



GRIENDEL

BRASSERIE ARTISANALE

BIÈRES

SELON ARRIVAGES, VOIR ARDOISE POUR DÉTAILS

- GALOPIN: 3^{\$}
- VERRE: 5,50^{\$}
- SPÉCIALITÉ: 6,50^{\$}
- PINTÉ: 7^{\$}

ENTRÉES

- OLIVES: 3,50^{\$}
- MÉLANGES DE NOIX: 3,50^{\$}
- SALADE VERTE: 3^{\$}
- SALADE DE CHOUX ROUGE ET VINAIGRE DE FRAMBOISE: 3^{\$}
- FRITES MAISON PETIT: 4^{\$} GROS: 7^{\$}
- BRETZEL ET OBATZDA: 5^{\$}
- CROQUETTES DE TOFU CITRON ET POIVRE, SERVIES AVEC KETCHUP DE TOMATILLO: 9^{\$}
- DRY RIBS: 1 LB./10^{\$}
- PANIER DE BRETZEL BITES SAUCE CHEDDAR ET BIÈRE: 12/8^{\$} 24/14^{\$}
- RIBS À L'UNITÉ: 6/8^{\$} 12/14^{\$} 18/20^{\$}

COCKTAILS

- BLOODY CAESAR [VODKA] 8^{\$}
- OLD FASHIONED [CANADIAN CLUB CLASSIC 12 ANS] 8^{\$}
- NÉGRONI [GIN UNGAVA] 6^{\$} / 10^{\$}
- BOULEVARDIER [KNOB CREEK 9ANS] 6^{\$} / 10^{\$}
- GIN CONCOMBRE [GIN UNGAVA] 6^{\$}
- MARTINI DRY/SWEET/PAS PROPRE [GIN UNGAVA] 8^{\$}

VINS

SELON ARRIVAGES, VOIR ARDOISE POUR DÉTAILS

SNACKS

SERVIS AVEC FRITES, SALADE DE CHOUX OU SALADE MAISON

- BURGER ST-VALLIER [BOULETTE BŒUF/PORC HACHÉ, GOUDA FUMÉ, OIGNONS FRITS, SAUCE WESTERN, LAITUE, TOMATE] 14^{\$}
- BURGER VÉGÉ [BOULETTE DE BETTERAVE, PANAIS, DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET NOIX DE GRENOBLE, FROMAGE DE CHÈVRE, ROQUETTE, MOUTARDE AU MIEL] 14^{\$}
- POP CORN DE FISH N' CHIPS [SERVI AVEC FRITES MAISON ET SAUCE TARTARE] 15^{\$}



GRIENDEL

BRASSERIE ARTISANALE

CRUS

- TARTARE DU CHEF [SELON L'HUMEUR DU CHEF] ENTRÉE: 10^{\$} PLAT: 18^{\$}
- TARTARE DE PÉTONCLE OU DE TRUITE [PÉTONCLE [TRUITE], ÉMULSION D'AGRUMES ET CORIANDRE, OIGNON VERT, CONCOMBRE, SEL D'AGRUMES, CONDIMENT D'AGRUMES ET PISTACHES, SERVIS AVEC FRITES OU SALADE VERTE] ENTRÉE: 12^{\$} PLAT: 21^{\$}

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

- LE BARBAJUAN [3 RAVIOLIS FRITS FARCIS AU CHORIZO, PORC HACHÉ, SAUGE ET RICOTTA, SERVIS AVEC SAUCE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS ET PARMESAN, SALADE VERTE] 16^{\$}
- LE SCHNITZEL [3 MÉDAILLONS DE POULET PANÉ EN SURFACE, SERVIS AVEC SAUCE CHAMPIGNON/LARDON ET SPATZLE AU THYM CITRONNÉ] 17^{\$}
- LE STEAK-FRITES [3 MÉDAILLONS D'ÉPAULE DE BŒUF NOIRCIS, SERVIS AVEC SAUCE BOURBON & FRITES MAISON] 18^{\$}

PLATEAUX

- PLATEAU DE FROMAGE [SÉLECTION DE 3 FROMAGES DU MOMENT, CROUTONS PAIN, PURÉE DE BETTERAVES ET POMMES, CHUTNEY, CONFIT D'OIGNONS] 14^{\$}
- BROTZEIT [CÔTE LEVÉE, RILLETTE MAISON, CHUTNEY, CORNICHONS, OLIVES QUEEN, OLIVES KALAMATA, CROUTONS, CONFIT D'OIGNONS, KETCHUP DE TOMATILLO, SAUCISSE *William J. Walter*, CHORIZO, SAUCISSON NOISETTE, CHAMPIGNONS BOUTON MARINÉS, MÉDAILLON BLACKENED] 28^{\$}
- SAINT-LAURENT [GRAVLAX DE TRUITE, CONDIMENT AGRUME, CEVICHE DE PÉTONCLES, SALADE DE CREVETTES, CROUTONS, RILLETTE DE POISSON, TATAKI DE TRUITE SÉSAME EN CROUTE DE LIME ET GINGEMBRE, MOUSSE DE DORÉ CITRON ET CIBOULETTE, ÉMULSION DE CONCOMBRE] 28^{\$}

SUCRÉ

- POUDING CHÔMEUR [CAKE AU BEURRE SERVI AVEC SIROP DE BIÈRE "SELON ARRIVAGE" ET FRUIT DU MOMENT APPRÊTÉ SELON L'HUMEUR DU CHEF] 7^{\$}
- ÉTAGER AU CITRON [TARTE AU CITRON REVISITÉE: CRÈME CITRON, MENTHE, CRUMBLE DE BISCUIT GRAHAM ET MERINGUE SÉCHÉES AU CAFÉ] 6^{\$}
- KAISERSCHMARRN [PANCAKE ALLEMAND POÊLÉ AU BEURRE MOUSSANT, FLAMBÉ AU SORTILÈGE ET SERVI SUR CRÈME FRAÎCHE ET SUCRE D'ÉRABLE] 6^{\$}