

POURSYCORER

Amusez-vous à composer vos planches !

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

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

#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

- 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)
- Saucisson Pleurotes & Ail confit (Ferme des 4 Temps)
- Saucisson Pur Boeuf (Ferme des 4 Temps)
- SiPousse à la Bière Noire (Montréal)
- SiPousse au Bleu (Abbaye St-Benoit)
- SiPousse au Vin Rouge (Chaudière Appalache)

À-côtés faits maison 10.50\$ l'unité

Les recettes de Martine !

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

Le Psychochon 47.00\$

5 Charcuteries servi avec pain et croûtons

Mon bon Monsieur; Apprenez que tout flatteur

vit aux dépens de celui qui l'écoute :

Cette leçon vaut bien un fromage, sans doute !

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

TRE CARRE 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

CABOURON Pasteurisé VACHE

Pâte Semi-ferme, beurrée, salée, croûte orangée

CHEMIN DU BRÛLÉ BIO VACHE- 🍷 Caseus 2025

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

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

PIED DE-VENT

Pâte demi-ferme, Croûte mixte (VACHE)

RELIGIEUSE VACHE

Pâte demi-ferme, beurre fruité

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

Pâte demi-ferme, fumée à l'érable

BOIS DE GRANDMONT VACHE

Pâte molle, croûte lavée, sanglée d'épica

CHEVRONNÉ (+1.00\$) Pasteurisé CHÈVRE

Pâte molle, Fruité et vif

HOUE 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 brossée, affiné plus de 9 mois.

Arôme noisette grillée et salée

Prix avant taxes et pourboire

lepsybar.com

[@lepsybar](https://www.instagram.com/lepsybar)

Retrouvez nos produits pour emporter en éPsyncerie