

MENU HIVER 2024

100
GÉNIES

RESTO PUB

DESIGN PAR @jules.claudel



À MANGER

 Soupe à l'oignon.....	7\$
Mijoté avec de la bière et mozzarella fondu au four	
 Nachos 100 Génies.....	14\$
Chips maison, tomates, oignons, jalapenos et fromage. Servi avec salsa et crème sure	
Salade César.....	13\$
Salade romaine, croutons à l'ail, parmesan	
Ailes de poulet.....	6/12\$, 12/18\$, 24/30\$
Servi avec sauce BBQ ou buffalo	
Poutine Classique.....	10\$
Frites, fromage poutine, sauce brune	
Poutine Poulet Bbq.....	15\$
Frites, fromage poutine, poulet BBQ mariné maison et sauce poutine	
Poutine Steak.....	16\$
Frites, fromage poutine, boeuf haché, oignons, bacon et sauce poutine	
Smashburger 100 Génies.....	8\$
Pain aux patates, galette de boeuf, cheddar, oignons caramélisés, cornichons et bacon	
EXTRA GALETTE DE VIANDE 4\$	
 Burger Végé.....	9\$
Pain aux patates , galette beyond meat ,fromage, salade,tomates, cornichons, sauce maison	
Riz Poulet Karaage.....	15\$
Poulet à la japonaise frit, wakame et sauce wafu	
Spaghetti boulettes de viande.....	15\$
Deux boulettes de viande au boeuf avec sauce tomates et parmesan.	
Mac and Cheese à l'ancienne.....	14\$
Sauce au fromage, mourtade à l'ancienne, jalapeno avec parmesan	
Boulettes 100 genies.....	13\$
Trois boulettes de viande au boeuf avec sauce tomates et parmesan. Servi avec pain à l'ail.	
DISPONIBLE JUSQU'À LA FERMETURE	
Bretzel au fromage gratinée.....	8\$
Olives Maison à l'orange.....	4\$
Hummos et pita.....	7\$
Chips et salsa.....	7\$

LES PLATS DU MOMENT

Jambon à l'éable.....15\$

Jambon fumé à l'éable et patates grelot roti à la poèle.

Poutine cabane à sucre.....14\$

Frites, fromage poutine, sauce brune avec saucisse cocktail à l'éable.,.

LE DESSERT DU MOMENT

EN CRÉATION

BIÈRES

BLONDE	CANADIAN - Lager 5% COORS LIGHT - Lager 4% MILLER - Lager- 4,6% MAC TAVISH - Pale ale 5% GRIFFINTOWN - Ale 5%
BLANCHE	BLUE MOON - Witbier 5,4%
ROUSSES	RICKARD'S RED - Rousse 5.2% RUBY RED - Irish red ale 5.5%
IPA	MOLSON - HOP VALLEY - IPA 6,2% LES 4 SURFEURS DE L'APOCALYPSO - IPA Blanche 6.5% PERROQUET - Session NEIPA 3.5% NORMANVILLE - Hazy IPA 4.8% (EN ATTENTE) L'AMER IPA - IPA 6,8%
NOIRES	MURPHY'S - Stout irlandaise 4% SANG D'ENCRE - Stout 5.5%

Essayez la bière **Géniale!** Brassée par les étudiants de l'ÉTS!



BIÈRES DU MOMENT

Messorem Bracitorium

Canal Fatal

Neipa

6% alc/vol

11.00\$



Ô quai des brasseurs

Cubicus

Sour aux fruit tropicaux

4% alc/vol

10.00\$



Ô quai des brasseurs

Piranhop

IPA Americaine

6.5% alc/vol

10.00\$

Espace Public
Bière des marées
Gose aux algues
4,5% alc/vol
9.00%



BOISSONS

COCKTAILS

Banana Sour.....9\$

Liqueur de banane, limonade, citron

Cocktail Red bull12\$

Spiritueux au choix + RED BULL TROPICAL - RED EDITION - SUGAR FREE

Italian Margarita.....9\$

Tequila, Amaretto, jus d'orange, jus de lime

Mezgroni.....9\$

Mezcal, Vermouth Rosso, Campari

Pamplemousse.....9\$

Gin, basilic, sirop simple, jus de lime, soda et jus de pamplemousse

Irish Mule.....9\$

Jameson, jus de lime, bière de gingembre, angustura, soda

Popcycle décongelé.....9\$

Amaretto, Sour Puss et sprite

CIDRES ET VELVETS

Cidre Milton Original 4.5%.....

Black Velvet.....

Cidre Milton et Sang d'encre

White Velvet.....

Cidre Milton et Blue Moon