



MENU



Taxes et service en sus / Taxes and service extra

SANS ALCOOL NON ALCOHOLIC

GRIFFINTOWN 10

Ale blonde, sans alcool, ABV 0.5 %

AMER 10

IPA sans alcool, ABV 0.5 %

HEINEKEN 9

Lager sans alcool, ABV 0,0 %, IBU 16, 69 calories, 4g de sucre

PRÊT-À-BOIRE/READY-TO-DRINK 6

Atypique spritz

Atypique Amaretto sour

Atypique Rhum épicé et cola

Atypique Mojito

Atypique Gin tonic

LIMONADE MAISON 6

jus d'orange, jus de lime, sirop simple

EAU PÉTILLANTE ESKA 4

PAMPLEMOUSSE PÉTILLANT 6

Jus de pamplemousse, soda, sirop simple, jus de lime

COKE, COKE DIET, SPRITE 4

THÉ GLACÉ 5

SPIRITUEUX / SPIRITS

GIN

CANOPÉE 9

VIOLETTE 11

RHUM

MORBLEU NOIR 9

MORBLEU 9

ROSEMONT L'APRÈS-SKI 11

APPLETON 8 ANS 12

TEQUILA

TÉQUILA BANG BANG 9

TÉQUILA ESPOLON 12

VODKA

DIRTY DEVIL 9

LA VODKA DE IRMA 10

WHISKY' SCOTCH ET BOURBON

CROWN ROYAL 9

JAMESON 10

JACK DANIEL'S OLD No 7 10

ROSEMONT WHISKY DE MONTRÉAL 12

GLEN MORAY 12

COGNAC ET BRANDY

GEORGE ÉTIENNE BRANDY 14

COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 18

CRÈMES ET LIQUEURS

SAINT-CRÈME 10

AVRIL AMARETTO 10

LA CRÈME DE MENTHE D'ISABELLE 10

ZESTE 10

LIMONCELLO-DOMAINE LAFRANCE 11

GRAND-MARNIER 12

CAMPARI 9

COCKTAILS

BLOODY CAESAR 9

Dirty Devil Vodka, Clamato, épices

PALOMA 10

Téquila, soda, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop simple, sel

VODKA REDBULL 12

RedBull Energy drink, Dirty Devil Vodka

MOJITO 14

Rhum blanc, menthe, sirop simple, lime

GRAND MARGARITA 13

Grand-Marnier, tequila, jus margarita, sel

PAMPLEMOUSSE APEROL MARGARITA 13

Aperol, tequila, jus margarita, sirop simple, sel

DAIQUIRI 14

Morbleu épicé, jus daiquiri fraise

PINA COLADA 14

Morbleu épicé, jus pina colada

SANGRIA BLANCHE 12 - 32

Robertson winery, Dirty Devil Vodka, liqueur de melon, jus d'orange, jus de canneberge blanc

SANGRIA ROUGE 12 - 32

Robertson winery, zeste, Sprite, jus d'orange

SANGRIA ROSÉ 16 - 36

La vieille ferme, brandy, sirop simple, juse de pamplemousse, soda

LES SPRITZ

APEROL SPRITZ 14

Apérol, Prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ 14

Campari, Prosecco, soda

SPRITZ QUÉBECOIS 14

Zeste, Prosecco, soda

BULL SPRITZ 14

Red Bull yellow édition tropical, Apérol, soda

AVRIL SPRITZ 16

Avril, Prosecco, jus de pamplemousse, bitter, soda

LIMONCELLO SPRITZ 16

Limoncello, Prosecco, soda



MENU



Taxes et service en sus / Taxes and service extra

PRÊT-À-BOIRE/READY-TO-DRINK

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| VIZZY 10 | VIOLETTE PAMPLEMOUSSE 10 |
| COORS SELTZER 10 | AVRIL FIZZ 10 |
| SIMPLY SPIKED LIMONADE 10 | LOOP GIN FIZZ 10 |
| MORBLEU JUNGLE BIRD 10 | KIR ROYAL LIMONCELLO 10 |

ÉNERGIE

- RED BULL ENERGY DRINK 6
- RED BULL SUGAR FREE 6
- RED BULL RED EDITION MELON D'EAU 6
- RED BULL YELLOW EDITION TROPICAL 6

VINS BLANCS / WHITE WINES

- ROBERTSON WINERY 9 - 32**
Chenin Blanc, Afrique du Sud, Western Cape
- OYSTER BAY PINOT GRIGIO 14 - 50**
Pinot Grigio, Nouvelle-Zélande, Marlborough
- OYSTER BAY SAUVIGNON BLANC 14 - 50**
Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, Marlborough

VIN ROSÉ / WINE

- LA VIEILLE FERME LUBERON 12 - 44**
Cinseault, Grenache, Syrah, France, Vallée du Rhône

VINS ROUGES / RED WINES

- ROBERTSON WINERY 9 - 32**
Cabernet-Sauvignon, Afrique du Sud, Western Cape
- BERONIA 12 - 44**
Temparillo, Espagne, Vallée de l'Ebre

BIÈRES / BEER

- | | |
|---|---|
| LES SOMMETS 8
Hazy IPA, ABV 4,8 %, IBU 30 | PETITE BOURGOGNE 10
Ale Rousse, ABV 5 %, IBU 25 |
| COORS LIGHT 9
Lager légère, ABV 4 %, IBU 10 | HEINEKEN 11,50
Lager, ABV 5 %, IBU 18 |
| MILLER LITE 9
Pilsner légère ABV 4 %, IBU 10 | SOL 11,50
Lager, ABV 4,5 %, IBU 12 |
| BLUE MOON 10
Ale de blé style belge, ABV 5,4 %, IBU 9,8 | HÉLIX 10
Blonde, sans gluten ABV 5 |
| AMER IPA 10
IPA, ABV 6,8 %, IBU 60 | IPA 117 13
IPA, ABV 5,8 %, IBU 60 |

BULLES / BUBBLES

- MODELLO PROSECCO BRUT 14 - 48**
Glera, Italie, Frioul-Vénétie Julienne
- PIPER HEIDSIECK BRUT 130**
Champagne, France

CIDRE DOMAINE LAFRANCE

- CIDRE BIO 10**
- CIDRE BIO ROSÉ 10**
- CIDRE TIN TOÉ 38**

PLANCHE DU MONTAGNARD 36

- À partager -

saucisson de porc et fromage cheddar vieilli, grison, pâté de campagne (Les Charcuteries Shawbridge), fromage Oka et compotée d'oignons

SALADES

CÉSAR TRADITIONNELLE P/8 G/16

garnie de flocons de lardons fumés, câpres cappucines, croûtons assaisonnés et éclats de parmesan

SALADE COUREUR DES BOIS 17

feuilles croquantes de bébés épinards et roquette, garnies d'éclats de parmesan et fromage asiago, noix caramélisées au sirop d'érable, pommes sautées et lardons fumés, vinaigrette balsamique

SALADE MÉDITERRANÉENNE 17

feuilles d'épinards et roquette, tomates, oignons rouges, olives Kalamata, fromage feta et mozzarella au pesto, vinaigrette citronnée

LE BOL TEX-MEX 17

riz, avocat, maïs, poivrons, concombres, haricots noirs, oignons marinés, fromage Monterey et cheddar, croustilles de maïs, vinaigrette ranch

Extra poulet : 8 / Extra poulet croustillant : 10 / Extra fromage Haloumi frit : 8
Extra cubes de saumon : 10

PIZZAS

- Toutes nos pizzas sont faites sur croûte mince -

- Pâte à pizza à la bière Shambridge -

- Pâte au chou-fleur sans gluten disponible extra 3\$ -

MARGHERITA 17

sauce tomate et fromage mozzarella Fior di Latte, basilic frais

VALLÉE DE SAINT-SAUVEUR 18

sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella

AMÉRICAIN 17

sauce tomate, pepperoni et mozzarella

MÉDITERRANÉENNE 20

sauce tomate et pesto, feta, mozzarella, oignons rouges, tomates, olives Kalamata et épinards

PIZZA DU SKIEUR 20

sauce tomate, viande fumée, bacon, oignons sautés et mozzarella

POULET ÉPICÉ 20

sauce tomate, poulet, tomates fraîches, oignons rouges, sauce sriracha, crème sure et mozzarella

MENU ENFANT

POGOS (1) SERVIS AVEC FRITES 7

FILETS DE POULET (2) SERVIS AVEC FRITES 8

DEMI-POUTINE 9

DEMI-PIZZA 9

fromage, pepperoni ou toute garnie

MENU



T-BAR70
RESTO • APRÈS • SKI

Taxes et service en sus

ENTRÉES

PANIER DE CORNICHONS FRITS, SAUCE RANCH 14

FRITES DE PATATES DOUCES, MAYONNAISE ÉPICÉE 9

CALMAR FRIT 18

AILES DE POULET DE LA VALLÉE, SAUCE PIMENTÉE OU CRÈME SURE 8 AILES/16 16 AILES/29

PANIER DE FRITES RUSTIQUES, MAYONNAISE ÉPICÉE 7

NACHOS NORDIQUES 21

croustilles de maïs, mélange de fromages, tomates en dés, piments forts, poivrons et olives noires, accompagnées de salsa et crème sure

Extra poulet : 7 Extra guacamole : 4

TRILOGIE DE BETTERAVES 14

tartare de betteraves jaunes, betteraves rouges marinées et carpaccio de chioggia

SANDWICHS

Tous les sandwichs sont accompagnés de frites rustiques ou salade verte.
Changer les frites rustiques pour une poutine Redbird ou petite salade César (5).

LE CHORIZO 19

galette de saucisse chorizo, pain brioché, poivrons, oignons sautés, laitue et tomates

Extra fromage cheddar : 2

T-BARGER 70 19

galette de bœuf (6 oz) grillée, pain brioché, champignons sautés, oignons sautés, bacon, laitue, tomates, mayonnaise épicée et cornichons

Extra fromage cheddar : 2

LE CROUSTILLANT 19

galette de poulet croustillant, pain brioché, mayonnaise, cornichons, tomate et salade de chou

Extra fromage cheddar : 2

LE BEYOND MEAT 19

galette à base de protéine végétale, pain moelleux, compotée d'oignons, laitue et tomates

LE VIANDE FÛMÉE 26

viande fumée de porcelet de lait de la ferme Gaspor, pain bretzel, cornichon Deli et salade de chou

POUTINES

POUTINE REDBIRD 16

garnie de fromage en grains et de sauce aux poivres

POUTINE DU SKIEUR 20

garnie de fromage en grains, oignons caramélisés, effiloché de viande fumée et sauce aux poivres

NOS PROTÉINES

TARTARE DE SAUMON - ENTRÉE (3 OZ) 17

servi avec croûtons

REPAS (6 OZ) 35

servi avec frites et salade

TARTARE DE BOEUF - ENTRÉE (3 OZ) 18

servi avec croûtons

REPAS (6 OZ) 37

servi avec frites et salade

PETITE PLANCHE DESSERTS

Tous nos desserts sont accompagnés d'un café régulier, thé ou tisane

Tarte à la lime des Keys 10

Gateau au fromage et biscuits oreo 10

☺ Crème brûlée 10

PLANCHE DU MONTAGNARD 36

To share -

pork sausage and aged cheddar cheese, grison, pâté de campagne (Les Charcuteries Shawbridge), Oka cheese and onion compote

SALADS

TRADITIONAL CAESAR S/8 L/16

garnished with bacon bits, capers, seasoned croutons and Parmesan shavings

SALADE COUREUR DES BOIS 17

crunchy baby spinach leaves, garnished with Parmesan shavings and Asiago cheese, caramelized walnuts with maple syrup, sautéed apples and smoked bacon, balsamic vinaigrette

SALADE MÉDITERRANÉENNE 17

spinach leaves and arugula, tomatoes, red onions, olives Kalamata, feta cheese and mozzarella with pesto, lemon vinaigrette

LE BOL TEX-MEX 17

rice, avocado, corn, bell peppers, cucumbers, black beans, pickled onions, Monterey and cheddar cheese, corn chips, ranch dressing

Extra chicken: 8 / Extra crispy chicken: 10

Extra fried Haloumi cheese: 8 / Extra salmon cubes: 10

PIZZAS

- All our pizzas are made on thin crust -

- Shambridge beer pizza crust -

- Gluten free cauliflower crust available extra \$3 -

MARGHERITA 17

Fior di Latte tomato and mozzarella cheese sauce, fresh basil

VALLÉE DE SAINT-SAUVEUR 18

tomato sauce, pepperoni, mushrooms, bell peppers and mozzarella

AMÉRICAIN 17

tomato sauce, pepperoni and mozzarella

MÉDITERRANÉENNE 20

tomato sauce and pesto, Feta cheese, mozzarella, red onions, tomatoes, Kalamata olives and spinach

PIZZA DU SKIEUR 20

tomato sauce, smoked meat, bacon, sautéed onions and mozzarella

SPICY CHICKEN 20

tomato sauce, chicken, fresh tomatoes, red onions, sriracha

CHILD'S MENU

POGOS (1) SERVED WITH FRIES 7

CHICKEN FILETS (2) SERVED WITH FRIES 8

HALF POUTINE 9

HALF-PIZZA 9

cheese, pepperoni or all dressed

MENU



T-BAR70
RESTO • APRÈS • SKI

Taxes and service extra

APPETIZERS

BASKET OF FRIED PICKLES, RANCH DRESSING 14

SWEET POTATO FRIES, SPICY MAYONNAISE 9

FRIED CALMARY 18

DE LA VALLÉE CHICKEN WINGS, HOT SAUCE OR SOUR CREAM 8 WINGS/16 16 WINGS/29

RUSTIC FRIES, SPICY MAYONNAISE 7

NACHOS, NORDIQUES 21

corn chips, mixed cheese, diced tomatoes, hot peppers, sweet peppers and black olives, served with salsa and sour cream

Extra chicken: 7 Extra guacamole: 4

BEET TRILOGY 14

yellow beet tartar, marinated red beets and chioggia carpaccio

SANDWICHES

Served with rustic fries or small green salad.

Change the rustic fries for a Redbird poutine or small caesar salad (5).

LE CHORIZO 19

chorizo sausage patty, brioche bread, bell peppers, sautéed onions, lettuce and tomatoes

Extra cheddar cheese: 2

T-BARGER 70 19

(6 oz) beef patty, sautéed mushrooms, crispy onions, bacon, lettuce, tomato and spicy mayonnaise, served on brioche bread

Extra cheddar cheese: 2

LE CROUSTILLANT 19

crispy chicken patty, brioche bread, mayonnaise, pickle, tomato and coleslaw

Extra cheddar cheese: 2

LE BEYOND MEAT 19

vegetable protein patty, soft bread, onion compote, tomato and salad

LE VIANDE FÛMÉE 26

smoked suckling pig from Gaspor farm, pretzel bread, Deli pickle and coleslaw

POUTINES

REDBIRD POUTINE 16

topped with cheese curds and pepper sauce

POUTINE DU SKIEUR 20

topped with cheese curds, caramelized onions, smoked-meat julienne and pepper sauce

OUR PROTEIN

SALMON TARTARE - STARTER (3 OZ) 17

served with croutons

MEAL (6 OZ) 35

served with fries and salad

BEEF TARTARE - STARTER (3 OZ) 18

served with croutons

MEAL (6 OZ) 37

served with fries and salad

LITTLE BOARD

DESSERTS

All our desserts are served with a regular coffee, the or tisane

KEY LIME PIE 10

CHEESE CAKE WITH OREO COOKIES 10

☞ CRÈME BRÛLÉE 10