GRILLED CHEESE

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

EXTRA SAUCISSON : *+ 5,00 $ accompagné du saucisson LE PSY "Fuet Catalan"*

LE CARRÉ JAUNE *(Singles Kraft)* **9,50 $**
« Munchie » (comme à la maison)

ALFRED LE FERMIER *(Bio, lait cru, vache)* **18,00 $**
Pâte ferme, pressée et cuite, à croûte lavée. Affinée 9 mois.

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 *(180 g)* **21,00 $**
Pâte ferme, noisette et fruité (vache)

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)

TRE CARRÉ **15,50 $**
Pâte ferme, cheddar marbré affiné 2 mois, à l'ail noir bio

13e APÔTRE **15,75 $**
Pâte demi-ferme, croûte lavée (chèvre)

BLEU D'ÉLIZABETH **15,50 $**
Pâte semi-ferme persillée, fruité (vache)

CABOURON **15,50 $**
Pâte semi-ferme, beurrée, salée, croûte orangée (vache)

CHEMIN DU BRÛLÉ *(Bio, pasteurisé)* **17,00 $**
Pâte demi-ferme, pâte pressée (vache)

CURÉ QUERTIER **15,50 $**
Pâte demi-ferme, noisette-amandes rôties (vache)

FERMIÈRE *(Lait de vache)* **16,00 $**
Pâte demi-ferme, croûte lavée, baies de genévrier

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)

14 ARPENTS *(Pasteurisé)* **16,00 $**
Pâte molle, croûte lavée (vache)

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 fondu, fruits séchés

LALIBERTÉ **15,00 $**
Pâte molle, crème de champignons (vache)o

PETIT NORMAND *(style camembert)* **16,00 $**
Pâte molle, croûte fleurie (vache)

PIZY *(Lait pasteurisé)* **15,00 $**
Pâte molle, beurre salé, champignons (vache)

DÉCOUVERTE **18,00 $**

BLACKBURN *(Thermisé, vache)*
Pâte ferme pressée, croûte brossée, affiné plus de 9 mois.

CES QUELQUES FLEURS *(Tomme de Chèvre)*
Pâte fraîche, Roses sauvages, lavande, fleurs de bleuets

"Qu'est-ce que la tranche de pain dit au fromage ? Je te veux en moi !!"

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Cheddar vieilli & bière rousse boréale — Disponible selon la saison

Petite	**11,50 $**
Moyenne	**16,50 $**

MINI GRILLED CHEESE *(Hors groupe)*

3 choix	**16,00 $**
5 choix	**26,00 $**
12 choix de Martine	**56,00 $**

FONDUE AU FOUR *(30 min) Servi avec pain et croûtons*

Le Pizy *(200 gr)* **46,50$**
- *Vin blanc et thym*
- *Craquelin betterave et sésame*
- *Gelée de miel et saucisson au Vin Rouge*

Le 14 Arpents *(200 gr)* **49,00$**
- *Miel, huile d'olive et thym*
- *Tartinade de Figues et Prosciutto*

Bois de Grandmont*(300 gr)* **62,50$**
- *Vin blanc et thym*
- *Gelée d'érable au poivre des dunes*
- *Craquelin betterave et sésame*
- *Saucisson à la Bière noire*

Le Petit Normand*(110 gr)* **43,0$**
- *Miel, huile d'olive et thym*
- *Tartinade de Figues*
- *Saucisson au Whisky de Rosemont*

DESSERT DANS UN VERRE

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

SPÉCIAL DU MERCREDI *(17h à 21h)*

Tous nos Grilled Cheese* **14,50 $**

** Sauf : Double, Brebis, Houde et Découverte*

Prix avant taxes et pourboire — lepsybar.com — @lepsybar