

# 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)
- **13 ème APÔTRE** 15.00  
Pâte demi-ferme, croûte lavée (CHÈVRE)
- **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)
- **LALIBERTÉ** 14.50  
Pâte molle, crème de champignons (VACHE)
- **CHAMPAYEUR** Lait Pasteurisé 14.50  
Croûte fleurie, texture crayeuse, beurre et champignons
- **CHEVRONNÉ** Lait Pasteurisé 16.50  
Pâte molle, fruité et vif (CHÈVRE).
- **PETIT NORMAND** style camembert 15.50  
Pâte molle, croûte fleurie (VACHE)
- **PIZY** Lait pasteurisé 14.50  
Pâte molle, beurre salé, champignons (VACHE)
- **DÉCOUVERTE**
- **LE COUSIN** Lait Entier 16.50  
Pâte molle, croûte orangée (arômes: beurre, crème)  
Fromagerie Médard

# 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** 110 g 37.50\$  
Cuit au four, miel fleur sauvage, huile d'olive et thym  
Servie avec Lonzo, 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, Brebis 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](http://lepsybar.com)

[@lepsybar](https://www.instagram.com/lepsybar)