

LE BBQ SHOP



Épicé



Sans gluten



Arachide



Végé

AUCUNE MODIF!

POULET JERK,
VIANDES FUMÉES
PIS TOUTE.

Nous utilisons de l'huile d'arachide.

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 populaires 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 et 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

Amateur de Brie? C'est à essayer! Fromage Brie fumé, pacanes pralinées, sirop d'érable boucané, le tout recouvert d'oignons verts. Servi avec du bain baguette grillé. 19 | +6 bacon

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 sont faites maison, composées d'ingrédients frais et locaux.

PORC EFFILOCHÉ

Porc effiloché fumé 12 heures au bois d'hickory, nappé de notre sauce BBQ maison style Kansas City. Servi avec un pain au maïs, frites et un choix de salade de choux. 26¾

JAMAÏCAN ME CRAZY

Poulet jerk jamaïcain servi sur un « rice and peas » avec salade verte jamaïcaine et pain au maïs. 33¾

DUO RIBS ET POULET

Le classique réinventé! Poulet jamaïcain avec nos côtes levées baby back. Servis avec frites, choix de salade de choux et pain au maïs. 37¾

PORC PAS EN PEUR

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

AU DIABLE LE GLUTEN

Côtes levées et boeuf brisket servis avec salade jamaïcaine et légumes marinés. 38½

CORNICHONS FRITS

Cornichons à l'aneth frits dans notre panure maison. Servis avec notre mayonnaise à l'ail. 14

BRISKET CHEESE BALLS

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

CROSTINIS AU SAUMON FUMÉ

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

BRISKET ENDS

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

TOFU FRIT

Bouchées de tofu mariné et frit dans notre chapelure de noix de coco et cornflakes, Servies avec notre sauce au miel épicée. 14¾

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. 45¾

BOEUF BRISKET TEXAN

Boeuf brisket angus AAA recouvert de notre mélange d'épices maison, fumé 12 heures, nappé de chumichurri et oignons marinés. Servi 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. Servi avec légumes grillés 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. Servi avec salade jamaïcaine et bouchées de tofu frit. 33¾

CÔTES LEVÉES

Côtes levées baby back généreuses en viande de style Memphis dry rub, fumées au bois de hickory et nappées de notre sauce BBQ maison. Servies avec frites et choix de salade de choux. 38

LE BBQ SHOP



Épicé



Sans gluten



Arachide



Végé

COMME DISAIT SOCRATES :
... AYOYE LE GROS!

Nous utilisons de l'huile d'arachide.

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 : Brisket cheese balls, cornichons frits, bruschetta et rib tips. // Assiette : Bœuf brisket, côtes levées, filet de saumon, poutine mixte, salade jamaïcaine, chou-fleur grillé. 120

NOTRE PREMIÈRE FOIS À TROIS

Entrée : Brisket cheese balls, babybel et crostinis de saumon. // Assiette : Ailes de poulet fumées, côtes levées, cornichons frits, sliders au porc, mac and cheese, salade jamaïcaine et frites. 135

LE MEAT-ING

Entrée : Ailes de poulet fumées et brisket ends. // Assiette : Poulet jerk, côtes levées, bœuf brisket, porc effiloché, frites, rice and peas, salade de choux et pains au maïs. 105

C'EST PAS NOTRE PREMIER BBQ

Entrée : Brisket cheese balls, cornichons frits, rondelles d'oignons, ailes de poulet fumées, tofu frit, buschetta et brie fumé. // Assiette : 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 choux et pain au maïs. 270

LES VIANDES FUMÉES

Nos viandes fumées, « That's it, that's all »! Crée ton assiette de rêve! Notre fierté, c'est de vous offrir des viandes fumées **ICI** en restaurant, vous offrant une fraîcheur garantie. Les rubs, assaisonnements et les sauces servis avec les plats sont tous faits maison, composés d'ingrédients frais et locaux.

PORC EFFILOCHÉ

Porc effiloché fumé 12 heures au bois d'hickory, nappé de notre sauce BBQ maison et 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 24 heures et fumées au bois de pommier. Sautées dans notre sauce miel buffalo maison. 18 / 32

CHOU-FLEUR

Chou-fleur fumé, 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

BOEUF 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 « smoked meat » montréalais, notre brisket est mariné 12 jours et ensuite fumée 12 heures avec un mélange d'épices maison atypique à base de gingembre, romarin, zeste 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 et jalapeños 3
Salade de choux crémeuse 4
Salade de choux épicée 4
Rondelles d'oignons 11
Cornichons frits 11
Rice and peas jamaïcain 8

Frites 8
Poutine 14
Quartiers de patates douces 10
Mac and cheese 15
Légumes grillés 12
Salade jamaïcaine 11

LE BBQ SHOP

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites
- Rice and peas
- Cornichons frits 3
- Rondelles d'oignons 3
- Salade jamaïcaine 3
- Patates douces 2
- Légumes grillés 4
- Poutine 4
- Mac and cheese 5



Épicé



Sans gluten



Arachide



Végé

C'EST TROP
POUR MOI!

Nous utilisons de l'huile d'arachide.

LA SALADE

SALADE JAMAÏCAINE

Salade verte, ananas, poivrons rouges grillés, oignons rouges, radis, fromage feta et pacanes. Servie avec vinaigrette maison légèrement épicée. 18 | +10 poulet fumé +10 tofu frit

LES SANDWICHES

PORC EFFILOCHÉ

Sauce BBQ maison, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés, le tout 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 tomates sur pain schiacciata. 28½

POULET JERK ÉPICÉ

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

MONTREAL SMOKED MEAT

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

POUTINES

ALERTE! MEILLEURE POUTINE EN VILLE.

Patates Russet avec pelure, tranchées maison et frites dans l'huile d'arachide pour une qualité supérieure. Fromage en grains Saint-Albert et notre sauce poutine secrète. 14 / 16¾ / 22¾

LES BURGERS

BBQ BACON CHEDDAR

Notre version d'un burger classique! Sauce BBQ maison, bacon, fromage cheddar fort, salade de choux crémeuse et cornichons sucrés. 28¾

LE MONSTRE

Mayonnaise à l'ail, sauce BBQ maison, fromage cheddar fort, fromage Philadelphia au jalapeño, bacon, deux rondelles d'oignons, salade de choux crémeuse, cornichons sucrés et jalapeños marinés. 31¾

LE GROS

Mayonnaise à l'ail, confiture de figues, brie, champignons et échalotes poêlés, bacon, laitue, tomates et jalapeños frits. 31¾

LE VÉGÉ

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

MAC AND CHEESE

OH'LÉ MACARONI!

Sauce maison secrète légèrement fumée aux trois fromages vieillis 2 ans, le tout recouvert de fromage gratiné, chapelure maison et 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 9¾

BACON JALAPEÑO

Bacon et jalapeños frais et marinés 8

LA PRESQUE VÉGÉ

Tofu frit, sauce miel épicée, oignons verts 8¾

SMOKED MEAT

Smoked meat maison, cornichons et oignons marinés 8¾

BRISKET ENDS GARNIE

Brisket ends, poivrons rouges et oignons rouges grillés 9¾

BOSSMAN

Sauce forte, bacon, jalapeños et choux crémeux - poutine seulement 9

SAUMON

Saumon fumé à chaud et oignons verts - mac and cheese seulement 9¾

TANT QU'À TRICHER... VERSION COCHONNE

Double ta viande +4¾

LE BBQ SHOP



Spicy



Gluten-free




Peanut



Vege

NO MODIFS!

**JERK CHICKEN,
SMOKED MEATS
AND EVERYTHING.**

 We use peanut oil.

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

Relive childhood memories with Babybel cheeses fried in our homemade breading. Served with smoked marinara sauce. 13¾

ONION RINGS

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

CHEESY SMOKED BRIE

You love Brie cheese? Smoked brie cheese, pecan praline, smoked maple syrup, topped with green onions. Toasted baguette bread. 19 | +6 bacon

FRIED PICKLES

Dill pickles fried in our homemade breading. Served with our garlic mayonnaise. 14

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 crunchy 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 our spicy honey sauce. 14¾

LE TOUSKIFRIT

An assembly of everything that goes through the fryer. Fried pickles, onion rings, tofu, ribs tips, brisket ends and Babybel cheese. 45¾

SMOKED MEAT PLATES

We pride ourselves in serving a variety of meats smoked **IN-HOUSE**, offering you guaranteed freshness. All of our rubs, seasoning and sauces served are homemade 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. 26¾

JAMAICAN ME CRAZY

Jamaican Jerk chicken served on rice and peas with a jamaican salad and cornbread. 33¾

RIBS AND CHICKEN DUO

The classic reinvented! Jamaican Jerk chicken with our baby back ribs. Served with fries, coleslaw and cornbread. 37¾

I LIKE MY PORK PULLED AND MEAT RUBBED

Pulled pork and beef brisket served with our delicious 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 BEEF BRISKET

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 secret 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. 33¾

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



-  | Spicy
-  | Gluten-free
-  | Peanut
-  | Vege

**AS SOCRATES SAID:
... AYOYE LE GROS!**

 We use peanut oil.

SHARING 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 TWOSOME IS THE BEST

Starter: Brisket cheese balls, fried pickles, bruschetta, rib tips. // Platter: beef brisket, ribs, salmon filet, mixed poutine, Jamaican salad, cauliflower. 120

OUR FIRST THREESOME

Starter: Brisket cheese balls, babybel, salmon crostini. // Platter: Chicken wings, ribs, fried pickles, pork sliders, classic mac and cheese, Jamaican salad, homemade french fries. 135

THE MEAT-ING

Starter: Chicken wings and brisket ends. // Platter: Jamaican Jerk chicken, ribs, beef brisket, pulled pork served with fries, rice and peas, coleslaw and cornbread. 105

IT AIN'T OUR FIRST BBQ

Starter: Brisket cheese balls, fried pickles, onion rings, smoked chicken wings, fried tofu, bruschetta and smoked brie. // Platter: Ribs, brisket, Jamaican Jerk chicken, pulled pork, smoked salmon, grilled cauliflower, rice and peas, mixed poutine, classic mac and cheese, Jamaican salad, coleslaw and cornbread. 270

SMOKED MEATS

All of our smoked meats. « That's it, that's all »! Create your dream platter! We pride ourselves in serving a variety of meats smoked **IN-HOUSE**, offering you guaranteed freshness. All of our rubs, seasoning and sauces served are homemade from fresh, local ingredients.

PULLED PORK

12-hour hickory-smoked pulled pork, topped with our homemade 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 BEEF BRISKET

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 STYLE BRISKET

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

RIBS TIPS

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

YOUR SIDE CHOICES

ARE HERE!

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| Jalapeños and cheese cornbread 3 | French fries 8 |
| Creamy coleslaw 4 | Poutine 14 |
| Spicy coleslaw 4 | Sweet potato wedges 10 |
| Onion rings 11 | Mac and cheese 15 |
| Fried pickles 11 | Grilled vegetables 12 |
| Jamaican rice and peas 8 | Jamaican salad 11 |

LE BBQ SHOP

SIDE CHOICES

- French fries
- Rice and peas
- Fried pickles 3
- Onion rings 3
- Jamaican salad 3
- Sweet potatoes 2
- Grilled vegetables 4
- Poutine 4
- Mac and cheese 5



Spicy



Gluten-free



Peanut



Vege

I LIKE PIG BUTTS
AND I CANNOT LIE!

We use peanut oil.

THE SALAD

JAMAICAN SALAD

Green salad, pineapple, roasted red peppers, red onions, radishes, feta cheese and pecans. Lightly spiced house vinaigrette. 18 | +10 smoked chicken +10 fried tofu

SANDWICHES

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

BBQ SHOP SMOKED CLUB

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 SMOKED MEAT

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

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

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, two 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. 31¾

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

MAC AND CHEESE

OH'LE 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 and Jerk sauce 8½

MIXTED POUTINE

Best of both worlds!
Pulled pork **AND** Jerk chicken 9¼

BACON JALAPEÑO

Freshly pickled jalapeños and bacon 8

FRIED TOFU

With spicy honey sauce and green onions 8¾

SMOKED MEAT

Homemade smoked meat, pickles and pickled onions 8¾

BRISKET ENDS STUFFED

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 onions
- mac & cheese only 9¼

WHILE YOU'RE AT IT... EAT LIKE A PIG!

Double you meat +4¾