

LE BBQ SHOP

 | Épicé

 | Sans gluten

 | Arachide

 | Végé

ON FAIT
FRIRE DES
AFFAIRES!

LES ENTRÉES

CORNICHONS FRITS 8

Cornichons à l'aneth frits dans notre panure maison. Servis avec notre mayonnaise à l'ail maison.

FILETS DE POULET FRITS 8 | 16

Au diable le PFK! Filets de poulet panés de noix de coco et cornflakes.

BABYBEL FRITS 8

Retour en enfance avec des fromages Babybel frits dans notre panure maison.

RIBS TIPS 10

Bouts croustillants de nos côtes levées fumées, sautées dans notre sauce au miel maison. En quantité limitée !

RONDELLES DE POIVRON ROUGE FRITES 6

Rondelles de poivron rouge fraîchement tranchées frites dans notre huile d'arachide. Servies avec notre mayonnaise chipotle.

AILES DE POULET FUMÉES 8 | 16

Ailes entières, fumées 3 heures au fumoir et sautées dans notre sauce au miel maison. Vous aurez besoin de "Wet Naps".

CROSTINIS AU SAUMON FUMÉ 10

Saumon fumé à chaud servi sur petits croutons et fromage à la crème maison citron et aneth.

NACHO BBQ SHOP 12

Tortillas fraîchement cuites recouvertes de notre Pico de gallo à la mangue, fromage gratiné frijoles, guacamole et sauce fromage. Tu veux le rendre encore plus cochon ? Poulet ou porc + 6

BRISKET CHEESE BALLS 10

Cheddar fumé enroulé de notre fameux bœuf Brisket recouvert de notre panure maison. En quantité limitée !

BRISKET ENDS 10

Amateur de bouchées salées, nos brisket ends sont les parties plus cuites de notre bœuf Brisket fumé. En quantité limitée !

 Nous utilisons de l'huile d'arachide.

ENTRÉES



LE BBQ SHOP

SWEET CALORIES, PA PA PA.
YOU NEVER MADE ME FEEL
SO GOOD ! SO GOOD !


POUTINES

CLASSIQUE 7 | 13 

Frites maison, fromage en grains local, sauce maison secrète.

PORC 11 | 18 

La classique garnie de porc effiloché et sauce BBQ.

POULET 11 | 18  

La classique garnie de poulet Jerk jamaïcain et sauce Jerk.

BACON JALAPEÑO 11 | 18  

La classique garnie de bacon et jalapeños.

SAUCISSE 11 | 17 

La classique garnie de saucisses fumées et sauce moutarde sucrée.

BŒUF BRISKET ÉPICÉ 13 | 19  

La classique garnie de poivrons rouges grillés, oignons rouges et fromage cheddar râpé gratiné.

MAC AND CHEESE

CLASSIQUE 8 | 15 

Sauce maison légèrement fumée aux trois fromages, fromage râpé gratiné, chapelure maison garni de craquelins au fromage.

MAC PORC 12 | 19

Le classique garni de porc effiloché et sauce BBQ.

MAC BACON ÉPICÉ 12 | 19 

Le classique garni de bacon et jalapeños.

MAC SAUMON 13 | 21

Le classique garni de saumon fumé.

MAC BRISKET 12 | 20

Le classique garni de tranches de Brisket et sauce BBQ.

MAC SAUCISSE 11 | 20 

Le classique garni de saucisses fumées et sauce moutarde sucrée.

 Nous utilisons de l'huile d'arachide



LE BBQ SHOP

Tous changements dans
les assiettes vous seront
poliment refusés.

T'ES PAS GAME
DE PRENDRE
LA SALADE!

LES ASSIETTES

JAMAICAN ME CRAZY 17

Poulet jerk jamaïcain servi sur un « rice and peas » et salade verte jamaïcaine.

AU DIABLE LE GLUTEN 23

Assemblage de nos tops sans gluten : bœuf brisket, côtes levées, salade jamaïcaine, légumes grillés.

C'EST COCHON 26

Du porc et encore du porc: côtes levées, saucisse fumée, porc effiloché servis avec frites et choix de salade de chou.

TOUT SAUF VEGAN 26

Assiette viandes parfaite : ailes de poulet, côtes levées, saucisse, porc effiloché servis avec frites et choix de salade de chou.

LA GAUFRE FRIED CHICKEN 17

Poulet frit à la noix de coco, coulis au miel épicé, crème fouettée au bacon et sirop d'érable servis sur gaufre maison à la farine de maïs.

À DEUX C'EST MIEUX 50

Assiette partage : brisket cheese balls, cornichons frits, rondelles de poivron, Babybel frits, rib tips, sandwich Brisket garnis, poutine mixte, légumes grillés et choix de salade de chou.

NOTRE PREMIÈRE FOIS À TROIS 90

Assiette découverte : côtes levées, bœuf Brisket, poulet Jerk, ailes de poulet, saucisses, poutine mixte, mac and cheese, cornichons frits, rondelles de poivron et choix de salade de chou.

LA SALADE

SALADE JAMAÏCAINE 15

Salade verte, ananas, poivrons rouges grillés, oignons rouges, radis, fromage feta et pacanes. Vinaigrette maison légèrement épicée. Poitrine de poulet fumée +6

 Nous utilisons de l'huile d'arachide.



LE BBQ SHOP

TON CHOIX
D'ACCOMPAGNEMENT YÉ

ICITTE

- Frites maison
- Rice and peas jamaïcain
- Salade jamaïcaine
- Légumes grillés (+2)
- Rondelles d'oignons (+2)
- Cornichons frits (+2)
- Poutine (+3)
- Mac and cheese (+3)

POULET JERK,
VIANDES FUMÉES
PIS TOUTE.

LES SANDWICHES

Inclus un choix de salade de choux crémeuse ou épicée et un choix d'accompagnement.

PORC EFFILOCHÉ 16

Sauce BBQ maison, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés sur pain Kaiser.

BRISKET GARNI 18

Mayonnaise chipotle, fromage cheddar fumé, poivrons rouges grillés et oignons rouges sur pain baguette moelleux.

POULET JERK ÉPICÉ 16

Sauce Jerk jamaïcaine légèrement épicée, fromage Monterey Jack sur pain multigrain.

FRIED CHICKEN WAFFLE 17

Moutarde au miel, laitue, tomate et bacon sur gaufre maison à la farine de maïs.

CLUB FUMÉ BBQ SHOP 18

Mayonnaise chipotle, fromage cheddar fumé, bacon, laitue et tomate sur pain multigrain.

LES VIANDES FUMÉES

Inclus un petit pain au maïs, un choix de salade de choux crémeuse ou épicée et un choix d'accompagnement

PORC EFFILOCHÉ 8 | 16 | 32

Porc effiloché fumé pendant plus de 12 heures au bois hickory et nappé de notre sauce BBQ maison.

POULET JERK JAMAÏCAIN 8 | 16 | 32

Poulet fumé au bois de pommier. Servi avec notre fameuse sauce Jerk.

BOEUF BRISKET 9 | 18 | 36

Pièce de bœuf recouverte de notre mélange d'épices maison, fumée au bois d'hickory pendant plus de 14 heures.

LES BURGERS

Inclus un choix de salade de choux crémeuse ou épicée et un choix d'accompagnement.

LE BBQ BACON CHEDDAR 17

Sauce BBQ maison, bacon, fromage cheddar fort, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés.

LE SPICY JALAPEÑO 17

Mayonnaise à l'ail, rondelle d'oignon, fromage à la crème jalapeño, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés.

LE MONSTRE 19

Tu hésites entre les deux? N'attends plus. Voici le combo du BBQ bacon cheddar et du Spicy Jalapeño.

LE VÉGÉ 17

Mayonnaise chipotle, galette d'haricots épicée, portobello grillé à la chimichurri, poivrons rouges et zucchini grillés, fromage cheddar fort, laitue, tomate et oignons rouges.

CÔTES LEVÉES 18 | 36

Côtes levées généreuses en viande de style dry rub, fumées au bois de pommier.

SAUCISSES FUMÉES JALAPEÑO FROMAGE 12 | 24

Saucisse fumée et grillée à la bière, servie avec notre moutarde sucrée fumée BBQ Shop.

 Nous utilisons de l'huile d'arachide.