

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
● CHEEDAR 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	16.00
	Pâte Semie-ferme persillée, Champignon (VACHE)	
● MACPHERSON DE L'ISLE	Pâte semi-ferme, cendré au centre (VACHE)	16.00
● PIED DE VENT	Lait Thermisé	16.00
	Pâte semi-ferme, arôme noisette (VACHE)	
● RELIGIEUSE		15.00
	Pâte demi-ferme, beurre fruité (VACHE)	
● VLIMEUX	Lait cru	16.50
	Pâte demi-ferme, fumé à l'éralbe (VACHE-BREBIS)	
● 14 ARPENTS	Pasteurisé	16.00
	Pâte molle, Croûte lavée (VACHE)	
● LE BOIS DE GRANDMONT		17.50
	Pâte molle, croûte lavée, sanglée d'épicéa	
● 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		18.00
● ALFRED LE FERMIER	BIO LAIT CRU VACHE	
	Pâte ferme, pressée et cuite, à croûte lavée. Affinée 9 mois.	
● BLACKBURN	Thermisé VACHE	
	Pâte ferme pressée, croûte brossée, affiné plus de 9 mois.	
● TALIAH	Lait non pasteurisé de BREBIS Caseus 2025	
	Pâte ferme,Cheddar affiné plus d'un an.	

Mercredi 17h à 21h

Tous nos Grilled Cheese* **14.50\$**

*Sauf : Double, Brebis, Houde et Découverte

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'éralbe 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.	

Dégustation Fromages & Vins

79.00\$

120 g de fromage sélectionné et 2 X 7.5 oz de vin

Alfred le Fermier et Miscela Rosé
Blackburn et St-Emilion
Taliah et Rioja

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

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

@lepsybar