

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"

• LE CARRÉ JAUNE Singles Kraft « Munchie » (comme à la maison)	9.50
• CANOTIER DE L'ISLE Pâte ferme, noisette et crème (VACHE)	15.50
• CHEDDAR 2 ANS Pâte ferme, noisette et fruité (VACHE)	13.75
• DOUBLE CHEDDAR 2 ANS 180gr	21.00
• HOUBLONNEUX Pâte ferme, Croûte lavée au houblon (VACHE)	17.00
• LOUIS D'OR Pâte ferme, fruité, noisette (VACHE)	15.50
• TOMME DU KAMOURASKA Pâte pressée, croûte naturelle (BREBIS Lait cru)	18.25
• CURÉ QUERTIER Pâte demi-ferme,noisette-amandes rôties (VACHE)	15.50
• CABOURON Pâte Semi-ferme, beurrée, salée, croûte orangée (VACHE)	15.50
• FLEURON BIO Pasteurisé Pâte Semie-ferme persillée, Champignon (VACHE)	16.00
• MACPHERSON DE L'ISLE Pâte semi-ferme, cendré au centre (VACHE)	16.00
• RELIGIEUSE Pâte demi-ferme, beurre fruité (VACHE)	15.00
• VLIMEUX Lait cru Pâte demi-ferme, fumé à l'érable (VACHE-BREBIS)	16.50
• BRIE PAYSAN Pasteurisé Pâte molle - croûte fleurie (VACHE)	15.00
• CHEVRONNÉ Lait Pasteurisé Pâte molle, fruité et vif (CHÈVRE)	17.00
• HOUDE LE PATRIARCHE Pâte molle, croûte lavée, beurre fondue, fruits séchés	17.50
• LE COUSIN Lait Entier Pâte molle, croûte orangée (arômes: beurre, crème)	17.00
• PIZY Lait pasteurisé Pâte molle, beurre salé, champignons (VACHE)	15.00
 DÉCOUVERTE	
LE BOIS DE GRANDMONT Pâte molle, croûte lavée, sanglée d'épicéa	17.50

Mercredi 17h à 21h

Tous nos Grilled Cheese* 14.50\$

*Sauf : Double, Brebis, Houde et Découverte

Prix avant taxes et pourboire

lepsybar.com

@lepsybar

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

"Je te veux en moi !"

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

• Petite	10.00
• Moyenne	15.00

Fondue

• Le Petit Normand 150 g 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.	39.50\$
• La Fondue de Martine 350 g Bois de Grandmont et son écorce d'épicéa Cuit au four, vin blanc et thym Servie avec prosciutto, pain, croûtons et chutney maison.	59.50\$

À Partager 28.50\$

Servi avec saucisson SiPousse, pain et croûtons

• Le Petit Normand Style Camembert 110 g
• Le Petit Prince aux 5 Poivres Chèvre 175 g

Combos 34.00\$

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

Dessert dans un verre 16.50\$

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