

LE BBQ SHOP

 | Épicé

 | Sans gluten

 | Arachide

 | Végé

ON FAIT FRIRE DES
AFFAIRES!

LES ENTRÉES

CORNICHONS FRITS 7

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

RONDELLES D'OIGNONS 7

Rondelles d'oignon frits dans notre panure maison. Servies avec notre mayonnaise à l'ail.

BABYBEL FRITS 9

Retour en enfance avec les fromages Babybel frits dans notre panure maison. Servis avec sauce marinara.

BRISKET ENDS 10

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

RIBS TIPS 12

Les petits morceaux des côtes levées bbq shop sautées dans notre sauce Buffalo au miel maison. Vous aurez besoin de "Wet Naps".

FILETS DE POULET FRITS 9 | 18

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

CROSTINIS AU SAUMON FUMÉ 12

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

BRISKET CHEESE BALLS 12

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

AILES DE POULET FUMÉES 12 | 24

Ailes de poulet entières marinées 24h et fumé au bois de pommier. Servies sauté dans notre sauce Buffalo au miel maison en format 1/2lbs ou 1lbs.

NACHO BBQ SHOP 17

Tortillas fraîchement cuites recouvertes de notre Pico de gallo à la mangue, frijoles, guacamole et sauce fromage. "Tu feel cochon?" Ajoute Poulet ou porc +6

LA SALADE

SALADE JAMAÏCAINE 17

Salade verte, ananas, poivrons rouges grillés, oignons rouges, radis, fromage feta et pacanes. Vinaigrette maison légèrement épicée. Poitrine de poulet fumée +8

POUTINES ENTRÉE/REPAS

CLASSIQUE 7 | 13

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

PORC 11 | 20

La classique garnie de porc effiloché et sauce BBQ.

POULET JERK 11 | 20

La classique garnie de poulet Jerk jamaïcain et sauce Jerk.

BACON JALAPEÑO 11 | 20

La classique garnie de bacon et jalapeños.

POULET FRIT 13 | 24

La classique garnie de poulet frit.

SAUCISSE 18 | 24

La classique garnie de saucisses fumées et sauce moutarde sucrée.

BOEUF BRISKET ÉPICÉ 13 | 24

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

LA MIXTE 13 | 24

Le meilleur des deux mondes!

La classique garnie de porc effiloché d'un côté et de poulet Jerk jamaïcain de l'autre.

MAC AND CHEESE

CLASSIQUE 9 | 17

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

MAC PORC 13 | 22

Le classique garni de porc effiloché et sauce BBQ.

MAC POULET JERK 13 | 22

Le classique garni de poulet jerk jamaïcain et notre mayo jerk.

MAC BACON JALAPEÑO 13 | 22

Le classique garni de bacon et jalapeños.

MAC SAUMON 15 | 26


Le classique garni de saumon fumé.

MAC BRISKET 15 | 26

Le classique garni de bœuf brisket, poivrons rouges grillés et oignons rouges.

MAC SAUCISSE 19 | 26

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.

TON CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT YÉ

ICITTE

- Frites maison
- Rice and peas jamaïcain
- Rondelles d'oignons
- Cornichons frits
- Salade jamaïcaine (+3)
- Légumes grillés (+3)
- Poutine (+3)
- Mac and cheese (+5)

POULET JERK,
VIANDES FUMÉES
PIS TOUTE.

LES ASSIETTES

JAMAICAN ME CRAZY 26 🌱🌱

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

LA DUO RIBS ET POULET 31 🌱

Le classique réinventé! 1/4 de poulet Jamaïcain avec 1/3 de lbs de nos fameuses côtes levées baby back. Servis avec frites, salade de chou et pain au maïs.

LE SAUMON FUMÉ 32 🌱

Filet de saumon 6oz recouvert de notre mélange d'épices maison, fumé au bois d'hickory et servi avec légumes grillés et salade.

AU DIABLE LE GLUTEN 34 🌱

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

LES SANDWICHES

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

PORC EFFILOCHÉ 16

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

POULET JERK ÉPICÉ 16 🌱

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

BRISKET GARNI 19

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

FRIED CHICKEN WAFFLE 19

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

CLUB FUMÉ BBQ SHOP 19

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 chou crémeuse ou épicé et un choix d'accompagnement

PORC EFFILOCHÉ 15 | 21 🌱

Porc effiloché fumé pendant plus de 12 heures au bois d'hickory et nappé de notre sauce BBQ maison.
1/4 livre ou 1/2 livre

POULET JERK JAMAÏCAIN 16 | 24 🌱🌱🌱

Poulet fumé au bois de pommier. Servi avec notre fameuse sauce Jerk.
1/4 ou 1/2 poulet

SAUCISSES FUMÉES JALAPEÑO FROMAGE 16 | 24 🌱

Saucisses fumées et grillées à la bière, servies avec notre moutarde sucrée fumée BBQ Shop.

TOUT SAUF VEGAN 36

Assiette parfaite: ailes de poulet, côtes levées, saucisse, porc effiloché servis avec frites, salade de chou et pains au maïs.

À DEUX C'EST MIEUX 80

Assiette à partager: brisket cheese balls, Babybel frits, ailes de poulet, côte levée, filet de saumon, bœuf brisket, mac and cheese classique, salade jamaïcaine, légumes grillés, salade de chou et pain au maïs.

C'EST PAS NOTRE PREMIER BBQ 160

Assiette découverte: côtes levées, bœuf brisket, poulet Jerk, ailes de poulet, saucisses, saumon fumé, poutine mixte, mac&cheese, salade jamaïcaine, salade de chou et pain au maïs.

ASSIETTE INVITÉE Variable

L'assiette invitée de thématique style BBQ. Demandez les détails à votre serveur.

LES BURGERS

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

LE BBQ BACON CHEDDAR 19

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

LE SPICY JALAPEÑO 19 🌱

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

LE MONSTRE 21

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

LE VÉGÉ 19 🌱

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

BOEUF BRISKET 18 | 30 🌱

Pièce de bœuf brisket recouverte de notre mélange d'épices maison, fumée au bois d'hickory pendant plus de 14 heures. Tranches épaisses. 1/4 livre ou 1/2 livre

CÔTES LEVÉES 24 | 42 🌱

Côtes levées baby back généreuses en viande de style dry rub, fumées au bois de pommier, Sauce BBQ maison.
1/2 livre ou 1 livre

🌱 Nous utilisons de l'huile d'arachide.