

# POUR PSYCORDER

## Amusez-vous à composer vos planches !

Fromages - Saucissons - À-côtés faits maison  
Servi avec pains et croûtons

<b>Planche #1</b>	<b>3 choix*</b>	<b>29.00</b>
<b>Planche #2</b>	<b>4 choix*</b>	<b>37.00</b>
<b>Planche #3</b>	<b>5 choix*</b>	<b>45.00</b>
<b>Planche #4</b>	<b>6 choix*</b>	<b>52.00</b>
<b>Planche #5</b>	<b>7 choix*</b>	<b>59.00</b>
<b>Planche #6</b>	<b>8 choix*</b>	<b>66.00</b>
<b>Planche #7</b>	<b>9 choix*</b>	<b>73.00</b>
<b>LE PSYCHO 10 choix de Martine</b>		<b>79.00</b>

#martinedelaruesaintdenis

\* Rillettes, Fromage de chèvre : +1.00\$ \*Brebis +1.50\$

Supplément pains (10 morceaux) 1.50\$

Supplément pains (20 morceaux) 3.00\$

## Nos saucissons et charcuteries du Québec 10.25\$

- Boudin Noir (Boucherie La Petite Patrie)
- Nduja (Boucherie La Petite Patrie)
- Prosciutto (Boucherie La Petite Patrie)
- Rosette de Beaubien (Boucherie La Petite Patrie)
- Saucisson aux Piments (Boucherie La Petite Patrie)
- Saucisson Truffe et Parmesan (La Petite Patrie)
- Saucisson Whisky de Rosemont (La Petite Patrie)
- SiPousse au Bleu (Abbaye St-Benoit)
- SiPousse à la Bière Noire (Montréal)
- SiPousse au Vin Rouge (Chaudière-Appalache)

## À-côtés faits maison 10.00\$

- Chutney tomates, pommes et raisins
- Dukkah
- Olives et fromage marinés
- Poivrons grillés marinés
- Rilette de porc et gras de canard (+1.00\$)
- Tapenade d'olives noires

**Le Psychochon 47.00\$**

5 Charcuteries servi avec pain et croûtons

Retrouvez nos produits pour emporter en éPsyserie

Prix avant taxes et pourboire

[lepsybar.com](http://lepsybar.com) @lepsybar

## Nos fromages du Québec Disponible à emporter

Nos producteurs étant artisanaux, nous ne pouvons garantir la disponibilité des produits en tout temps. Plaisirs Gourmets

### CANOTIER DE L'ISLE VACHE

Pâte ferme, noisette et crème

### CHEDDAR 2 ANS DE L'ÎLE-AUX-GRUES VACHE

Pâte ferme, noisette et fruité

### HOUBLONNEUX VACHE

Pâte ferme, Croûte lavée au houblon

### LOUIS D'OR VACHE

Pâte ferme, fruité et noisette

### TOMME DU KAMOURASKA (+2.00\$) Lait crue de BREBIS

Pâte pressée, Croûte Naturelle

### 13ème APÔTRE (+1.00\$) CHÈVRE 🇨🇦 Caseus 2025

Pâte demi-ferme, Croûte lavée

### BLEU D'ÉLIZABETH VACHE

Pâte demi-ferme persillée, fruité

### CHEMIN DU BRÛLÉ BIO VACHE- Caseus 2025

Pâte demi-ferme, pressée, fruits & champignons, cendre végétale

### CABOURON Pasteurisé VACHE

Pâte Semi-ferme, beurrée, salée, croûte orangée

### CURÉ QUERTIER VACHE

Pâte demi-ferme, beurre, noisette et amandes rôties

### FLEURON BIO Pasteurisé VACHE

Pâte Semi-ferme persillée, champignon, végétale

### MACPHERSON DE L'ISLE VACHE

Pâte demi-ferme, cendré au centre

### RELIGIEUSE VACHE

Pâte demi-ferme, beurre fruité

### VLIMEUX Lait cru (+1.50\$) VACHE-BREBIS

Pâte demi-ferme, fumée à l'érable

### 14 ARPENTS Pasteurisé VACHE- Caseus 2025

Pâte molle, Croûte lavée

### BOIS DE GRANDMONT VACHE

Pâte molle, croûte lavée, sanglée d'épicéa

### BRIE PAYSAN Pasteurisé VACHE

Pâte molle, Croûte lavée

### CHEVRONNÉ (+1.00\$) Pasteurisé CHÈVRE

Pâte molle, Fruité et vif

### HOUDE LE PATRIARCHE (+1.00\$) Pasteurisé VACHE

Pâte molle, croûte lavée, goût beurre fondu, fruit séché, oignons rôtis

### PETIT PRINCE AUX 5 POIVRES (+1.00\$) Pasteurisé Chèvre

Pâte fraîche, fruité et vif

### PIZY Pasteurisé VACHE

Pâte molle, beurre salé, champignon

### DÉCOUVERTE

### ALFRED LE FERMIER (+1.50\$) BIO LAIT CRU VACHE

Pâte ferme, pressée et cuite, à croûte lavée. Affinée 9 mois.

Arômes de sous-bois et champignons, fruité et miel.

### BLACKBURN (+1.50\$) Thermisé VACHE

Pâte ferme pressée, croûte broyée, affiné plus de 9 mois.

Arôme noisette grillée et salée

### TALIAH (+2.00\$) Lait non pasteurisé de BREBIS 🇨🇦 Caseus 2025

Pâte ferme, Cheddar affiné plus d'un an. Arômes fruités et caramel.

Mon bon Monsieur; Apprenez que tout flatteur  
vit aux dépens de celui qui l'écoute :

Cette leçon vaut bien un fromage, sans doute !