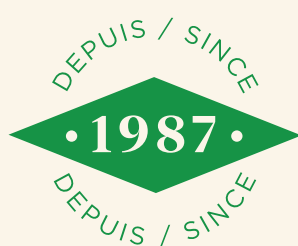


X • INOX • INOX • IN



MENU



MENU BOUFFE

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

HOT-DOG EUROPÉEN 8^{50\$}

Saucisse William – douce / Saucisse Viennoise – forte.

HOT-DOG EUROPÉEN DELUXE 9^{50\$}

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

HOT-DOG À MARTO 11^{00\$}

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

HOT-DOG LE VÉGÉ 12^{00\$}

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

PIZZA LA GARNIE 12^{25\$}

Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons et fromage.

PIZZA LA DIABOLO 12^{25\$}

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

PIZZA 4 FROMAGES 14^{00\$}

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

PIZZA FROMAGE CHÈVRE & TOMATES SÉCHÉES 14^{00\$}

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

LE NACHOS DE L'INOX 14^{50\$}

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

Extra porc effiloché de la Mangue Verte + 5^{00\$} Extra viande fumée + 5^{00\$}

Extra saucisse (douce ou forte) + 3^{00\$} Extra saucisse Marto (1) + 4^{00\$}

PLATEAU DE FROMAGES DE CHARLEVOIX 26^{50\$}

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

LA FONDUE PARMESAN AU SAUMON FUMÉ 14^{50\$}

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 6^{25\$}

Bœuf séché, salé et épicé – 35 g

SANDWICH DE PORC EFFILOCHÉ 11^{25\$}

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

SANDWICH DE VIANDE FUMÉE 12^{50\$}

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

SANDWICH DE ROSBIF 14^{25\$}

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

SAUCISSES COCKTAIL MARTO 11^{00\$}

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'INOX
à la maison



Canettes & Growlers
disponibles

LES BIÈRES COMMERCIALES EN FÛT



LABATT 50	5 ⁰⁰ \$	6 ⁵⁰ \$
GOOSE ISLAND IPA	7 ⁰⁰ \$	8 ²⁵ \$
HOEGAARDEN		9 ²⁵ \$

EN BOUTEILLE

BUDWEISER	6 ⁰⁰ \$
BUD LIGHT	6 ⁰⁰ \$
BECK SANS ALCOOL	6 ⁰⁰ \$
MICHELOB ULTRA	6 ⁰⁰ \$
CORONA	7 ⁰⁰ \$
STELLA ARTOIS	7 ⁷⁵ \$

LES BIÈRES SANS GLUTEN

GLUTENBERG BLONDE	8 ⁵⁰ \$
GLUTENBERG IPA	8 ⁵⁰ \$
GLUTENBERG SANS ALCOOL	8 ⁵⁰ \$

LES CIDRES

EN FÛT

CID ORIGINAL	7 ⁷⁵ \$
CID ROSÉ	8 ²⁵ \$
CID DE GRIOTTE	9 ²⁵ \$
CID DU MOMENT	PM

EN BOUTEILLE

CID HOUBLONNÉ	7 ⁰⁰ \$
CID CUIVRÉ	8 ⁰⁰ \$

NOS ACCORDS BIÈRE-CIDRE

BLACK VELVET	7 ⁷⁵ \$
WHITE VELVET	7 ⁷⁵ \$
PINK VELVET	8 ⁰⁰ \$



VINS BLANCS

Inniskillin

Pinot Grigio / Canada

Stoneleigh

Sauvignon / Nouvelle-Zélande

Chloe

Chardonnay / États-Unis



9²⁵\$



40⁰⁰\$

9⁷⁵\$

45⁰⁰\$

10⁰⁰\$

46⁰⁰\$

VINS ROUGES

Campo Viejo

Tempranillo 100% / Espagne

Inniskillin

Pinot Noir / Canada

Tom Gore

Cabernet Sauvignon / États-Unis

9⁰⁰\$

38⁰⁰\$

9⁷⁵\$

44⁰⁰\$

11⁰⁰\$

52⁰⁰\$

ROSÉ

Simboli La Vis (bio)

Pinot Grigio / Italie

8²⁵\$

38⁰⁰\$

LES SANGRIAS

Sangria Régulière

Vin rouge, jus d'orange, 7-up et fruits de saison.

Sangria Blanche

Vin blanc, jus de canneberge blanc, jus d'orange, 7-up et fruits de saison.

Le Panaché

Trouble-Fête, Schnapps aux pêches, jus d'orange, 7-up et fruits de saison.

Sangria "Beach Bum"

Vodka, Schnapps aux pêches, vin blanc, 2 Red Bull et fruits de saison.

Sangria Verde

Cidre tranquille Le Dégel, Curacao Bleu, jus de canneberge blanc, jus d'orange, 7-up et fruits de saison.

Sangria Rosé Milton

CID Rosé, vin rosé, jus de framboise et canneberge et fruits de saison.

7²⁵\$

21⁰⁰\$

7²⁵\$

21⁰⁰\$

7²⁵\$

22⁰⁰\$

22⁰⁰\$

23⁰⁰\$

24⁰⁰\$

NOTRE SUGGESTION DE COCKTAILS QUÉBÉCOIS

Le Chic Choc Libre

Rhum Chic Choc, pepsi, lime.

Le Tonic Boréal

Gin Ungava, vermouth Kayak Blanc, allongé de tonic, lime.

Le Coureur des Bois

Coureur Des Bois à la crème d'érable, bière IPA ou Stout.

Le Petit Pêché

Vodka Quartz, Schnapps aux pêches, limonade et sirop de grenadine.

6⁵⁰\$

8⁵⁰\$

6⁵⁰\$

6⁵⁰\$

COCKTAILS CLASSIQUES DE L'INOX

Le Bloody Caesar de L'Inox

2 oz de Vodka Absolut Lime, Clamato, épices à steak, cornichon enrobé de "Jerky de Bœuf de la Bête".

Jameson & Ginger

Jameson, liqueur de gingembre, lime.

13⁰⁰\$

6⁵⁰\$

