



MENU DÉSTENDUS

• ADMISSION •

Animation et accès à plus de 400 jeux
3-11 ans : 4\$ + taxes/enfant
12 ans et + : 8\$ + taxes/personne


Une consommation à l'heure est suggérée.
L'admission est de 25\$/3 heures par personne
si vous ne consommez pas.

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans nos prix

P'TITS PLATS

SAUCISSE WHISKY CHEDDAR ET BACON DE PORC O'RYE  **une** **deux**
\$7 | \$12

POLPETTES (6)\$6
Boulettes de viande servies avec sauce marinara et pain

CREVETTES PIL PIL (5) \$15
Crevettes, ail et piment chili dans une huile d'olive et pain

PATATAS BRAVAS  \$7
Mayo végane  (+1\$)

POUTINE \$10


CAPONATA  \$8
Servie avec crostinis

TREMPETTES


ARTICHAUTS ÉPINARDS FROMAGE  \$15
Servie avec chips de maïs

FROMAGE, MAÏS ET BACON \$15
Servie avec chips de maïs

NACHOS

LE MONTRÉALAIS \$20
Salsa, fromage suisse, viande fumée, oignons rouges, cornichons à l'aneth

LE TRADITIONNEL  \$17
Salsa, fromage à nachos, olives noires, oignons rouges, poivrons

LE DÉS-TENDUS \$19
Salsa, fromage à nachos, olives noires, poivrons, bacon, confit d'oignons, piments bananes

CHAUDIÈRES

CROQUETAS DE CHORIZO (7)\$10
Servies avec mayo à l'avocat

CROQUETAS DE MAÏS (7) \$10
Servies avec mayo à la lime

FRITES À LA BIÈRE \$6

RONDELLES D'OIGNON \$8

AILES DE POULET (8) \$13

BÂTONNETS DE FROMAGE (6)\$11
Servis avec sauce marinara

CHIPS MAISON\$7
Nature, sel et vinaigre ou ketchup

CORNICHONS FRITS (4)\$6

SUR UN BÂTON

GRILLADES DE BOEUF AU WHISKY(3) \$16
Servies avec mayo à l'avocat et cornichons sucrés

GRILLADES DE POULET SISH TAOUK(3) \$14
Servies avec sauce à l'ail et navets libanais

MINI POGOS SAUCISSE WHISKY CHEDDAR DE PORC O'RYE (3)\$9
Servies avec moutarde ou mayo au choix

MINI POGOS SAUCISSE LA PETITE FUMÉE (3)\$9
Servies avec moutarde ou mayo au choix

Végétarien = 

Sans gluten (mais non certifié) = 

Végane = 

LES PAINS PLATS... PAS PLATES

À LA VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL \$18

Sauce César, fromage suisse, viande fumée,
oignons rouges, cornichons à l'aneth

À LA SAUCISSE DE PORC O'RYE \$18

Cheddar, saucisse cheddar whisky, pommes,
roquette, coulis de vinaigre balsamique

RANCH \$18

Sauce ranch, jambon fumé, mozzarella,
cheddar, oignons rouges

MARGHARITA \$16

Sauce marinara, mozzarella, tomates, basilic

FROMAGE, FROMAGE, FROMAGE \$14

Pesto, mozzarella, cheddar, suisse

CREVETTES \$14

Sauce César, mozzarella, crevettes

BREUVAGES

BOISSON GAZEUSE \$4

Sprite, Pepsi, orangeade, crème soda

JUS \$4

Orange, canneberge, ananas

PERRIER \$4

LAIT \$4

THÉ \$4

THÉ CAMELLIA SINENSIS \$5

CAFÉ \$4

Americano ou Espresso

LES DESSERTS

PAIN PERDU FAÇON

CHEESECAKE AUX BLEUETS \$8

BROWNIES À LA MODE

STYLE FORÊT NOIRE \$10

GÂTEAU ÉCOSSAIS

SAUCE CARAMEL WHISKY \$10

AFFOGATO DÉS-TENDUS \$10

Extra Baileys ou Saint-Crème (+\$3)

PLANCHE DESSERT POUR DEUX \$15

Chocolat, fruits frais et séchés, noix sablées

FLOTTEUR CREAM CYCLE \$8

Boule de crème glacée, orangeade, garniture

FLOTTEUR L'INCROYABLE LICORNE \$8

Boule de crème glacée, crème soda, garniture

MOCKTAIL

SHIRLEY TEMPLE \$8

Jus de lime, sprite, grenadine

VIRGIN CAESAR \$8

Clamato, tabasco, worcestershire, jus de citron

SPRITZ \$8

Club soda, sprite, sirop de cassis

CENDRILLON \$8

Jus d'orange, jus d'ananas, citron, club soda,
grenadine

LIMONADE \$8

Sprite, jus d'orange, grenadine

CARDINAL \$8

Jus de canneberge, jus de citron,
soda au gingembre

BOISSON ATYPIQUE \$8

Saveurs sur disponibilité

Végétarien = 

Sans gluten (mais non certifié) = 

Végane = 

Cocktails au whisky

OLD FASHIONED	\$9
Bourbon, bitter, sirop simple, orange	
WHISKY SOUR	\$9
Whisky, jus de citron, sirop simple	
PRESBYTERIAN	\$9
Whisky, ginger ale, club soda	
JOHN COLLINS	\$9
Whisky, jus de citron, sirop simple, club soda	
MANHATTAN	\$9
Whisky, vermouth, bitter	

Glam

KIR ROYAL	\$10
Prosecco, sirop de cassis	
PROSECCO	\$10
MIMOSA	\$10
Prosecco, jus d'orange	

Shooters

L'ALCOOL DE TON CHOIX !

1 pour	\$4,75
4 pour	\$3,70 chacun
10 pour	\$3,15 chacun

SPÉCIAL DÉS-TENDUS !

4 minimum	\$3 chacun
<i>Au choix: Meeple rouge, bleu, vert ou jaune</i>	

Les classiques

AMARETTO SOUR	\$9,75
Amaretto avril, jus de citron, lime	
GIN TONIC	\$9,75
SEX ON THE BEACH	\$8,75
Vodka, schnaps aux pêches, jus d'orange, jus de canneberge	
MOJITO	\$8,75
Rhum blanc, menthe, sirop simple, lime	
CUBA LIBRE	\$8,75
Rhum épicé, pepsi, lime	
TOM COLLINS	\$8,75
Dry gin, citron, sirop simple	
BLOODY CAESAR	\$8,75
Clamato, tabasco, worcestershire, jus de citron <i>Au choix: téquila, vodka ou gin</i>	
PORNSTAR	\$8,75
Sour Puss, curaçao, sprite	
TEQUILA SUNRISE	\$8,75
Tequila, jus d'orange et grenadine	
LONG ISLAND	\$9,75
Tequila, rhum, gin, vodka, triple sec, jus de citron, pepsi	
LONG ISLAND ICED TEA	\$9,75
Tequila, rhum, gin, vodka, triple sec, jus de citron, thé glacé, sprite	
PICHET LONG ISLAND	\$35
OCEAN BREEZE	\$9,75
Curaçao, malibu, vodka, jus d'ananas, jus de pamplemousse	
PICHET OCEAN BREEZE	\$35
Curaçao, malibu, vodka, jus d'ananas, jus de pamplemousse	

Sangria

TROPICALE

Vin blanc, curaçao, sprite, jus d'orange,
jus d'ananas

Coupe \$11

Pichet \$33

ROUGE

Vin rouge, rhum blanc, schnapps aux pêches,
Sprite, jus d'ananas, jus d'orange

Coupe \$11

Pichet \$33

BLANCHE

Vin blanc, Vodka, triple sec, sprite, jus d'orange

Coupe \$11

Pichet \$33

Martinis

COSMO \$9,75

Vodka, triple sec, jus de canneberge blanc,
jus de lime

BLUE LAGOON \$9,75

Vodka, curaçao, sprite, citron

DRY MARTINI \$9,75

Bombay, vermouth, olive

WHITE LADY \$9,75

Dry Gin, triple sec, jus de citron

ESPRESSO MARTINI DÉS-TENDUS \$9,75

Vodka, saint-crème, café expresso

MARGARITA \$9,75

Téquila, triple sec, lime

Bières

CANNETTE

GUINNESS \$9,95

Noire irlandaise - 4.2%

FIN DU MONDE \$9,95

Triple blonde - 7.0%

SAPPORO \$9,95

Blonde - 4.9%

SLEEMAN ORIGINAL \$9,95

Lager - 5.0%

SÉLECTION DU CAVEAU \$10,95

BIÈRE SANS ALCOOL \$8,00

Sober Carpenter, Blonde ou Rousse

PRESSION

SLEEMAN CLEAR 2.0

Lager légère - 4.0%

Verre (20oz) \$9,50

Pichet (60oz) \$24

ROUSSE POINTE DE CORBEAU

Lager viennoise rousse - 5.2%

Verre (20oz) \$9,50

Pichet (60oz) \$24

BLANCHE DE CHAMBLY

Blanche belge - 5,0%

Verre (20oz) \$10

Pichet (60oz) \$25

Carte des vins

ROUGES

CRAMA REGALĂ

Cabernet Sauvignon, Moldavie

Verre (6oz) \$8

Bouteille (750ml) \$26

DEAKIN ESTATE

Shiraz, Australie

Bouteille (750ml) \$35

PEIREIRA LISBOA

Shiraz, Touriga et Tinta, Portugal

Verre (6oz) \$12

Bouteille (750ml) \$41

FONTAMARA

Montepulciano d'Abruzzo, Italie

Bouteille (750ml) \$45

VILLA À SESTA

Chianti Superior, Italie

Bouteille (750ml) \$65

CHÂTEAU ROQUEGRAVE 2014

Medoc, France

Bouteille (750ml) \$69

MAGNUM

CHÂTEAU GRAND PEYRUCHET 2018

Vin rouge de Bordeaux, France

Bouteille (1500ml) \$135

BLANCS

CRAMA REGALĂ

Sauvignon blanc, Moldavie

Verre (6oz) \$8

Bouteille (750ml) \$26

LA GASCOGNE D'ALAIN BRUMONT

Gros Manseng, France

Verre (6oz) \$13

Bouteille (750ml) \$44

VERDERA BLANC

Grenache et Macabeo, Espagne

Bouteille (750ml) \$46

LÉON COURVILLE

Vidal, Canada

Bouteille (750ml) \$55

CA'DI FRARA

Pinot Grigio, Italie

Bouteille (750ml) \$56

DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE

Sauvignon blanc, France

Bouteille (750ml) \$57

ROSÉS

CAZAL VIEL VIEILLE VIGNE

Shiraz et Syrah, Cinsault, France

Bouteille (750ml) \$41