

# 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</b>	<b>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 10.50\$ l'unité

- Boudin Noir (Boucherie La Petite Patrie)
- Nduja (Boucherie La Petite Patrie)
- Prosciutto (Boucherie La Petite Patrie)
- Salami de Gêne (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)

## À-côtés faits maison 10.50\$ l'unité

- 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 éPsycrie

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

## 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

## TRE CARRÉ Pasteurisé VACHE

Pâte Ferme, Cheddar marbré affiné 2 mois, à l'ail noir biologique

## 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

## 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 NORMAND Style Camembert VACHE 🇨🇦 Caseus 2025

Pâte molle, croûte fleurie

## 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

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

Cette leçon vaut bien un fromage, sans doute !