

# POUR PSYCORDER

## Amusez-vous à composer vos planches !

Fromages - Saucissons - À-côtés faits maison  
Servi avec pains et croûtons

<b>Planche #1</b>	<b>3 choix*</b>	<b>29.00</b>
<b>Planche #2</b>	<b>4 choix*</b>	<b>37.00</b>
<b>Planche #3</b>	<b>5 choix*</b>	<b>45.00</b>
<b>Planche #4</b>	<b>6 choix*</b>	<b>52.00</b>
<b>Planche #5</b>	<b>7 choix*</b>	<b>59.00</b>
<b>Planche #6</b>	<b>8 choix*</b>	<b>66.00</b>
<b>Planche #7</b>	<b>9 choix*</b>	<b>73.00</b>

**LE PSYCHO 10 choix de Martine 79.00**

*#martinedelaruesaintdenis*

\* Rillettes, Fromage de chèvre : +1.00\$ \*Brebis +1.50\$  
Supplément pains (10 morceaux) 1.50\$  
Supplément pains (20 morceaux) 3.00\$

## Nos saucissons et charcuteries du Québec 10.25\$

- Boudin Noir (Boucherie La Petite Patrie)
- Nduja (Boucherie La Petite Patrie)
- Prosciutto (Boucherie La Petite Patrie)
- Rosette de Beaubien (Boucherie La Petite Patrie)
- Saucisson aux Piments (Boucherie La Petite Patrie)
- Saucisson Louis d'Or et poivre (La Petite Patrie)
- Saucisson Whisky de Rosemont (La Petite Patrie)
- SiPousse au Bleu (Abbaye St-Benoit)
- SiPousse à la Bière Noire (Montréal)
- SiPousse au Vin Rouge ([Ch.Ap](#))

## À-côtés faits maison 10.00\$

- Chutney tomates, pommes et raisins
- Dukkah
- Olives et fromage marinés
- Poivrons grillés marinés
- Rilette de porc et gras de canard (+1.00\$)
- Tapenade d'olives noires

**Le Psychochon 47.00\$**

5 Charcuteries servi avec pain et croûtons

**Mon bon Monsieur; Apprenez que tout flatteur  
vit aux dépens de celui qui l'écoute :**

**Cette leçon vaut bien un fromage, sans doute.**

**Retrouvez nos produits pour emporter en épicerie**

**Prix avant taxes et pourboire**

**[lepsybar.com](http://lepsybar.com) @lepsybar**

**Nos fromages du Québec Disponible à emporter**  
**Nos producteurs étant artisanaux, nous ne pouvons garantir la disponibilité des  
produits en tout temps. Plaisirs Gourmets**

### CANOTIER DE L'ISLE

Pâte ferme, noisette et crème (VACHE)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues

### CHEDDAR 2 ANS DE L'ÎLE-AUX-GRUES

Pâte ferme, noisette et fruité (VACHE)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues

### HOUBLONNEUX

Pâte ferme, Croûte lavée au houblon (VACHE)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues

### LOUIS D'OR 2 ANS GRANDE RÉSERVE

Pâte ferme, fruité et noisette (VACHE)

Fromagerie du Presbytère

### TOMME DU KAMOURASKA (+1.50\$) BREBIS

Pâte pressée, Croûte Naturelle (Lait crue de BREBIS)

### RELIGIEUSE

Pâte demi-ferme, beurre fruité (VACHE)

Fromagerie du Presbytère

### BLEU D'ÉLIZABETH

Pâte demi-ferme persillée, fruité (VACHE)

Fromagerie du Presbytère

### CURÉ QUERTIER

Pâte demi-ferme, beurre, noisette et amandes rôties (VACHE)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues

### COMTOMME BIO

Pâte demi-ferme, fruité (VACHE)

Fromagerie La Station de Compton

### CHEMIN DU BRÛLÉ BIO Cendrée

Pâte demi-ferme, Pâte pressée, fruits et champignons (VACHE)

Fromagerie La Station de Compton

### FLEURON BIO Pasteurisé

Pâte Semi-ferme persillée, Champignon, Végétal (VACHE)

Fromagerie La Table Ronde

### PIED DE-VENT

Pâte demi-ferme, Croûte mixte (VACHE)

Fromagerie du Pied de-vent (Iles de la Madeleine)

### VLIMEUX Lait cru (+1.50\$)

Pâte demi-ferme, fumée à l'érable (VACHE-BREBIS)

Fromagerie Mouton Blanc

### 14 ARPENTS Lait Pasteurisé

Pâte molle, Croûte lavée (VACHE)

Fromagerie Médard

### BRIE PAYSAN Lait Pasteurisé

Pâte molle, Croûte lavée (VACHE)

Fromagerie du Presbytère

### CHAMPAYEUR Lait Pasteurisé

Croûte fleurie, texture crayeuse, beurre et champignons (VACHE)

Fromagerie du Presbytère

### LE COUSIN Lait Entier

Pâte molle, croûte orangée (arômes: beurre, crème)

Fromagerie Médard

### PETIT PRINCE AUX 5 POIVRES (+1.00\$) Lait Pasteurisé

Pâte fraîche, fruité et vif (Chèvre)

Fromagerie du Vieux St-François

### CHEVRONNÉ (+1.00\$) Pasteurisé

Pâte molle, Fruité et vif (CHÈVRE)

Fromagerie La Suisse Normande

### PETIT NORMAND Style Camembert

Pâte molle, croûte fleurie (VACHE) La Suisse Normande

### PIZY Lait Pasteurisé

Pâte molle, beurre salé, champignon (VACHE) La Suisse Normande

### DÉCOUVERTE

HOUDE LE PATRIARCHE (+1.00\$) Pasteurisé

Pâte molle, croûte lavée (arômes: beurre fondu, fruit séché, oignons rôtis)

Fromagerie Nouvelle France