

# LE BBQ SHOP

 | Épicé

 | Sans gluten

 | Arachide

 | Végé

POULET JERK,  
VIANDES FUMÉES  
PIS TOUTE.

## LES ENTRÉES

### BRUSCHETTA FUMÉE

Salsa de tomates légèrement fumées sur un pain baguette à l'ail grillé, réduction balsamique et flocons de parmesan. 10

### CORNICHONS FRITS

Cornichons à l'aneth frits dans notre panure maison. Servis avec notre mayonnaise à l'ail. 10

### RONDELLES D'OIGNONS

Rondelles d'oignons frites dans notre panure maison. Servies avec notre mayonnaise à l'ail. 10

### TOFU FRIT

Bouchées de tofu mariné et frit dans la chapelure de noix de coco et cornflakes. Sauce miel épicée. 10

### BRIE FONDANT FUMÉ

Fromage brie fumé, pacanes pralinées, sirop d'érable boucané, le tout recouvert d'oignons verts. Pain baguette grillé. 22 (+bacon 6)

### BRISKET CHEESE BALLS

Cheddar fumé enroulé de notre fameux bœuf brisket recouvert de notre panure maison. En quantité limitée! 16

### CROSTINIS AU SAUMON FUMÉ

Saumon fumé à chaud servi sur croustons et fromage à la crème au citron et aneth maison. 16

### BABYBEL FRIT

Retour en enfance avec les fromages Babybel frits dans notre panure maison. Servis avec sauce marinara fumée. 12

### BRISKET ENDS

Amateur de bouchées salées, nos brisket ends sont les parties plus cuites de notre bœuf brisket fumé. En quantité limitée! 12

### RIBS TIPS

Bouts croustillants de nos côtes levées fumées, sautées dans notre sauce miel buffalo maison. En quantité limitée! 16

## LES VIANDES FUMÉES

Nos viandes fumées, «that's it that's all!»! Crée ton assiette de rêve (suggestion de 2 viandes & 2 accompagnements)

Notre fierté, c'est de vous offrir des viandes fumées **ICI** en restaurant, vous offrant une fraîcheur garantie.

Les rubs, les assaisonnements et les sauces servis sont faites maison, composés d'ingrédients frais et locaux.

### PORC EFFILOCHÉ

Porc effiloqué fumé 12 heures au bois d'hickory, nappé de notre sauce BBQ maison, servi avec un pain au maïs. 12

### POULET JERK JAMAÏCAIN

Poulet du Québec nourri au grain, fumé au bois de pommier. Servi avec notre fameuse sauce Jerk pure et mayo jerk. 14

### SAUCISSE FUMÉE JALAPEÑO FROMAGE

Saucisse fumée et grillée, servie avec notre moutarde sucrée fumée BBQ Shop. 12

### SAUMON

Filet de saumon de l'Atlantique fumé à chaud au bois de pommier, recouvert de notre mélange d'épices maison. 18

### BŒUF BRISKET

Pièce de bœuf brisket angus AAA recouvert de notre mélange d'épices maison, fumé 12 heures au bois d'hickory. Servi avec chimichurri 18

### CÔTES LEVÉES

Côtes levées baby back généreuses en viande de style dry rub, fumées au bois de pommier. Sauce BBQ maison. 18

### AILES DE POULET FUMÉES

Ailes de poulet entières marinées 24h et fumées au bois de pommier. Sautées dans notre sauce miel buffalo maison. 12

### CHOU-FLEUR

Chou-fleur fumé au bois de pommier, grillé et nappé d'une sauce harissa aux poivrons. 12

### TON CHOIX

#### D'ACCOMPAGNEMENT YÉ

# ICITTE

- Pain au maïs fromage jalapeño 3
- Frites 5
- Salade de choux crémeuse/épicée 3
- Poutine 10
- Salade jamaïcaine 10
- Quartiers patates douces 8
- Rondelles d'oignons 10
- Mac and Cheese 12
- Cornichons frits 10
- Légumes grillés 10
- Rice and peas jamaïcaine 5
- Gratin de légumes 14

## LA SALADES

### SALADE JAMAÏCAINE

Salade verte, ananas, poivrons rouges grillés, oignons rouges, radis, fromage feta et pacanes. Vinaigrette maison légèrement épicée 18. Poulet effiloqué +8, poitrine de poulet fumée +12, tofu frit +8

# LE BBQ SHOP

Tous changements dans les assiettes vous seront poliment refusés.

## TON CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

- Frites 5
- Rondelles d'oignons 10
- Cornichons frits 10
- Rice and peas 5
- Salade jamaïcaine 10
- Légumes grillés 10
- Quartiers patates douces 8
- Poutine 10
- Mac and Cheese 12
- Gratin de légumes 14

C'EST TROP  
POUR MOI!

## LES ASSIETTES

### JAMAÏCAIN ME CRAZY 🍷

Poulet jerk jamaïcain servi sur un «rice and peas», salade verte jamaïcaine et pain au maïs. 30

### LE DUO RIBS ET POULET 🍷

Le classique réinventé! 1/4 de poulet jamaïcain avec 3 os de nos côtes levées baby back. Servi avec frites, salade de choux et pain au maïs. 42

### PORC PAS EN PEUR

Porc effiloché et boeuf brisket servis avec mac and cheese, salade de choux épicée et pain au maïs. 42

### LE MEAT-ING

Entrée: ailes de poulet et brisket ends  
Assiette: poulet jerk, côtes levées, saucisse, porc effiloché servis avec frites, rondelles d'oignon, salade de choux et pains au maïs. 95

### À DEUX C'EST MIEUX REVISITÉ

Entrée à partager: brisket cheese balls, cornichons frits, tofu frit

Assiette à partager: boeuf brisket, côtes levées, filet de saumon, gratin de légumes, salade jamaïcaine, patates douces. 110

### NOTRE PREMIÈRE FOIS À 3

Entrée à partager: brisket cheese balls, babybel, crostini au saumon

Assiette à partager: ailes de poulet, côtes levées, cornichons frits, sliders au porc, mac and cheese classique, salade jamaïcaine, frites maison. 125

### C'EST PAS NOTRE PREMIER BBQ

Entrée à partager: brisket cheese balls, cornichons frits, rondelles d'oignons, ailes de poulet fumées, tofu frit et brie fondant fumé.

Assiette à partager: côtes levées, boeuf brisket, poulet Jerk, saucisses, saumon fumé, chou fleur grillé, rice and peas, poutine mixte, mac and cheese, salade jamaïcaine, salade de choux et pain au maïs. 250

## LES SANDWICHES

### PORC EFFILOCHÉ

Sauce BBQ maison, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés sur pain Kaiser. 16

### BRISKET GARNI

Mayonnaise chipotle, fromage cheddar fumé, poivrons rouges grillés et oignons rouges sur pain kaiser. 20

### CLUB FUMÉ BBQ SHOP

Mayonnaise chipotle, fromage cheddar fumé, bacon, laitue et tomate sur pain multigrain. 20

### POULET JERK ÉPICÉ 🍷

Sauce Jerk jamaïcaine légèrement épicée, fromage Monterey Jack sur pain multigrain. 16

## LES BURGERS

### LE BBQ BACON CHEDDAR

Sauce BBQ maison, bacon, fromage cheddar fort, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés. 18

### LE MONSTRE

Mayo à l'ail, sauce bbq maison, fromage cheddar fort, fromage philadelphia au jalapeño, , bacon, 2 rondelles d'oignons, salade de choux crémeuse, cornichons sucrés et jalapeño marinés. 20

### LE VÉGÉ

Mayonnaise chipotle, galette de lentilles, champignons grillés avec chimichurri, poivrons rouges et zucchini grillés, fromage cheddar fort, laitue, tomate et oignons rouges. 18

## POUTINES

Alerte à la meilleure poutine en ville!

Patates Russet avec pelure, tranchée maison et frites dans l'huile d'arachide pour une qualité supérieure. Fromage en grain de Saint-Albert, sauce poutine secrète. Petite 10 | Grande 16

## MAC AND CHEESE

Oh! le Macaroni!

Sauce maison légèrement fumée aux trois fromages, fromage râpé gratiné, chapelure maison garnie de craquelins au fromage. Petit Mac 12 | Grand Mac 22

## TANT QU'À TRICHER...

### AUSSI BIEN AGRÉMENTER TA POUTINE OU TON MAC À LA BBQ SHOP

#### PORC

Porc effiloché et sauce BBQ. (4oz | +8)

#### POULET JERK

Poulet Jerk jamaïcain et sauce Jerk. (4oz | +10)

#### BACON JALAPEÑO

Bacon et jalapeños. (+10)  
Ajoute du choux crémeux pour un crunch!

#### LA MIXTE

Le meilleur des deux mondes! Porc (2oz) et poulet (2oz) +10


#### SAUCISSE

Saucisses fumées cheddar jalapeño et sauce moutarde sucrée. + 12

#### BRISKET ENDS GARNI

Brisket ends, poivrons rouges et oignons rouges grillés. (4oz | + 12)

Fait pas l'erreur de ne pas prendre l'EXTRA avec ça!

 Nous utilisons de l'huile d'arachide.



| Spicy

| Gluten-free

| Peanut

| Vegetarian

JERK CHICKEN,  
SMOKED MEATS  
AND ALL.

## APETIZERS

### SMOKED BRUSCHETTA

Lightly smoked tomato salsa on toasted garlic baguette, balsamic reduction and parmesan flakes. 10

### FRIED PICKLES

Dill pickles fried in our homemade breading. Served with our garlic mayonnaise. 10

### ONION RINGS

Onion rings fried in our homemade breading. Served with our garlic mayonnaise. 10

### TOFU BITES

Fried bites of marinated tofu coated in coconut and cornflake breadcrumbs. Served with spicy honey sauce. 10

### CHEESY SMOKED BRIE

Smoked brie cheese, pecan praline, smoked maple syrup, topped with green onions. Toasted baguette bread. 22 (+bacon 6)

### BRISKET CHEESE BALLS

Smoked cheddar wrapped in our famous beef brisket covered with our homemade breading. In limited quantities! 16

### SMOKED SALMON CROSTINI

Hot smoked salmon served on croutons with homemade lemon and dill cream cheese. 16

### FRIED BABYBEL

Back to childhood memories with Babybel cheeses fried in our homemade breading. Served with smoked marinara sauce. 12

### BRISKET ENDS

For those who love savory bites, we chop the crunchies part of our smoked beef brisket.

In limited quantities! 12

### RIBS TIPS

Crispy bits from our smoked ribs, sautéed in our homemade honey buffalo sauce.

Limited quantities available! 16

## SMOKED MEATS

Our smoked meats, "that's it that's all"! Create your dream plate (suggestion of 2 meats & 2 sides)

We pride ourselves in offering smoked meats smoked **IN HOUSE**, offering you guaranteed freshness. The rubs, seasonings and sauces served are homemade, made from fresh, local ingredients.

### PULLED PORK

Hickory smoked pulled pork, topped with our homemade BBQ sauce.

Served with a cornbread. 12

### JAMAICAN JERK CHICKEN

Applewood smoked grain fed Quebec chicken. Served with our famous jerk sauce and jerk mayo. 14

### SMOKED JALAPEÑO CHEESE SAUSAGE

Smoked and grilled sausage served with our sweet & smokey BBQShop mustard. 12

### HOT SMOKED SALMON

Atlantic salmon filet topped with our house spice blend, hot smoked with applewood, served with a Greek yogurt-based sauce. 18

### BEEF BRISKET

AAA Angus brisket covered with our house spice blend, hickory smoked for 12 hours. Served with our homemade chimichurri. 18

### BACK RIBS

Generous dry rub style baby back ribs, double smoked with hickory and applewood. Homemade BBQ sauce. 18

### SMOKED CHICKEN WINGS

Whole chicken wings marinated for 24 hours and smoked with apple wood. Sautéed in our homemade honey buffalo sauce. 12

### CAULIFLOWER

Applewood smoked cauliflower, fried and topped with a harissa pepper sauce, served over beets hummus and homemade tahini sauce. 12

## YOUR CHOICES

### OF SIDES ARE

## ICITTE

Corn bread with jalapeño and cheese 3

French fries 5

Creamy/spicy coleslaw 3

Poutine 10

Jamaican salad 10

Sweet potato wedges 8

Onion rings 10

Mac and Cheese 12

Fried pickles 10

Grilled vegetables 10

Jamaican Rice and Peas 5

Vegetables au gratin 14

## THE SALAD

### JAMAICAN SALAD

Green salad, pineapple, roasted red peppers, red onions, radishes, feta cheese and pecans. Homemade lightly spiced vinaigrette 18. Pulled chicken +8, smoked chicken breast +12, fried tofu +8

# LE BBQ SHOP

Any changes in the plates will be politely refused.

## YOUR CHOICE OF SIDES

- French fries 5
- Onion rings 10
- Fried pickles 10
- Rice and peas 5
- Jamaican salad 10
- Grilled vegetables 10
- Sweet potato wedges 8
- Poutine 10
- Mac and Cheese 12
- Vegetables au gratin 14

I LIKE PIG BUTTS  
AND I CANNOT  
LIE!

## THE PLATES

### JAMAICAN ME CRAZY 🍷

Jamaican jerk chicken served on rice and peas, Jamaican green salad and corn bread. 30

### THE RIBS AND CHICKEN DUO

The classic reinvented! 1/4 Jamaican chicken with 3 bones from our baby back ribs. Served with fries, coleslaw and cornbread. 42

### YOU PULL MY PORK. I'LL RUB YOUR BRISKET

Pulled pork and beef brisket served with mac and cheese, spicy coleslaw and corn bread. 42

### THE MEAT-ING

Appetizer: chicken wings and brisket ends  
Plate: jerk chicken, ribs, sausage, pulled pork served with fries, onion rings, coleslaw and cornbread. 95

## THE SANDWICHS

### PULLED PORK

Our famous pulled pork, homemade BBQ sauce, creamy coleslaw and sweet pickles on Kaiser bread. 16

### STUFFED BRISKET

Freshly sliced brisket, chipotle mayonnaise, smoked cheddar cheese, roasted red peppers and red onions on kaiser bread. 20

### CLUB FUMÉ BBQ SHOP

Pulled jerk chicken, chipotle mayonnaise, smoked cheddar cheese, bacon, lettuce and tomato on multigrain bread. 20

### SPICY JERK CHICKEN 🍷

Pulled jerk chicken, lightly spiced Jamaican jerk sauce, Monterey Jack cheese on multigrain bread. 16

## POUTINES

Best poutine in town alert!

Russet potatoes with skin, sliced in house and fried in peanut oil for superior quality. St. Albert cheese curds, our secret poutine sauce. Small 10 | Large 16

## IF YOUR GONNA CHEAT...

### DO IT RIGHT AND ADD SOME MEAT!

#### PULLED PORK

Pulled pork and BBQ sauce (4oz | +8)

#### JERK CHICKEN

Jamaican Jerk Chicken with Jerk Sauce (4oz | +10)

#### BACON JALAPEÑO

Bacon and jalapeños (+10)  
Add some creamy coleslaw for a crunch!

### A TOWSOME IS THE BEST

Appetizer to share: brisket cheese balls, fried pickles, fried tofu

Plate to share: beef brisket, ribs, salmon filet, vegetable gratin, Jamaican salad, sweet potatoes. 110

### OUR FIRST THREESOME

Appetizer to share: brisket cheese balls, babybel, salmon crostini

Share plate: chicken wings, ribs, fried pickles, pork sliders, classic mac and cheese, Jamaican salad, home fries. 125

### IT'S NOT OUR FIRST BBQ

Appetizer to share: brisket cheese balls, fried pickles, onion rings, smoked chicken wings, fried tofu and smoked melted brie.

Share plate: ribs, beef brisket, jerk chicken, sausages, smoked salmon, smoked cauliflower, rice and peas, mixed poutine, mac and cheese, Jamaican salad, coleslaw and cornbread. 250

## THE BURGERS

### THE BACON CHEDDAR BBQ

Fresh homemade AAA grade beef patty topped with our BBQ sauce, bacon, old cheddar cheese, creamy coleslaw and sweet pickles. 18

### THE MONSTER

Fresh homemade AAA grade beef patty topped with garlic mayo, our bbq sauce, old cheddar cheese, jalapeño philadelphia cheese, bacon, 2 onion rings, creamy coleslaw, sweet pickles and pickled jalapeño. 20

### THE VEGGIE BURGER

Homemade lentil patty topped with our chipotle mayonnaise, grilled mushrooms with chimichurri, grilled red peppers and zucchini, old cheddar cheese, lettuce, tomato and red onions. 18


## MAC AND CHEESE

Oh'le Macaroni!

Lightly smoked homemade three-cheese sauce with macaroni, topped with grated cheese au gratin, homemade breadcrumbs and cheese crackers.

Small Mac 12 | Large Mac 22

Where there's smoke, there's flavor!

 We use peanut oil.