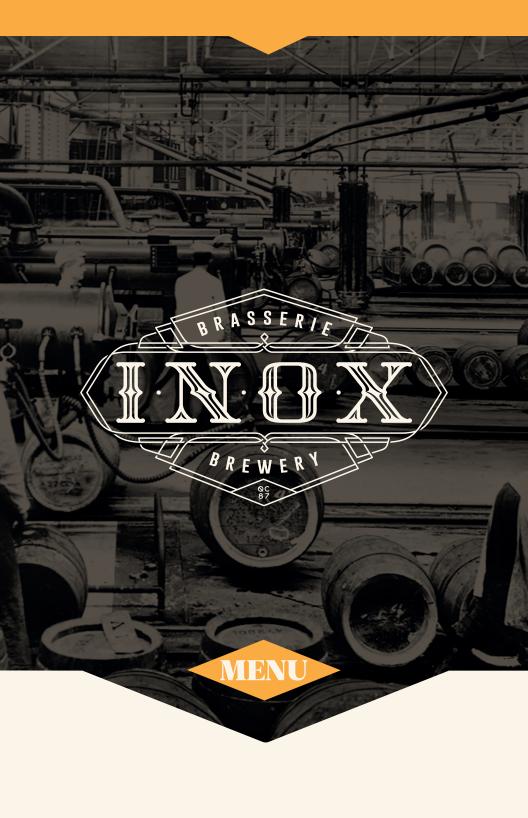
# $X \cdot INOX \cdot INOX \cdot IN$





## MENU BOUFFE

TOUS NOS HOT-DOGS SONT SERVIS AVEC CHOIX DE CROUSTILLES NATURE OU BBQ ET CORNICHON.

#### **HOT-DOG EUROPÉEN**

900\$

Saucisse William - douce / Saucisse Viennoise - forte.

#### **HOT-DOG EUROPÉEN DELUXE**

1000\$

Saucisse whisky, cheddar et bacon - douce / Saucisse jalapeños.

#### **HOT-DOG À MARTO**

1150\$

Saucisse Marto enrobée de bacon, farcie de fromage et choucroute.

#### HOT-DOG LE VÉGÉ

12<sup>50\$</sup>

Saucisse 100% végé au cari (farine de pois chiches, poivrons rôtis). Sans gluten & sans soya.

#### **PIZZA LA GARNIE**

12<sup>75\$</sup>

Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons et fromage.

#### PIZZA LA DIABOLO

**12**75\$

Sauce tomate, chorizo, poivrons, oignons, champignons et fromage.

#### **PIZZA 4 FROMAGES**

1450\$

Sauce tomate, fromages : mozzarella, suisse, cheddar et brick.

#### PIZZA FROMAGE CHÈVRE & TOMATES SÉCHÉES

14<sup>50\$</sup>

Sauce tomate, bûchette de fromage de chèvre et tomates séchées.

#### LE NACHOS DE L'INOX

15<sup>00\$</sup>

Croustilles de maïs avec fromage gratiné, salsa douce, jalapeños, olives noires et crème sûre.

Extra porc effiloché de la Mangue Verte

Extra viande fumée

+ 550\$

Extra saucisse (douce ou forte)

#### PLATEAU DE FROMAGES DE CHARLEVOIX

LA FONDUE PARMESAN AU SAUMON FUMÉ

**27**00\$

3 variétés de fromage de la Laiterie Charlevoix, 2 saucissons BIO et pain frais, à partager.

15<sup>00\$</sup>

4 morceaux de fondue parmesan à saveur de saumon fumé et enrobés de panko, servis avec verdurette de roquette.

#### **JERKY DE BŒUF DE LA BÊTE**

675\$

Bœuf séché, salé et épicé – 35 g

#### SANDWICH DE PORC EFFILOCHÉ

Porc effiloché au miel, servi dans un pain frais, mayonnaise maison, croustilles et cornichon.

### SANDWICH DE VIANDE FUMÉE

1300\$

5 oz de viande fumée servie sur pain de seigle avec croustilles, cornichon et moutarde au choix.

#### SANDWICH DE ROSBIF

14<sup>75\$</sup>

5 oz de viande de rosbif, servi dans un pain frais, mayonnaise maison, croustilles et cornichon.

#### SAUCISSES COCKTAIL MARTO

1150\$

2 saucisses Marto enrobées de bacon et farcies de fromage, servies avec croustilles et cornichon.

Consultez votre serveur (euse) pour connaître notre sélection du moment parmi nos bières brassées sur place ou référez-vous à l'ardoise prévue à cet effet.

Apportez l'INO) à la maisor



Canettes & Growlers disponibles

LES BIÈRES COMMERCIALES		\
EN FÛT		
LABATT 50	<b>5</b> 00\$	<b>7</b> 00\$
GOOSE ISLAND IPA	<b>7</b> 00\$	900\$
HOEGAARDEN		950\$
EN BOUTEILLE		
BUDWEISER		6 <sup>00\$</sup>
BUD LIGHT		3 <sup>00\$</sup>
BECK SANS ALCOOL		6 <sup>00\$</sup>
MICHELOB ULTRA		6 <sup>00\$</sup>
CORONA	:	<b>7</b> 00\$
STELLA ARTOIS	•	<b>7</b> 75\$
LES BIÈRES SANS GLUTEN		
GLUTENBERG BLONDE	9	900\$
GLUTENBERG IPA	•	900\$
GLUTENBERG SANS ALCOOL	•	900\$
LES CIDRES		
EN FÛT		
CID ORIGINAL	8	B <sup>00\$</sup>
CID ROSÉ	8	B <sup>50\$</sup>
CID DE GRIOTTE	9	950\$
CID DU MOMENT		PM
EN BOUTEILLE		
CID HOUBLONNÉ	•	<b>7</b> 00\$
CID CUIVRÉ	8	<b>3</b> 00\$
NOS ACCORDS BIÈRE-CIDRE		
BLACK VELVET	8	B <sup>00\$</sup>
WHITE VELVET	8	B <sup>00\$</sup>
WHITE VELVET PINK VELVET		8 <sup>00\$</sup>

























VINS BLANCS	Y	
Inniskillin	10 <sup>25\$</sup>	4000\$
Pinot Grigio / Canada		
Stoneleigh	1075\$	45 <sup>00\$</sup>
Sauvignon / Nouvelle-Zélande		
Chloe	1100\$	46º0\$
Chardonnay / États-Unis		
VINS ROUGES		
Campo Viejo	10 <sup>00\$</sup>	38 <sup>00\$</sup>
Tempranillo 100% / Espagne		
Inniskillin	1075\$	4400\$
Pinot Noir / Canada		
Tom Gore	12 <sup>00\$</sup>	<b>52</b> 00\$
Cabernet Sauvignon / États-Unis		
ROSÉ		
Simboli La Vis (bio)	925\$	38 <sup>00\$</sup>
Pinot Grigio / Italie		
LES SANGRIAS		
Sangria Régulière	7 <sup>25\$</sup>	<b>22</b> 00\$
Vin rouge, jus d'orange, 7-up et fruits de saison.		
Sangria Blanche	725\$	<b>22</b> 00\$
Vin blanc, jus de canneberge blanc, jus d'orange,	7-up	
et fruits de saison.		
Le Panaché	<b>7</b> <sup>25\$</sup>	23 <sup>00\$</sup>
Trouble-Fête, Schnapps aux pêches, jus d'orange,	7-up	
et fruits de saison.		
Sangria "Beach Bum"		23 <sup>00\$</sup>
Vodka, Schnapps aux pêches, vin blanc, 2 Red Bull	et fruits de	
Sangria Verde		24 <sup>00\$</sup>
Cidre tranquille Le Dégel, Curacao Bleu, jus de car	ineberge b	lanc,
jus d'orange, 7-up et fruits de saison.		25 <sup>00\$</sup>
Sangria Rosé Milton		25003
CID Rosé, vin rosé, jus de framboise et canneberge et fruits de saison.	3	
NOTRE SUGGESTION DE COCKTAILS QUÉBÉ	COIS	
Le Chic Choc Libre		6 <sup>50\$</sup>
Rhum Chic Choc, pepsi, lime.		
Le Tonic Boréal		850\$
Gin Ungava, vermouth Kayak Blanc, allongé de tor	nic, lime.	
Le Coureur des Bois		6 <sup>50\$</sup>
Coureur Des Bois à la crème d'érable, bière IPA ou	Stout.	
Le Petit Pêché		6 <sup>50\$</sup>
Vodka Quartz, Schnapps aux pêches, limonade et	sirop de gı	renadine
COCKTAILS CLASSIQUES DE L'INOX		
Le Bloody Caesar de L'Inox		1300\$
2 oz de Vodka Absolut Lime, Clamato, épices à ste	ak, cornich	on
aprobó do "Jorky do Posuf do la Pôto"		



Jameson & Ginger



enrobé de "Jerky de Bœuf de la Bête".

Jameson, liqueur de gingembre, lime.







6<sup>50\$</sup>