

# Grilled cheese

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

+ 5.00\$ accompagné d'un saucisson LE PSY

“Fuet Catalan”

● <b>LE CARRÉ JAUNE</b> Singles Kraft	9.50
“Munchie” (comme à la maison)	
● <b>CANOTIER DE L'ISLE</b>	15.50
Pâte ferme, noisette et crème (VACHE)	
● <b>CHEDDAR 2 ANS</b>	13.75
Pâte ferme, noisette et fruité (VACHE)	
● <b>DOUBLE CHEDDAR 2 ANS</b> 180gr	21.00
● <b>HOUBLONNEUX</b>	17.00
Pâte ferme, Croûte lavée au houblon (VACHE)	
● <b>LOUIS D'OR</b>	15.50
Pâte ferme, fruité, noisette (VACHE)	
● <b>TOMME DU KAMOURASKA</b>	18.25
Pâte pressée, croûte naturelle (BREBIS Lait cru)	
● <b>13 ème APÔTRE</b>	15.75
Pâte demi-ferme, croûte lavée (CHÈVRE)	
● <b>CURÉ QUERTIER</b>	15.50
Pâte demi-ferme,noisette-amandes rôties (VACHE)	
● <b>BLEU D'ÉLIZABETH</b>	15.50
Pâte semi-ferme persillée, fruité (VACHE)	
● <b>CHEMIN DU BRÛLÉ</b> BIO Pasteurisée	17.00
Pâte demi-ferme, Pâte pressée (VACHE)	
● <b>COMTOMMÉ</b>	15.50
Pâte demi-ferme, Croûte mixte (VACHE)	
● <b>FLEURON</b> BIO Pasteurisé	16.00
Pâte Semie-ferme persillée, Champignon (VACHE)	
● <b>MACPHERSON DE L'ISLE</b>	16.00
Pâte semi-ferme, cendré au centre (VACHE)	
● <b>PIED DE VENT</b> Lait Thermisé	16.00
Pâte semi-ferme, arôme noisette (VACHE)	
● <b>RELIGIEUSE</b>	15.00
Pâte demi-ferme, beurre fruité (VACHE)	
● <b>VLIMEUX</b> Lait cru	16.50
Pâte demi-ferme, fumé à l'érable (VACHE-BREBIS)	
● <b>14 ARPENTS</b> Pasteurisé	16.00
Pâte molle, Croûte lavée (VACHE)	
● <b>BRIE PAYSAN</b> Pasteurisé	15.00
Pâte molle - croûte fleurie (VACHE)	
● <b>LALIBERTÉ</b>	15.00
Pâte molle, crème de champignons (VACHE)	
● <b>CHAMPAYEUR</b> Lait Pasteurisé	15.00
Croûte fleurie,texture crayeuse, beurre et champignons	
● <b>CHEVRONNÉ</b> Lait Pasteurisé	17.00
Pâte molle, fruité et vif (CHÈVRE)	
● <b>HOUDE LE PATRIARCHE</b>	17.50
Pâte molle, croûte lavée, beurre fondue, fruits séchés	
● <b>LE COUSIN</b> Lait Entier	17.00
Pâte molle, croûte orangée (arômes: beurre, crème)	
● <b>PETIT NORMAND</b> style camembert	16.00
Pâte molle, croûte fleurie (VACHE)	
● <b>PIZY</b> Lait pasteurisé	15.00
Pâte molle, beurre salé, champignons (VACHE)	
<b>DÉCOUVERTE</b>	
<b>LA MADELAINE</b>	17.50
Pâte molle, croûte fleurie (BREBIS Lait Pasteurisé)	

# Mini grilled cheese

3 choix	16.00
5 choix	26.00
12 choix de Martine	56.00

# Soupe à l'oignon gratinée

(Cheddar vieilli & bière rousse boréale)

Disponible selon la saison

● <b>Petite</b>	10.00
● <b>Moyenne</b>	15.00

# Fondue

● <b>Le Petit Normand</b> 150 g	39.50\$
Cuit au four, miel fleur sauvage, huile d'olive et thym	
Servie avec saucisson au vin rouge, pain, croûtons et gelée d'étable au poivre des dunes.	
● <b>La Fondue de Martine</b> 350 g	59.50\$
Bois de Grandmont et son écorce d'épicéa	
Cuit au four, vin blanc et thym	
Servie avec prosciutto, pain, croûtons et chutney maison.	

# À Partager 28.50\$

Servi avec saucisson SiPousse, pain et croûtons	
● <b>Le Petit Normand</b> Style Camembert 110 g	
● <b>Le Petit Prince aux 5 Poivres</b> Chèvre 175 g	

# Combos 34.00\$

● <b>Grilled cheese CHEDDAR 2 ANS</b>	
<b>Petite soupe à l'oignon</b>	
<b>Verre de bière Boréale</b> Blonde ou Rousse	
<b>Saucisson le Psy</b>	
● <b>Grilled cheese du jour</b>	
<b>Saucisson SiPousse au choix</b>	
<b>Verre de vin du Québec</b> Rouge/Blanc/Rosé	

# Dessert dans un verre 15.50\$

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

# Mercredi 17h à 21h

<b>Tous nos Grilled Cheese*</b>	14.50\$
*Sauf : Double, Brebis, Houde et Découverte	

Prix avant taxes et pourboire [lepsybar.com](http://lepsybar.com) @lepsybar

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

“Je te veux en moi !”