



PUBMCCAROLD.COM

L'ARDOISE

Scannez le code pour le menu du jour et les plats saisonniers



F Nos favoris.

\$ Les taxes sont en sus.

***** Plat Take out et ustensiles + 0.75\$

Pour les items sans gluten, voir votre serveur. Notez que tous les items peuvent contenir des traces de gluten.

Pour les groupes de 10 personnes et plus en cas de fort achalandage, prévoir un délai de service d'au moins 30 minutes.

PELE-MELE

BOUCHÉES DE POUTINE F	8.75	CORNICHONS FRITS F	7.50
Fromage en grains et sauce à poutine enrobés d'une panure de patates - 5 mcx		Servis avec sauce Ranch 5 mcx.	
FROMAGE EN GRAINS FRIT F	8.75	POGO MAISON	7.00
Fromage en grains mariné et pané avec de la chapelure de pain et le mélange d'épices secret du chef! Servi avec de la sauce marinara.		Saucisse en panure de maïs, sauce dijonnaise maison.	
BÂTONNETS DE FROMAGE	8.75	PANIER DE FRITES	6.75
Bâtonnets de mozzarella (4) panés avec sauce marinara.		Servi avec mayo maison	
CALMARS	12.50	PANIER DE FRITES DE PATATES DOUCES	7.25
Calmars, légèrement panés et frits avec citron et sauce tartare		Servi avec trempette maison	
CRABE CAKE	9.25	RONDELLES D'OIGNONS	7.25
Gâteaux de crabe(2) servis avec sauce tartare et citron.		Faites maison, panure à la bière. Mayo maison.	
DUMPLINGS FRITS	7.50	PANIER DE CRUDITÉS	7.75
Dumplings au poulet (5) sauce Général Tao.		Servi avec trempette maison au pesto rouge	
BAGUETTE APÉRO	9.75	CHIPS DE MAÏS AVEC SALSA	7.25
Pesto rouge, paillot de chèvre, julienne de tomates séchées, réduction balsamique		CHIPS DE MAÏS AVEC GUACAMOLE	10.25
CASSEROLE WELSH	9.75	NACHOS GRATINÉS	14.50 20.50
Cubes de baguette nappés d'une fondue au cheddar vieilli, moutarde et bière, gratiné et garni de bacon et de cornichon.		Nachos gratinés au four avec tomates, olives noires, échalotes, piments jalapeño, salsa et crème sure	
		Extra poulet	+4.00 +7.50
		Extra Pulled-Pork	+3.25 +5.25
		Extra salsa, crème sûre ou guacamole	+3.25
		Extra Fromage 4 oz	+3.00

AILES DE POULET (½LB) 13.50 (1LB) 23.50
Ailes de poulet avec crudités et trempette au pesto rouge. Choix de marinade sèche (Citron & Poivre ou Cayenne) ou de sauce **.

POULET FRIT 13.75
Notre fameux poulet frit avec choix de sauce **.

** Choix de sauce

Babeurre	Chipotle-hickory et érable
BBOQ (douce, medium, suicide)	Ranch
Aigre-douce	Buffalo

Sauce additionnelle +1.50

À PARTAGER

3 CHOIX 21.50

4 CHOIX 25.50

Le plateau inclus des chips de maïs & salsa plus votre choix de 3 ou 4 items différents à ajouter parmi la liste ci-dessous pour créer votre plateau!

Poulet frit	Crudités
Dumplings frits (3)	Rondelles d'oignons
Cornichons frits (4)	Bouchées de pogo
Bâtonnets de fromage (3)	Fromage en grains frit

HAPPY HOUR

16h à 19h
lundi au vendredi

SLEEMAN	6.25
Silvercreek et Honeybrown	
BORÉALE	6.25
Blonde, rousse et IPA	
ST-AMBROISE	6.25
Cream ale	
BLANCHE DE CHAMBLY	6.75
FIN DU MONDE	7.75

SPÉCIAUX MIDI

11h30 à 14h
lundi au vendredi

BORÉALE	6.25
Blonde, rousse et IPA	
GROLSCH	7.75
En canette 500 ml	
BLANCHE DE CHAMBLY	6.75

SPÉCIAL HOCKEY

Durant les
Matches du CH

SLEEMAN 6.25
Silvercreek et Honeybrown

SPÉCIAUX WEEKEND

GROLSCH 7.75
En canette 500 ml

LES LUNDIS PUB QUIZ

Septembre à Avril.
Tous les lundis à 19h30

SPÉCIALITÉS

FISH & CHIPS ^F 22.00

Filets de morue (3) enrobés de panure maison à la bière. Frites et sauce tartare.

POULET FRIT ^F 20.75

Notre fameuse poitrine de poulet marinée panée et frite, servie avec frites, salade de chou et choix de sauce: Babeurre, BBQ (douce, medium, suicide), Aigre-douce, Buffalo, Ranch, Chipotle-hickory et érable.

POT PIE AU POULET & POIREAUX ^F 19.75

Tourte à l'Irlandaise avec poulet & poireaux. Frites et salade.

RAGOÛT IRLANDAIS 19.25

Mijoté d'agneau à la bière Guinness, pomme de terre, navet, carotte et céleri servi avec pain à l'ail grillé.

CÔTES LEVÉES BLACK VELVET ^F 26.75

Côtes levées de porc à la Guinness et au cidre. Frites et salade.

STEAK FRITES 32.75

Faux-Filet de boeuf AAA (8 oz) aux épices java, servi avec frites et mayo. Choix de beurre aux herbes ou sauce au poivre & Calvados

MOULES & FRITES 21.75

Choix de sauce:

- Sauce à la bière au miel, vin blanc, fines herbes & crème
- Vin blanc, dijon, poireaux, crème

SOUPE À L'OIGNON ^F 11.50

Oignons caramélisés à la bière Fin du Monde, pain, bouillon de boeuf, gratiné au fromage suisse et provolone.

L'ARDOISE

Scannez le code pour le menu du jour et les plats saisonniers



BURGERS



LE BALLYMORE ^F 20.75

Hamburger 7oz, fromage suisse, bacon & champignons sautés

LE EDSON 1884 ^F 20.75

Hamburger 7 oz, sauce BBQ au whiskey & beurre d'arachide, bacon, fromage suisse & oignons caramélisés

LE NOUVEAU DANOIS 20.75

Hamburger 7oz au poivre concassé, sauce au fromage bleu, confit de griottes et oignons frits

LE CHÈVRE D'O'MALEY 21.75

Hamburger à l'agneau 7oz, fromage de chèvre garni de chutney de tomates & oignons.

LE VÉGÉTARIEN 20.75

Hamburger végétarien (choix de Impossible Meat™ ou galette aux fèves noires), fromage cheddar, oignons frits & guacamole.

LE BURGER 17.50

Hamburger 7oz

LE CHEESEBURGER 19.50

Hamburger 7oz avec fromage au choix: Cheddar ou Brie

LE BALADIN ^F 20.75

Poitrine de poulet marinée, sauce herbes & ail, fromage suisse, champignons Shiitake & bacon.

SANDWICHS

LE MCCAROLD ^F 20.00

Steak philly, champignons, oignons frits, chou, provolone, sauce HP et laitue.

LE BASSE-COUR ^F 18.25

Tortilla de blé farci de lanières de poulet mariné, bacon, oignons et carottes marinés, laitue romaine, basilic et sauce herbes et ail.

LE VEGAN 19.25

Tortilla de blé farci de boulette végane Impossible Meat™, laitue romaine, oignons frits, carottes marinés, sauce miso.

LE "SMOKED MEAT" 21.75

Pain de seigle, smoked meat, moutarde de dijon. Frites et salade de chou.

* Les burgers et sandwichs sont servis avec frites & mayo.

* Les burgers contiennent laitue, tomate, oignon et cornichon. (sauf O'Maley, Edson, Baladin)

SUBSTITUTIONS DE FRITES POUR

- Salade: +2.50
- Toute autre poutine*: +7.00
- Frites & Salade: +2.50
- Rondelles: +3.25
- Frites et César: +3.50
- Patates douces: +2.50
- Poutine classique: +5.75
- Salade César: +4.50

EXTRAS

- Bacon: +2.50
- Mozzarella 100%, chèvre, fromage bleu, brie, gouda, cheddar, suisse ou cheddar fort: +3.00
- Fromage en grains: +4.00
- Habanero grillé ou salsa habanero: +1.25
- Mayo maison ou choix de sauce: 1er gratuit, ensuite +1.50/Ch.

* Toutes substitutions par: poulet +2.00, boeuf +1.00, agneau +4.00, Impossible Meat™ ou Galette de fèves noires +1.00

* Nos boulettes de boeuf sont sans gluten

SALADES

LA CÉSAR 9.50 16.00

Laitue romaine, bacon, câpres frits, croûtons, fromage parmesan et vinaigrette César.

LA CÉSAR AU POULET 13.75 22.25

Laitue romaine, lanières de poitrine de poulet marinée, bacon, câpres frits, croûtons, fromage parmesan et vinaigrette César.

LA CHÈVRE CHAUD & POIRE ^F 17.25

Mesclun, fromage de chèvre chaud, zucchini grillé, poire caramélisée, oignon rouge mariné et vinaigrette au cidre de pomme.

^F Nos favoris.

^{\$} Les taxes sont en sus. * Plat Take out et ustensiles + 0.75\$

POUTINES

LA CLASSIQUE 9.25 12.25

Frites, fromage en grains fondant, sauce à poutine

LA 3 FROMAGES 12.00 16.00

Frites, fromage en grains fondant, fromage de chèvre et mozzarella, sauce à poutine

LA CHIX 15.75 19.75

Frites, lanières de poitrine de poulet marinée, fromage en grains fondant, fromage feta, sauce à poutine, échalotes et coriandre fraîche.

Substituer la poitrine par du poulet frit: Petite: +1.50 Grande: +2.50

LA CHEESY JACK 12.00 16.00

Frites, fromage en grains fondant, cheddar fort, sauce à poutine, whiskey, oignons frits.

LA HABANERO ^F 12.00 16.00

Frites, fromage en grains fondant, sauce à poutine avec salsa habanero, un habanero grillé, crème sure et coriandre

LA PULLED-PORK ^F 15.00 19.00

Frites, porc effiloché, fromage Gouda fumé, fromage en grains fondant, sauce à poutine, oignons frits

LA PHILLY 15.00 19.00

Frites, steak philly, champignons sautés, fromage en grains fondant, sauce à poutine & oignons caramélisés

LA CHUCK NORRIS ^F 15.75 19.75

Frites, steak philly, fromage en grains, champignons Shiitake, poivrons rouges, échalottes, huile de sésame, soya, sauce à poutine

LA BACON DELUXE 16.50

Format unique! Frites, bacon fumé et traditionnel, fromage en grains fondant, fromage cheddar et fêta, sauce à poutine et crème sure.

** La Bacon Deluxe n'est pas disponible pour substitutions de frites

- Extra fromage en grains +4.00
- Extra fromage en grains frits +8.50
- Extra smoked meat +7.75
- Extra poulet frit +3.00 +4.50
- Extra saucisse hot-dog +2.00 +4.00

* Notre sauce à poutine est végétane.

BIÈRE EN FÛT

GUINNESS Irlande, stout noire, 4.2%	7.25	9.25
KILKENNY Irlande, cream ale rousse, 4.2%	7.25	9.25
SMITHWICK'S Irlande, ale rousse, 5%	7.25	9.25
SAPPORO Japon, pilsner, blonde, 5%	7.25	9.25
STELLA ARTOIS Belgique, pilsner, blonde, 5%	7.25	9.25
HOEGAARDEN Belgique, blanche, 5%	7.25	9.25
KRONENBOURG 1664 France, blanche, 5%	6.75	8.75
SLEEMAN Canada, silvercreek 5%, honey brown 5.2%	5.25	7.25
BORÉALE Québec, blonde (4.5%), rousse (5%), IPA(6.2%)	5.25	7.25
BORÉALE SPÉCIALITÉ IPA NORD-EST Québec. 6% IBU 76	7.25	9.25
SAINT-AMBROISE Québec, cream ale 5%, pale ale 5%, stout 5%, abricot 5%	5.25	7.25
ST-AMBROISE NEW ENGLAND IPA New England Ipa 6.2% IBU 55	7.25	9.25
FIN DU MONDE Canada, blonde sur lie, 9%	7.25	9.25
BLANCHE DE CHAMBLY Canada, blanche, 5%	6.50	8.50
PALE ALE ANGLAISE Canada, Unibroue, 4.8%, IBU 22.	6.50	8.50
MICROBRASSERIE TROU DU DIABLE Shawinigan, Québec Demandez la sélection disponible	6.50	8.50
MICROBRASSERIE DU MOMENT Demandez la sélection disponible		

COCKTAILS À LA BIÈRE

BLACK & TAN Smithwick's, Guinness	7.25	9.25
BLACK VELVET Guinness, cidre	7.25	9.25
WHITE VELVET Sapporo, cidre	7.25	9.25
TROUBLE VELVET Blanche, cidre	7.25	9.25
PALE VELVET St-ambroise pale ale, cidre	7.25	9.25
CREAM VELVET St-ambroise cream ale, cidre	7.25	9.25
SNAKEBITE Sapporo, cidre, cassis	7.25	9.25
HALF & HALF Sapporo, Guinness	7.25	9.25
BIEN JOJAY Guinness, blanche, cidre	7.25	9.25
MONACO Blonde, Sprite, grenadine	6.50	8.50
PANACHÉ Blonde, Sprite	6.50	8.50
IRISH BLACK RUSSIAN Guinness, kahlua, vodka, cola - 12 oz	8.25	

CIDRES

MCKEOWN Rougemont, 6 %	6.25	8.25
KIR BRETON Avec cassis	7.00	9.00
CIDRE À LA POIRE Mckeown, 341 ml - 5 % - en canette	7.00	
CIDRE MCADAM Cidre de pomme, Sans gluten, 4,7% alc, canette 473 ml	8.50	

BOUTEILLES

AVENTINUS Allemagne, rousse forte, 8.2% - 500ml.	9.25
CHIMAY G.RESERVE Belgique, trappiste, ale extra forte, 9% - 750ml.	26.00
CHOUFFE Belgique, ale forte, blonde, 8% - 750ml.	20.00
CORONA Mexique, lager, blonde, 4.6%.	9.25
DÉLIRIUM TREMENS Belgique, bière extra forte. 8.7%	9.25
DUVEL Belgique, ale forte, blonde, 8.5%.	9.25
GLUTENBERG Montréal, québec. 100% Sans gluten	8.00
GROLSCH Hollande, lager, blonde, 5%, 500ml. En canette	9.00
HEINEKEN Hollande, lager, blonde, 5%.	9.25
ORVAL Belgique, ale, ambrée, 6.9%.	9.25

SANS ALCOOL

BITBURGER DRIVE Allemagne, lager, blonde, 0% - 355ml	7.00
BSA SANS ALCOOL Sour Framboise, blanche à l'orange, 0% - 473ml. En canette	8.00
TA MEILLEURE IPA New England IPA, 0% - 473ml. En canette	8.00
GUINNESS 0% 0% - 473ml. En canette	8.00
BORÉALE Demandez la sélection disponible	8.00

DÉGUSTATIONS

LES IMPORTÉES 9.25 Guinness, Kilkenny, Sapporo, Smithwick's.	LES MICROS 9.25 Micros du moment.
--	---

SCOTCH & WHISKEY

ABERLOUR Sgl malt 12 ans	12.50
BALVENIE Sgl malt 12 ans	16.50
BOWMORE Sgl malt 12 ans	11.50
BUSHMILLS	8.00
CANADIAN CLUB	8.00
CHIVAS REGAL 12 ans	10.00
JACK DANIEL'S	7.00
JACK DANIEL'S HONEY	7.00
JAMESON	7.00
J. WALKER RED	7.00
J. WALKER BLACK	9.00
LAGAVULIN Sgl malt 16 ans	22.00
LAPHROAIG Islay scotch, sgl malt	14.25
MACALLAN Sgl malt 12 ans	16.25
GLENLIVET Sgl malt 18 ans	22.25
TALISKER Sgl malt 10 ans	15.25
TEELING WHISKEY Whisky irlandais	13.25
TÉ BHEAG UNCHILFILTERED Gaelic scotch blend	9.25
BUFFALO TRACE Bourbon	9.25
NOB CREEK Bourbon ou Rye	9.25
MAKER'S MARK Bourbon	9.25

COCKTAILS

BLOODY CESAR Vodka, jus de palourdes (clamato), sel de céleri, tabasco, sauce worcestershire	11.75	TOM COLLINS Gin Ungava, jus de citron, soda, sirop simple.	11.75
LE STE-MARY Tequila blanche, crème de cassis, jus de pomme, jus de citron, ginger ale	11.75	CAÏPIRINHA Cachaça (Leblon), jus de lime, sirop simple	11.75
JACK SPARROW Rhum épicé Chic-Choc, ginger ale, lime	11.75	BOULEVARDIER Bourbon, Martini Rosso, Campari	11.75
OLD FASHIONED Bourbon, sirop simple, orange	11.75	GIMLET Gin Roméo, jus de lime, sirop simple	11.75
NEGRONI Gin Tanqueray, Martini Rosso, Campari, amer angostura	11.75	ROAD TRIP Tequila dorée, jus de pamplemousse, jus de lime, à-côté de tonic	11.75
ZOMBIE Rhum blanc & brun Captain Morgan, jus de citron, d'orange, d'ananas, soda, grenadine	11.75	MARGARITA Tequila dorée, Triple sec, jus de lime, sirop simple	11.75
MANHATTAN Bourbon, Martini Rosso, amer angostura, zeste d'orange	11.75	LONG ISLAND ICED TEA Vodka, tequila, gin, Triple sec, rhum blanc, coke, jus de citron	11.75
SEBBER Gin Ungava, lime pressée, orange, amer angostura, ginger ale	11.75	MOSCOW MULE Vodka, jus de lime, bière de gingembre à la Jamaïcaine	11.75
		LEMON DROP Vodka, Triple sec, jus de citron	11.75

BOISSONS & COCKTAILS ÉNERGISANTS

RED BULL ENERGY DRINK	5.50
RED BULL RED EDITION	5.50
VODKA RED BULL	12.50
GIN FIZZ MELON Gin Tanqueray, lime pressée, Red Bull Red Edition	13.50
RED BULL SUNSET Vodka, jus ananas Red Bull Energy Drink et grenadine.	13.50
FUZZY BULL Vodka, Schnapp aux pêches, jus d'orange, soda, Red Bull Energy Drink	14.25
SANGRIA RED MELON Vodka, citron pressé, sprite, jus d'orange, Red Bull Red Edition	13.50



SANGRIA, VINS & PORTO

SANGRIA BLANCHE & ROUGE

VERRE	9.00
DEMI-PICHET	15.00
PICHET	25.00

VIN BLANC

LES PETITS CLÉMENTS	10.00	48.00
Chateau Clément Terme, Sauvignon/Mauzac		
COLLEVENTE 921		44.00
Italie, Pinot Grigio		
COLLEVENTE 921		44.00
Italie, Chardonnay		

VIN ROUGE

LES PETITS CLÉMENTS	10.00	48.00
Chateau Clément Terme, Merlot/Duras		
CUVÉE MATHILDE		42.00
Côtes du Rhône, France		
Cépages: Merlot, Carignan, Grenache et Syrah		
HAUT-RIAN		42.00
Bordeaux, France		
Cépages: Merlot, Caribernet Sauvignon, Cabernet Franc		

VIN DE TABLE

BOUTEILLE DE BLANC OU DE ROUGE	34.00
VERRE VIN BLANC/ROUGE	8.00

PORTO

PORTO CABRAL TAWNY 10 ANS	8.00
----------------------------------	------

CAFÉS ALCOOLISÉS

CAFÉ IRLANDAIS Brandy, Irish Mist	8.50
CAFÉ BRÉSILIEU Brandy, Tia Maria, Grand Marnier	8.50
CAFÉ ESPAGNOL Tia Maria, Brandy	8.50
CAFÉ JAMAICAIN Rhum Brun, Tia Maria	8.50
CAFÉ MEXICAIN Tequila, Kahlua	8.50
CAFÉ ITALIEN Amaretto, Brandy	8.50
CAFÉ COGNAC VS cognac	8.50
CAFÉ BAILEYS	8.50
CAFÉ AMARULA	8.50

AUTRES

ATYPIQUE SANS ALCOOL Boisson sans alcool, faible en sucre. Saveurs : Spritz ou Mojito	7.50
KOMBUCHA Cannette, 330ml.	6.50
BOISSONS GAZEUSES	3.50
JUS OU THÉ GLACÉ	3.50
SODA GINGEMBRE À LA JAMAICAINE	5.00
SAN PELLEGRINO Citron ou orange sanguine 355ml	4.00
EAU ST-JUSTIN Eau pétillante 355 ml ou 750 ml	4.00 7.00
CAFÉ RÉGULIER	3.00

\$ Les taxes sont en sus.