

# LE BBQ SHOP

 | Épicé

 | Sans gluten

 | Arachide

 | Végé

Tous changements dans  
les assiettes vous seront  
poliment refusés.

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. 13

### RIBS TIPS

Bouts croustillants de nos côtes levées fumées, sautées dans notre sauce miel buffalo maison. En quantité limitée! 14

### AILES DE POULET FUMÉES

Ailes de poulet entières marinées 24h et fumées au bois de pommier. Sautées dans notre sauce miel buffalo maison. 18

### BABYBEL FRIT

Retour en enfance avec les fromages Babybel frits dans notre panure maison. Servis avec sauce marinara fumée. 14¾

### RONDELLES D'OIGNONS

Rondelles d'oignons frites dans notre panure maison. Servies avec notre mayonnaise à l'ail. 13½

### BRIE FONDANT FUMÉ

Fromage brie fumé, pacanes pralinées, sirop d'érable boucané, le tout recouvert d'oignons verts. Pain baguette grillé. 19 (+bacon 6)

### CORNICHONS FRITS

Cornichons à l'aneth frits dans notre panure maison. Servis avec notre mayonnaise à l'ail. 13¾

### BRISKET CHEESE BALLS

Cheddar fumé enroulé de notre fameux boeuf brisket recouvert de notre panure maison. En quantité limitée! 18½

### CROSTINIS AU SAUMON FUMÉ

Saumon fumé à chaud servi sur croustons et fromage à la crème au citron et aneth maison. 18

### BRISKET ENDS

Amateur de bouchées salées, nos brisket ends sont les parties plus cuites de notre boeuf brisket fumé. En quantité limitée! 18

### TOFU FRIT

Bouchées de tofu mariné et frit dans la chapelure de noix de coco et cornflakes. Sauce miel épicée. 14¼

### LE TOUSKIFRIT

Assemblage de tout ce qu'on passe à la friteuse: cornichons frits, rondelles d'oignons, tofu frit, ribs tips, brisket ends et babybel. 45%

## LES ASSIETTES DE VIANDES FUMÉES

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 effiloché fumé 12 heures au bois d'hickory, nappé de notre sauce BBQ maison style Kansa city, servi avec un pain au maïs, frites et un choix de salade de chou. 26¼

### JAMAÏCAIN ME CRAZY

Poulet jerk jamaïcain fumé servi sur un «rice and peas», salade verte jamaïcaine et pain au maïs. 33½

### LE DUO RIBS ET POULET

Le classique réinventé! Poulet jamaïcain avec nos côtes levées baby back. Servi avec frites, salade de chou. 37¾

### PORC PAS EN PEUR

Porc effiloché et boeuf brisket servis avec mac and cheese, salade de chou épicée et pain au maïs. 39½

### AU DIABLE LE GLUTEN

Côte levées et boeuf brisket servis avec salade jamaïcaine et légumes marinées. 38½

### BŒUF BRISKET TEXAN

Boeuf brisket angus AAA recouvert de notre mélange d'épices maison, fumé 12 heures au bois d'hickory nappé de chimichurri et oignons mariné. Servis avec poutine et légumes marinés. 36

### SAUMON

Filet de saumon de l'Atlantique grillé au bois de pommier, recouvert de notre mélange d'épices maison. Servis avec légumes grillé et salade jamaïcaine. 35¾


### VÉGÉ BBQ

Chou-fleur fumé au bois de pommier, frit et nappé d'une sauce harissa aux poivrons, servi sur hummus aux betteraves et sauce tahini maison. Servis avec salade jamaïcaine et tofu frits. 33¼

### CÔTES LEVÉES

Côtes levées baby back généreuses en viande de style Memphis dry rub, fumées au bois de hickory. Sauce BBQ maison. Servis avec frites et choix de salade de chou. 38



 | Épicé

 | Sans gluten

 | Arachide

 | Végé

COMME DISAIT SOCRATES:  
AYOYE LE GROS !

## PARTAGER C'EST S'AIMER!

Chez nous, Le BBQ est avant tout un moment de convivialité où l'on partage de bons plats entre amis et en famille. Les plats suivants sont une sélection des meilleurs plats de notre menu, conçus pour être partagés au centre de la table

### À DEUX C'EST MIEUX

Entrée à partager: brisket cheese balls, cornichons frits, Bruschetta, rib tips

Assiette à partager: bœuf brisket, côtes levées, filet de saumon, poutine mixte, salade jamaïcaine, chou fleur. 120

### 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. 135

### LE MEAT-ING

Entrée: ailes de poulet et brisket ends

Assiette: poulet jerk, côtes levées, bœuf brisket, porc effiloché servi avec frites, rice and peas, salade de chou et pains au maïs. 105

### C'EST PAS NOTRE PREMIER BBQ

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

Assiette à partager: côtes levées, bœuf brisket, poulet Jerk, porc effiloché, saumon fumé, chou fleur grillé, rice and peas, poutine mixte, mac and cheese, salade jamaïcaine, salade de chou et pain au maïs. 270

## LES VIANDES FUMÉES

Nos viandes fumées au poids, «that's it that's all!» Crée ton assiette à partager de rêve !

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 effiloché fumé 12 heures au bois d'hickory, nappé de notre sauce BBQ maison, servi avec un pain au maïs. 18/32

### POULET JERK JAMAÏCAIN

Poulet du Québec nourri au grain, fumé au bois de pommier. Servi avec notre fameuse sauce Jerk pure et mayo jerk. 18/32

### AILES DE POULET FUMÉES

Ailes de poulet entières marinées 24h et fumées au bois de pommier. Sautées dans notre sauce miel buffalo maison. 18/32

### CHOU-FLEUR

Chou-fleur fumé au bois de pommier, frit et nappé d'une sauce harissa aux poivrons, servi sur hummus aux betteraves et sauce tahini maison. 18

### BRISKET ENDS

Amateur de bouchées salées, nos brisket ends sont les parties plus cuites de notre bœuf brisket fumé. En quantité limitée! 18/32

### BŒUF BRISKET TEXAN

Pièce de bœuf brisket angus AAA recouvert de notre mélange d'épices maison, fumé 12 heures au bois d'hickory. Servi avec chimichurri. 18/32

### CÔTES LEVÉES

Côtes levées baby back généreuses en viande de style dry rub, fumées au bois de pommier. Sauce BBQ maison. 18/32

### SAUMON

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

### BRISKET MONTRÉALAIS

Inspiré du «smoke meat» montréalais, notre brisket est mariné 12 jours et ensuite fumée 12h avec un mélange d'épice maison atypique à base de gingembre, romarin, zest d'orange, sirop d'érable et bien plus. 18/32

### RIBS TIPS

Bouts croustillants de nos côtes levées fumées, sautées dans notre sauce miel buffalo maison. En quantité limitée! 18/32

### TON CHOIX

#### D'ACCOMPAGNEMENT YÉ

# ICITTE

Pain au maïs fromage jalapeño 3

Salade de chou crémeuse/épicée 4

Rondelles d'oignons 11

Cornichons frits 11

Rice and peas jamaïcain 8

Frites 8

Poutine 14

Quartiers patates douces 10

Mac and Cheese 15

Légumes grillés 12

Salade jamaïcaine 11

# LE BBQ SHOP

## TON CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Rice and pease
- Cornichons frits 3
- Rondelles d'oignons 3
- Salade jamaïcaine 3
- Quartiers patates douces 2
- Légumes grillés 4
- Poutine 4
- Mac and Cheese 5

C'EST TROP  
POUR MOI!

## LA SALADES

### SALADE JAMAÏCAINE 🌿🌶️

Salade verte, ananas, poivrons rouges grillés, oignons rouges, radis, fromage feta et pacanes. Vinaigrette maison légèrement épicée. 22 | Poulet fumée +10 | tofu frit +10

## LES SANDWICHS

Nos sandwich et burger sont servis avec un choix de salade de chou crémeuse ou épicé ainsi qu'un choix d'accompagnement.

### PORC EFFILOCHÉ

Sauce BBQ maison, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés sur pain Kaiser. 24¾

### BRISKET GARNI

Mayonnaise chipotle, fromage cheddar fumé, poivrons rouges grillés et oignons rouges sur pain schiacciata. 27½

### CLUB FUMÉ BBQ SHOP

Mayonnaise chipotle, fromage cheddar fumé, bacon, laitue et tomate sur pain schiacciata. 28½

### POULET JERK ÉPICÉ 🌶️

Sauce Jerk jamaïcaine légèrement épicée, fromage Monterey Jack sur pain schiacciata. 26¾

### MONTREAL BRISKET SMOKE MEAT

Moutarde fumée, jalapeños frits, roquette et oignons marinées dans un pain bretzel servis avec un cornichon. 27½

## LES BURGERS

### LE BBQ BACON CHEDDAR

Sauce BBQ maison, bacon, fromage cheddar fort, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés. 28¾

### 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. 31¾

### LE GROS

Mayo à l'ail, confiture de figue, brie, champignons et échalotes poêlés, bacon, laitue, tomate et jalapeño frits. 31¼

### LE VÉGÉ

Mayonnaise chipotle, sauce bbq, galette de lentilles, champignons grillés avec chimichurri, poivrons rouges et zucchini grillés, fromage cheddar fort, laitue, tomate et oignons rouges. 28½

## 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. 14/16¾/22¾

## MAC AND CHEESE

Oh!lé Macaroni!

Sauce maison secrète légèrement fumée aux trois fromages vieillit 2 ans, le tout recouvert d'une autre couche de fromage gratiné, chapelure maison garnie de craquelins au fromage. 15/17¾/24¾

## OUBLIE PAS DE PRENDRE UN EXTRA AVEC ÇA!

### PORC

Porc effiloché et sauce BBQ 6

### POULET JERK

Poulet Jerk jamaïcain et sauce Jerk 8½

### LA MIXTE

Meilleur des deux mondes! Porc et poulet 9¼

### BACON JALAPEÑO

Bacon et jalapeños frais et marinés 8

### LA PRESQUE VÉGÉ

Tofu frits, sauce miel épicé et oignon vert 8¼

### SMOKE MEAT

Smoke meat maison, cornichons et oignons marinés 8¾

### BRISKET ENDS GARNI

Brisket ends, poivrons rouges et oignons rouges grillés 9¼

### BOSSMAN


Sauce forte, bacon, jalapeños et choux crémeux. (Poutine seulement) 9

### SAUMON

Saumon fumé à chaud et oignon vert (Mac & cheese seulement) 9¼

## TANT QU'À TRICHER... VERSION COCHONNE

Double ta viande +4¼

 Nous utilisons de l'huile d'arachide.

# LE BBQ SHOP

 | Spicy

 | Gluten-free

 | Peanut

 | Veg

Any changes to the plates will be politely refused.

POULET JERK,  
SMOKED MEATS  
AND EVERYTHING.

## APETIZERS

### SMOKED BRUSCHETTA

Lightly smoked tomato salsa on toasted garlic baguette bread, balsamic reduction and parmesan flakes. 13

### RIBS TIPS

Crispy bits from our smoked ribs, sautéed in our homemade honey buffalo sauce. Limited quantities available! 14

### SMOKED CHICKEN WINGS

Whole chicken wings marinated 24 hours and smoked with applewood. Sautéed in our homemade honey buffalo sauce. 18

### FRIED BABYBEL

Back to childhood memories with Babybel cheeses fried in our homemade breading. Served with smoked marinara sauce. 14¾

### ONION RINGS

Onion rings fried in our homemade breadcrumbs. Served with our garlic mayonnaise. 13½

### CHEESY SMOKED BRIE

Smoked brie cheese, pecan praline, smoked maple syrup, topped with green onions. Toasted baguette bread. 19 (+bacon 6)

### FRIED PICKLES

Dill pickles fried in our homemade breading. Served with our garlic mayonnaise. 13¼

### BRISKET CHEESE BALLS

Smoked cheddar wrapped in our famous beef brisket covered with our homemade breading. In limited quantities! 18½

### SMOKED SALMON CROSTINI

Hot-smoked salmon served on croutons and house-made lemon-dill cream cheese. 18

### BRISKET ENDS

For those who love savory bites, we chop the crunchies part of our smoked beef brisket. In limited quantities! 18

### FRIED TOFU

Fried bites of marinated tofu coated in coconut and cornflake breadcrumbs. Served with spicy honey sauce. 14¼

### LE TOUSKIFRIT

An assembly of everything that goes through the fryer: fried pickles, onion rings, fried tofu, ribs tips, brisket ends and babybel. 45¾

## PLATES OF SMOKED MEATS

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

12-hour hickory wood-smoked pulled pork, topped with our homemade Kansa city-style BBQ sauce, served with cornbread, fries and choice of coleslaw. 26¼

### JAMAICAN ME CRAZY

Applewood smoked grain fed Quebec chicken. Served with our famous jerk sauce and jerk mayo on top of rice and peas, Jamaican green salad and cornbread. 33½

### 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. 37¾

### I LIKE MY PORK PULLED & MY MEAT RUBBED

Pulled pork and beef brisket served with mac and cheese, spicy coleslaw and cornbread. 39½

### GO TO HELL GLUTEN!

Gluten free plate! Ribs and beef brisket served with Jamaican salad and pickled vegetables. 38½

### TEXAS BRISKET BEEF

AAA Angus brisket topped with our house spice blend, smoked 12 hours over hickory wood, topped with chimichurri and pickled onions. Served with poutine and pickled vegetables. 36

### SALMON


Applewood-grilled Atlantic salmon filet topped with our house spice blend. Served with grilled vegetables and Jamaican salad. 35¾

### VEGETARIAN BBQ

Applewood smoked cauliflower, fried and topped with a harissa bell pepper sauce, served over beet hummus and homemade tahini sauce. Served with Jamaican salad and fried tofu. 33¼

### PORK BACK RIBS

Generous Memphis dry rub-style baby back ribs smoked with hickory wood. House BBQ sauce. Served with fries and choice of coleslaw. 38

 We use peanut oil.



## SARING IS CARING!

For us, the BBQ is first and foremost a time for sharing good food with friends and family. The following dishes are a selection of the best from our menu, designed to be shared at the center of the table.

### A TOWSOME IS THE BEST

Starter to share: brisket cheese balls, fried pickles, Bruschetta, rib tips

Platter to share: beef brisket, ribs, salmon filet, mixed poutine, Jamaican salad, cauliflower. 120

### OUR FIRST THREESOME

Starter 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. 135

### THE MEAT-ING

Appetizer: chicken wings and brisket ends

Platter: jerk chicken, ribs, beef brisket, pulled pork served with fries, rice and peas, coleslaw and cornbread. 105

### IT'S NOT OUR FIRST BBQ

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

Plate to share: ribs, brisket, jerk chicken, pulled pork, smoked salmon, grilled cauliflower, rice and peas, mixed poutine, mac and cheese, Jamaican salad, coleslaw and cornbread. 270

## SMOKED MEATS

Our smoked meats by weight, "that's it that's all"! Create your dream sharing plate!

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

12-hour hickory-smoked pulled pork, topped with our house BBQ sauce, served with cornbread. 18/32

### JAMAICAN JERK CHICKEN

Grain-fed, applewood-smoked Quebec chicken. Served with our famous pure jerk sauce and jerk mayo. 18/32

### SMOKED CHICKEN WINGS

Whole chicken wings marinated 24 hours and smoked with applewood. Sautéed in our homemade honey buffalo sauce. 18/32

### CAULIFLOWER

Applewood-smoked cauliflower, fried and topped with a harissa-pepper sauce, served on beet hummus and homemade tahini sauce. 18

### BRISKET ENDS

If you love savoury bites, our brisket ends are the more cooked parts of our smoked brisket beef. In limited quantities! 18/32

### TEXAS BRISKET BEEF

AAA Angus brisket topped with our house spice blend, smoked 12 hours over hickory wood. Served with chimichurri and pickled onions. 18/32

### PORK BACK RIBS

Generous dry rub-style baby back ribs smoked with applewood. Homemade BBQ sauce. 18/32

### SALMON

Applewood-grilled Atlantic salmon filet topped with our house spice blend. 18

### MONTREAL BRISKET

Inspired by Montreal's smoke meat, our brisket is marinated for 12 days and then smoked for 12 with an atypical homemade spice blend of ginger, rosemary, orange zest, maple syrup and more. 18/32

### RIBS TIPS

Crispy bits of our smoked ribs, sautéed in our homemade buffalo honey sauce. In limited quantities! 18/32

### YOUR CHOICES OF SIDES ARE

## ICITTE

- Corn bread with jalapeño and cheese 3
- French fries 8
- Creamy/spicy coleslaw 4
- Poutine 14
- Onion rings 11
- Sweet potato wedges 10
- Fried pickles 11
- Mac and Cheese 15
- Jamaican rice and peas 8
- Grilled vegetables 12
- Jamaican salad 11

| Spicy

| Gluten-free

| Peanut

| Veg

AS SOCRATES SAID:  
AYOYE LE GROS!

# LE BBQ SHOP

## SIDE CHOICES

- French fries
- Rice and pease
- Fried pickles 3
- Onion rings 3
- Jamaican salad 3
- Sweet potato wedges 2
- Grilled vegetables 4
- Poutine 4
- Mac and Cheese 5

I LIKE PIG  
BUTTS AND I  
CANNOT LIE!

## THE SALAD

### JAMAICAN SALAD

Green salad, pineapple, roasted red peppers, red onions, radishes, feta cheese and pecans. Lightly spiced house vinaigrette. 22 | Smoked chicken +10 | fried tofu +10

## THE SANDWICHES

Our sandwiches and burgers are served with a choice of creamy or spicy coleslaw and a selection of side dishes.

### PULLED PORK

Our famous pulled pork, homemade BBQ sauce, creamy coleslaw and sweet pickles on Kaiser bread. 24¾

### STUFFED BRISKET

Chipotle mayonnaise, smoked cheddar cheese, roasted red peppers and red onions on schiacciata bread. 27½

### CLUB FUMÉ BBQ SHOP

Pulled jerk chicken, chipotle mayonnaise, smoked cheddar cheese, bacon, lettuce and tomato on schiacciata bread. 28½

### SPICY JERK CHICKEN

Pulled jerk chicken, lightly spiced Jamaican jerk sauce, Monterey Jack cheese on schiacciata bread. 26¾

### MONTREAL BRISKET SMOKE MEAT

Smoked mustard, fried jalapeños and onions in bretzel bread served with a pickle. 27½

## THE BURGERS

### BACON CHEDDAR BBQ

Fresh homemade AAA grade beef patty topped with our BBQ sauce, bacon, old cheddar cheese, creamy coleslaw and sweet pickles. 28¾

### 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. 31¾

### LE GROS

Fresh homemade AAA grade beef patty topped with garlic mayo, fig jam, brie, pan-fried mushrooms and shallots, bacon, lettuce, tomato and fried jalapeño. 31¼

### 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. 28½

## POUTINES

Best poutine in town alert!

Russet potatoes with peel, house sliced and fried in peanut oil for superior quality. St. Albert cheese curds, secret poutine sauce. 14/16¾/22¾

## MAC AND CHEESE

Oh'lé Macaroni!

Lightly smoked three-cheese aged 2 years secret house sauce, topped with another layer of gratin cheese, house-made breadcrumbs topped with cheese crackers. 15/17¾/24¾

## DON'T FORGET TO ADD AN EXTRA!

### PULLED PORK

Pulled pork with BBQ sauce 6

### JERK CHICKEN

Jamaican Jerk Chicken with Jerk sauce 8½

### THE MIXED POUTINE

The best of both worlds! Pork and chicken 9¼

### BACON JALAPEÑO

Freshly pickled bacon and jalapeños 8

### FRIED TOFU

Fried tofu, spicy honey sauce and green onion 8¼

### SMOKE MEAT

Homemade smoked meat, pickles and pickled onions 8¾

### BRISKET ENDS GARNI

Brisket ends, roasted red peppers and red onions 9¼

### BOSSMAN


Hot sauce, bacon, jalapeños and creamy coleslaw (Poutine only) 9

### SALMON

Hot-smoked salmon with green onion (Mac & cheese only) 9¼

## WHILE YOU'RE AT IT... DOUBLE YOUR MEAT

For an extra +4¼

 We use peanut oil.