVOCAT CROUSTILLANT 8.95

ajoutez du fromage +2.25

QUESADILLA

Croûte de fromage, poivrons doux, piments poblano et chipotle, oignons, salsa de maïs grillé, cheddar, Monterey Jack et crème sure. Servi avec un choix de:

POULET TINGA 9.50

Salsa de tomates rôties au chipotle.

CHORIZO FUMÉ 9.50

Salsa verte.

HARICOTS NOIRS ET PATATES DOUCES 8.95

Salsa verte.

BURGERS + SANDWICHES

Votre choix de salade verte ou de frites poivrées.

Changez votre accompagnement: salade César, frites de patates douces ou poutine +2.75

Ajoutez du bacon croustillant à l'érable +2.75

LE CONSTRUCTEUR 9.95

Boulette de 6oz 100% boeuf, fromage cheddar mi-fort, bacon croustillant à l'érable, pain grillé au brioché, garni de sauce Macho, cornichons croquants à l'aneth, laitue et tomate.

LE BBQ FUMÉ 9.95

Boulette de 6oz 100% boeuf, sauce BBQ, fromage cheddar mi-fort, jalapeños frais, pain grillé au brioché, garni de sauce Macho, cornichons croquants à l'aneth, laitue et tomate.

LE SUISSE AUX CHAMPIGNONS 9.95

Boulette de 6oz 100% boeuf, champignons sautés et sauce brune, fromage suisse, oignons frits croustillants, pain grillé au brioché, garni de sauce Macho, cornichons croquants à l'aneth, laitue et tomate.

BURGER DE FALAFEL CROUSTILLANT 9.95

Boulette de pois chiches crouillante, pain aux patates, garni de tzatziki épicé, guacamole, feta, laitue, tomate et concombre.

SANDWICH AU BOEUF AU JUS 9.95

Boeuf émincé, oignons frits croustillants, mayo au raifort sur baguette grillée, servi avec sauce au jus pour tremper.

SANDWICH AU POULET CAJUN ET FROMAGE CHEDDAR 9.95

Poitrine de poulet poêlée aux épices Cajun, cheddar, laitue iceberg, tomate et mayo chipotle sur baguette grillée.

WRAP CÉSAR AU POULET 9.45

Poulet au panko croustillant, croutons, laitue romaine, vinaigrette César crémeuse et fromage Grana Padano sur tortilla souple grillée.

SANDWICH AU POULET ÉPICÉ 9.95

Poulet frit nappé de sauce piquante à l'érable, croustilles maison à l'aneth, pain aux patates, garni de mayo chipotle, laitue et cornichons croquants à l'aneth.

LES GROS BOLS

BOL POKÉ

Avocat, ananas, concombre, carottes, radis, pois verts au wasabi, riz au jasmin, mayonnaise épicée et oignons verts avec sauce poké sucrée au soya et sésame. Servi avec un choix de:

THON AHI DE PÊCHE RESPONSABLE OCEAN WISE™ 9.95

POULET AU PANKO CROUSTILLANT 9.95

CHOU-FLEUR AU PANKO CROUSTILLANT 9.75

RIGATONI ALLA VODKA 9.75

Sauce alla Vodka maison, piment calabrais, ciboulette fraîche, fromage Grana Padano. Pain grillé à l'ail.

ajoutez du poulet grillé +3.25

ajoutez du chorizo +2.95

ajoutez du bacon croustillant à l'érable +2.75

BOL GÉNÉRAL TAO

Poivrons, brocolis, carottes et oignons sautés, avec sauce Général Tao, servi sur riz au jasmin, graines de sésame grillées, oignons verts et coriandre fraîche. Servi avec un choix de:

POULET AU PANKO CROUSTILLANT 9.95

CHOU-FLEUR AU PANKO CROUSTILLANT 9.75

MAC & CHEESE 9.95

Sauce Alfredo légèrement relevée aux 3 fromages et poivrons rouges grillés, pâtes cavatappi, croûte de Grana Padano, servi avec pain à l'ail grillé.

ajoutez du poulet grillé +3.25

ajoutez du fromage +2.25

ajoutez du bacon croustillant à l'érable +2.75

REPAS POUR LES GENS DANS LE BESOIN 6.95

Scannez pour plus de détails.



⚡ Suceries

MINI BEIGNETS DE CARNAVAL 6.45

Servis chauds et saupoudrés de sucre à la cannelle avec sauce au caramel.

GÂTEAU AU FROMAGE À LA FRAISE 6.95

Gâteau au fromage classique style New York, croûte de biscuits Graham, coulis de fraises, crème fouettée et menthe fraîche.



COCKTAILS

TOUS LES JOURS DE 2PM À 5PM

Margarita

Téquila Silver José Cuervo, Triple Sec, jus de lime et rebord salé (lime classique ou fraise).
Un classique qui ne donne pas sa place!

~~10,50\$~~ **5.95\$**

Margarita Épicée

Épicée, sucrée et un peu vilaine. Faite avec de la téquila Silver José Cuervo infusée aux piments ancho, Triple Sec, jus de lime et rebord salé.

~~10,75\$~~ **5.95\$**

Gin Smash Fraise et Basilic

Un cocktail léger, rafraichissant et qui se boit comme un rien! Fait avec gin Tanqueray, fraises, basilic, jus de lime, sirop simple et soda.

~~9,25\$~~ **5.95\$**

Aperol Spritz

Aperol, Ruffino Prosecco, soda.

~~13,75\$~~ **9.95\$**

Sour Key

Vodka Smirnoff à la framboise, Schnapps à la pêche, jus de citron, Sprite, garni d'un bonbon sur.

~~9,50\$~~ **4.25\$**

Jack & Coca-Cola

~~7,50\$~~ **4.25\$**

Bourbon Woodford Reserve

~~11,75\$~~ **7.50\$**

Bière Power Hour Blonde ou Rouse

Tu ne peux pas te tromper!

~~6,50\$~~ **4.25\$**

Vin Blanc ou Rouge Maison

Buvable!

~~8,25\$/11,75\$~~ **6\$/9\$**
(6oz ou 9oz)