

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)
- **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'érable (VACHE-BREBIS)
- **14 ARPENTS** Pasteurisé 16.00
Pâte molle, Croûte lavée (VACHE)
- **LE BOIS DE GRANDMONT** 17.50
Pâte molle, croûte lavée, sanglée d'épicea
- **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 broyée, affinée 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'érable au poivre des dunes.
- **La Fondue de Martine** 350 g 59.50\$
Bois de Grandmont et son écorce d'épicea
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 16.50\$

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