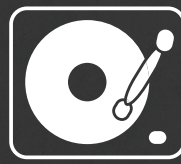


p u b
quartier
l a t i n

b o i r e m a n g e r



facebook.com/pubquartierlatin

www.pubquartierlatin.com

BIÈRES FUT
DOMESTIQUES

	Régulier		3 à 7	
	20 oz	80 oz	20 oz	80 oz
Labatt 50 Ale Blonde	7	26	6	22
Keith's Ale Blonde • Rousse	7	26	6	22
Rolling Rock Lager Blonde	7.5	28	6.5	24
ShockTop Ale Blanche	7.5	28	6.5	24
Goose Island Bitter Ale • IPA	7.5	28	6.5	24
CID Cidre de pomme	8			

BIÈRES FUT
IMPORTÉES

Stella Artois Lager Blonde	8
Bass Pale Ale Ambrée	8
Hoegaarden Ale Blanche	8
Boddington's Cream Ale	8
Leffe Blonde • Brune d'Abbaye (17 oz)	7.5
Guinness Irish Stout	8.5

MOITIÉ
MOITIÉ

Half & half (Stella Artois, Guinness)	9	White Velvet (Cidre, Hoegaarden)	9
Snake Bite (Stella Artois, Cidre)	9	Black & Tan (Bass, Guinness)	9
Black Velvet (Cidre, Guinness)	9		

BIÈRES
BOUTEILLES

Budweiser • Bud Light	6	New Castle	7.5
Boréale Rousse	6	Smirnoff Ice	8
St-Ambroise Pale Ale	6	Glutenberg Blonde • Ambrée	8
Cheval Blanc • Coup de Grisou	6.5	Brunehaut Blonde • Ambrée	11
Corona	7.5	Orval Ambrée	11
Heineken	7.5	Chimay Brune	12

VINS
ROUGES

	Régulier		3 à 7 Verre
	Bouteille	Verre	
Gallo Family Cabernet sauvignon (US)	35	7.5	6.5
J.J McWilliams Shiraz/cabernet (Aus)	38	8	7
Primo Amore Sangiovese/Merlot (Ita)	38	8	
Hoya de Cadenas Tempranillo (Esp)	38	8	
Louis Eschenauer Bordeaux (Fran)	40	8.5	

VINS
BLANCS

Gallo Family Sauvignon (US)	35	7.5	6.5
Alamos Chardonnay (Arg)	38	8	7
Ca'Bolani Pinot Grigio (Ita)	40	8.5	

VINS
ROSÉS

Gallo Family White Zinfandel (US)	35	7.5	6.5
Roseline (Fran)	40	8.5	

Vins au Cellier disponible à la bouteille (voir serveur(se) pour info)

BULLES

Mousseux Brut Prosecco Zonin	40	8	7
Champagne Brut Nicolas Feuillate	125		
Champagne Cristal Louis Roederer	350		

SOFT

Liqueur douce • Jus	4	Red Bull	6
Eau en bouteille	4	Espresso court	4.5
Eau Perrier	4.5	Espresso allongé	4.5
Beck's sans alcool 0.0%	5		

COCKTAILS

Apple Business • Mud Slide • Tender Buffalo 9
Boulevardier • Negroni • Manhattan • Old Fashion

MOJITOS

Classique 8.5 • Pisco 9 • Royal 13

SHOOTERS

Un Shot : 4 Quatre shots : 12
Smirnoff • Bushmills • Tequila Cuervo Silver • Captain Morgan épice
Un Shot : 4 Quatre shots : 13
Tequila Cuervo Gold • Jack • J Honey • Kamikaze • Am.Sour • B Russian

VODKAS

	Régulier 1¼ oz	3 à 7 1¼ oz	Tout temps 2 oz
Smirnoff	7	6	10
Ketel One	8		12
Iceberg (sans gluten)	8		12
Grey Goose	8.5		13
Pur Ultra Premium	8.5		13

RHUMS

Captain Morgan blanc	7	6	10
Captain Morgan épice	7	6	10
Appleton ambré	7.5		11
St-James agricole	8		12
Kraken black épice	8		12

GINS

Tanqueray	7	6	10
Bombay Sapphire	7.5		11
Piger Henricus	8.5		13
Hendrick's	8.5		13

TEQUILAS

José Cuervo Silver	7	6	10
José Cuervo Gold	8.5		13
El Jimador 100% agave	8.5		13

SANGRIA

Classique Pinte 8.5 Pichet 24 Au Porto Pichet 27

PORTOS

Taylor Flatgate LBV 8 • Cabral Tawny 10 ans 10

COGNACS

Chemineaud 7.5 • Belle de Brillet 10 • R Martin vsop 12
G Lagrange x.o 16

WHISKYS

Bushmills 7 • Jack Daniel's 7 • Jack Honey 7 • Jameson 7.5
Chivas 12 ans 10

BOURBONS

Jim Beam 7.5 • Bulleit 8 • Buffalo Trace 8.5 • Basil Hayden's 10

SINGLE
MALTS

Bowmore 12 ans	11	Talisker 10 ans	12	Balvenie 12 ans	13
Oban 14 ans	14	Lagavulin 16 ans	15	Highland Park 18 ans	17

ARDOISE

Inspirations du chef | Voir serveur(se) pour infos...

SUR LE POUCE

Trio | olives mixtes, cornichons français, noix mélangées 6

Frites | mayo maison 6

Ailes de Poulet (8) | sauce BBQ Jack Daniel's 12

Nachos | 2 étages de fromages, salsa, crème sure, guacamole 13

Extra : Bœuf haché, poulet ou chorizo 4

Salade César | sauce césar maison, bacon, parmesan

En entrée | 8.5 Repas avec poulet | 16

Planchette cochonaille | fromages, charcuteries et accompagnements 26

UNE P' TITE COCHE DE PLUS

Bouchées de Falafel | mayo à l'ail 8

Brie fondant | sur canapé, bacon caramélisé, pralines, miel 10

Portobello farci | poulet, aubergines gratinées 10

Dattes farcies au Chorizo | enrobées de bacon 12

Tartare de Bœuf | bœuf AAA, servi avec croutons 13

Planchette dégustation | mixte des items ci-haut 43

BOEUF ET C...

Accompagnement | frites ou salade

Burger de bœuf classique | 13

Burger de bœuf de luxe | oignons confits, bacon, mayo truffes, cheddar vieilli 16

Burger végé | Champignon Portobello, chèvre 17

Côtes levées | demi rack mijoté pendant 8 heures, sauce BBQ Jack Daniel's 17

Steak Frites AAA (8oz) | sauce demi-glace porto, champignons du jour 24

POUTINES

Cheddar vieilli | 12.5

Extra : Bœuf haché poulet ou chorizo 4

Bœuf AAA | sauce demi glace vin rouge, parmesan, truffes (2oz) 15 (4oz) 21

APRÈS TOUT...

Sorbet à la framboise | ajoutez 1/4 oz de Pisco (1.5) 6

Morceaux de Rolo frit | acc. de sirop de chocolat et crème fouettée 7

Brownie Juliette et Chocolat | acc. de caramel à la fleur de sel 7.5

Café Alcoolisé | Baileys, Espagnol, Brésilien, Irlandais à partir de 8

MINUIT CLOSE...

Trio de fromages 13.5 **Saucisson Lyonnais** 10 **Nachos 3 sauces** 8

Trio olives, cornichons, noix 6 **Miss Vicky's nature** 3

Menu Sans Gluten (S.G) disponible | Voir serveur(se) pour infos...

