

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

DÉCOUVERTE

LE BOIS DE GRANDMONT 17.50
Pâte molle, croûte lavée, sanglée d'épicéa

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 39.50\$
Cuit au four, miel fleur sauvage, huile d'olive et thym
Servie avec saucisson au vin rouge, pain, croûtons
et gelée d'érable au poivre des dunes.
- **La Fondue de Martine** 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

- **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.