

Grilled cheese

Nos producteurs étant artisanaux, nous ne pouvons garantir la disponibilité des produits en tout temps.

+ 4.50\$ accompagné d'un saucisson Ti-Pousse

Herbes ou Poivre Blanc

- **LE CARRÉ JAUNE** Singles Kraft 8.50
« Munchie » (comme à la maison)
- **CANOTIER DE L'ISLE** 15.00
Pâte ferme, noisette et crème (VACHE)
- **CHEDDAR 2 ANS** 13.00
Pâte ferme, noisette et fruité (VACHE)
- **DOUBLE CHEDDAR 2 ANS** 180gr 19.50
- **LOUIS D'OR** 15.00
Pâte ferme, fruité, noisette (VACHE)
- **TOMME DU KAMOURASKA** 17.50
Pâte pressée, croûte naturelle (BREBIS Lait cru)
- **CURÉ QUERTIER** 15.00
Pâte demi-ferme, noisette-amandes rôties (VACHE)
- **BLEU D'ÉLIZABETH** 15.00
Pâte semi-ferme persillée, fruité (VACHE)
- **CHEMIN DU BRÛLÉ** BIO Pasteurisé 16.50
Pâte demi-ferme, Pâte pressée (VACHE)
- **COMTOMME** 15.00
Pâte demi-ferme, Croûte mixte (VACHE)
- **FLEURON** BIO Pasteurisé 15.50
Pâte Semi-ferme persillée, Champignon (VACHE)
- **MACPHERSON DE L'ISLE** 15.50
Pâte semi-ferme, cendré au centre (VACHE)
- **PIED DE VENT** Lait Thermisé 15.50
Pâte semi-ferme, arôme noisette (VACHE)
- **RELIGIEUSE** 14.50
Pâte demi-ferme, beurre fruité (VACHE)
- **VLIMEUX** Lait cru 16.00
Pâte demi-ferme, fumé à l'érable (VACHE-BREBIS)
- **14 ARPENTS** Lait Pasteurisé 15.50
Pâte molle, Croûte lavée (VACHE)
- **BRIE PAYSAN** Pasteurisé 14.00
Pâte molle - croûte fleurie (VACHE)
- **CHAMPAYEUR** Lait Pasteurisé 14.50
Croûte fleurie, texture crayeuse, beurre et champignons
- **LALIBERTÉ** 14.50
Pâte molle, crème de champignons (VACHE)
- **TI-BRIN DE LIBERTÉ** Lait pasteurisé 15.00
Pâte molle, crème de champignons (VACHE)
- **PIZY** Lait pasteurisé 14.50
Pâte molle, beurre salé, champignons (VACHE)

DÉCOUVERTE

- **À MA MANIÈRE** Lait Pasteurisé 17.50
Pâte molle, croûte naturelle, goût noisetté (CHÈVRE)

Mini grilled cheese

- 3 choix 13.50
- 5 choix 23.50
- 12 choix de Martine 50.00

Soupe à l'oignon gratinée

(Cheddar vieilli & bière rousse boréale)

Disponible selon la saison

- **Petite** 8.50
- **Moyenne** 13.00
- **Grande** 19.50

Fondues

- **Le Petit Normand** 150 g 37.50\$
Cuit au four, miel fleur sauvage, huile d'olive et thym
Servie avec Coppa, pain, croûtons
et gelée d'érable au poivre des dunes.
- **La Fondue de Martine** 350 g 55.00\$
Bois de Grandmont et son écorce d'épicéa
Cuit au four, vin blanc et thym
Servie avec Saucisson au choix, pain, croûtons
et chutney maison.

Combos 29.00\$

- **Grilled cheese du jour**
Petite soupe à l'oignon
Verre de bière Boréale Blonde/Rousse
- **Grilled cheese du jour**
Saucisson le Grand Ménage
Verre de vin du Québec Rouge/Blanc/Rosé

Mercredi 17h à 21h

Tous nos Grilled Cheese* 13.50\$

*Sauf : Double, Tomme et Découverte

Dessert dans un verre 15.50\$

Sandwich à la crème glacée, arrosé de Baileys, espresso, crème fouettée.

"Qu'est-ce que la tranche de pain dit au fromage ?"

"Je te veux en moi !"

Prix avant taxes et pourboire

lepsybar.com @lepsybar