

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)	
• 13 ème APÔTRE	15.75
Pâte demi-ferme, croûte lavée (CHÈVRE)	
• BLEU D'ÉLIZABETH	15.50
Pâte semi-ferme persillée, fruité (VACHE)	
• 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 Semie-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'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.	

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

"Je te veux en moi !!

Prix avant taxes et pourboire

lepsybar.com

@lepsybar

Mini grilled cheese (HORS GROUPE)

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'étable 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 16.50\$

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

Mercredi 17h à 21h

Tous nos Grilled Cheese* 14.50\$

*Sauf : Double, Brebis, Houde et Découverte