LES PLANCHES À COMPOSER *Servies avec pain et croûtons*

Fromages-Saucissons-Charcuteries-À côtés faits maison

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 $**

** Suppléments : Rillettes, Fromage de chèvre (+1.00$) | Brebis (+1.50$) • Pains : 10 morceaux (1.50$) -- 20 morceaux (3.00$)*

NOS FROMAGES DU QUÉBEC

Nos producteurs étant artisanaux, la disponibilité des produits peut varier.
Disponible à emporter — Retrouvez nos produits en éPsycerie

PÂTE FERME : **ALFRED LE FERMIER (+1.50$)** (Bio, Lait cru, Vache) • **CANOTIER DE L'ISLE** (Vache) • **CHEDDAR 2 ANS DE L'ISLE** (Vache) • **FERMIÈRE** (Vache) • **HOUBLONNEUX** (Vache) • **LOUIS D'OR** (Vache) **TOMME DU KAMOURASKA (+2.00$)** (Lait cru, Brebis) • **TRE CARRÉ** (Vache, Ail noir bio)

PÂTE DEMIE-FERME : **13e APÔTRE (+1.00$)** (Chèvre) • **BLEU D'ÉLIZABETH** (Vache) • **CABOURON** (Vache) **CHEMIN DU BRÛLÉ** (Bio, Vache) • **CURÉ QUERTIER** (Vache) • **FLEURON** (Bio, Vache) • **MACPHERSON DE L'ISLE** (Vache) • **PIED-DE-VENT** (Vache) • **RELIGIEUSE** (Vache) • **VLIMEUX (+1.50$)** (Lait cru, Vache-Brebis)

PÂTE MOLLE : **14 ARPENTS** (Vache) • **BRIE PAYSAN** (Vache) • **CHEVRONNÉ (+1.00$)** (Chèvre) • **HOUDE LE PATRIARCHE (+1.00$)** (Vache) • **LALIBERTÉ** (Vache) • **PETIT PRINCE 5 POIVRES (+1.00$)** (Chèvre) • **PIZY** (Vache)

DÉCOUVERTES : **BLACKBURN (+1.50$)** (Vache) • **CES QUELQUES FLEURS (+1.00$)** (Chèvre)

NOS SAUCISSONS ET CHARCUTERIES DU QUÉBEC

10.50 $ l'unité

Boucherie La Petite Patrie: Boudin noir • Prosciutto • Nduja à tartiner • Rosette de Beaubien • Saucisson aux Piments Saucisson Truffe & Parmesan • Saucisson Whisky de Rosemont
Ferme des 4 Temps: Saucisson Pur Bœuf • Saucisson Pleurotes & Ail confit • Saucisson au fromage 1608
SiPousse: À la Bière Noire (Dieu du Ciel) • Au Bleu (Abbaye St-Benoît) • Au Vin Rouge (Chaudiere 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 • .Tapenade d'olives noires • Rillette de porc et gras de canard (+1.00$)

À PARTAGER **Fromages entier**

Servi avec saucisson, confiture, pain et croûtons

- **Le Petit Normand** *(Style Camembert, 110 g)* **35.00$**
- **Le Petit Prince aux 5 Poivres** *(Chèvre, 175 g)* **35.00$**
- **14 Arpents** *(Vache, 200 g)* **52,00$**
- **Houde le patriarche** *(Vache, 350 g)* **59.00$**

La Douceur de Martine— 25.50 $

Ces quelques fleurs:80 g de fromage de chèvre

Affiné aux fleurs séchées. cendre végétale au centre.
Gelée de miel et Craquelin betterave et sésame.
Suggestion de vin: *Cheverny - Petit Chablis - Tulipa*

LE PSYCHOCHON — 47.00 $

Planche de 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 ! »

Prix avant taxes et pourboire lepsybar.com | @lepsybar | #martinedelaruesaintdenis