



MENU

PRINTEMPS -
ÉTÉ 2026



LE PUB MCCAROLD

Ici, on cuisine généreusement, on fait nos boulettes maison, on caramélise les oignons lentement et on sert la bière bien froide. Prenez le temps et profitez du moment, on s'occupe du reste.

Chaque membre de notre équipe met tout son cœur et toute son énergie pour vous offrir bien plus qu'un repas : une expérience conviviale et chaleureuse.

BREUVAGES



KOMBUCHA (Canette 330 ml) **7**

COKE, COKE DIÉTÉ **4 / 6**

SPRITE / GINGER ALE
/ THE GLACÉ **4 / 6**

JUS DE FRUITS
Demandez-nous notre
sélection du moment **4 / 6**

SODA GINGEMBRE
À LA JAMAICAINE
(Great Gentleman) **6**

SODA MELON D'EAU
& HIBISCUS
(Great Gentleman) **6**

SAN PELLEGRINO
Citron ou orange sanguine (355 ml) **5**

EAU SAINT-JUSTIN
Eau pétillante 355 ml / 750 ml **4,50 / 7,50**

RED BULL **6**

CAFÉS

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irlandais, brésilien, espagnol,
jamaïcain, mexicain, italien,
cognac, Baileys, amaretto **9**

CAFÉ RÉGULIER

Café filtre fait avec amour **3**

CAFÉ ESPRESSO

Café de Columbus Café fait
également avec beaucoup
d'amour **3,50**

DOUBLE ESPRESSO

Café de Columbus Café
fait avec une double dose
d'amour **4,50**



HAPPY HOUR



DU LUNDI AU VENDREDI
DE 16H À 19H

Sleeman & Unibroue
(Silver Creek / Ale Rousse) **6,90**

Boréale
(Blonde / Rousse / IPA) **6,90**

St-Ambroise cream ale **6,90**

Blanche de Chambly **7,50**

Fin du Monde **8,50**

SPÉCIAUX DU MIDI

Grolsch (Canette 500 ml) **8,50**

Boréale (Blonde/Rousse/IPA) **6,90**

Bitburger **7,50**

Blanche de Chambly **7,50**

SPÉCIAUX DES CANADIENS



DURANT LES MATCHS DU CH

Sleeman & Unibroue
(Silver Creek / Ale Rousse) **6,90**

Blanche de Chambly **7,50**

SPÉCIAUX DE LA FIN DE SEMAINE

SAMEDI ET DIMANCHE

Grolsch (Canette 500 ml) **8,50**

EN TOUT TEMPS

Le Bock Bitburger (1L) **12,50**



A PARTAGER OU PAS...

NOS INCONTOURNABLES

Nachos gratinés **16 / 23**

Gratinés au four avec tomates, olives noires, échalotes, piments jalapenos, salsa et crème sûre

EXTRA

Poulet **+4,50 / +8**

Porc effiloché **+3,50 / +5**

Salsa, crème sûre, guacamole ou fromage **+3,50 / +3,50**

Le Célèbre Panier d'ailes de poulet **16 / 25**

Choix de marinade sèche ou de Sauce

MARINADES SÈCHES

Citron | Poivre de Cayenne

SAUCES

Sauce BBQ | Aigre douce | Chipotle-hickory et érable | Ranch | Buffalo

Poulet frit **18**

L'incontournable poulet frit avec une sauce au choix :

SAUCES

Chipotle-hickory et érable | Buffalo | Sauce BBQ | Miel

NOS FAMEUSES FRITES

Panier de frites **9**

Panier de frites de patates douces **13**

TOUJOURS PLUS ...

Sauces

Poivre
Mayo à la truffe
Sauce irlandaise
Crème sûre
BBQ
Buffalo

+2,50

Toppings

Bacon
Fromage râpé
Parmesan
Piments jalapeños
Cheddar

+3

“ Nos paniers sont servis avec une mayo maison faite avec beaucoup d'amour !



LES CRÉATIONS DU PUB

Une sélection gourmande:

- Rondelles d'oignons
- Croquettes de chèvre
- Calmars frits
- Bouchée de morue frits
- Bouchées de poutine
- Crevettes panées
- Asperges & mayo
- Tacos au porc effiloché
- Halloumi frit
- Tacos au poulet
- Boulettes de bœuf au whisky BBQ
- Pogo 6 morceaux
- Jalapenos poppers

1 CHOIX

12,90

3 CHOIX

32,90

6 CHOIX

64,90



LA FLÈCHE DU COURAGE 34,90

10 morceaux de poulet croustillants alignés sur une flèche de bois

On commence doucement... on termine "caliente" 10 sauces classées de "Ça va" à "Appelle les pompiers !!!"

Bonne chance !



BURGERS & SANDWICHES

Tous nos burgers et sandwiches sont servis avec frites et mayo maison.
Nos boulettes de bœuf (7oz) sont entièrement faites maison et sont sans gluten.

Le Ballymore 23

Pain brioché & bœuf haché, fromage suisse, bacon, champignons sautés, laitue, tomate, oignons et cornichons.

Le Edson 23

Pain brioché & bœuf haché, fromage suisse, sauce BBQ au whisky & au beurre d'arachides, bacon, oignons caramélisés, laitue & tomate

Le Canadien 23

Pain brioché & bœuf haché, fromage cheddar & suisse, laitue, tomates, oignons, salade de chou, cornichons, bacon, sauce Mille-Îles, salade (ketchup, mayo, oignons rouge & cornichons)

Le 911 23

Pain Brioché & boeuf haché, fromage cheddar, jalapeno mariné, crème sure au citron, laitue et un jalapeno popers le tout avec une sauce piquante tequila lime

Le Végétarien 23

Pain brioché & boulette végété Impossible Meat, fromage cheddar, oignons frits, guacamole, laitue, tomate & cornichons

Le Burger 20

Pain brioché & bœuf haché, laitue, tomate, oignons & cornichons

avec fromage +1


TOUJOURS PLUS ...



Le Wrap César au Poulet 24

Poitrine de poulet grillée, laitue, wonton frites, bacon, parmesan & sauce César, le tout servi dans une tortilla chaude

Le Wrap végété 24

 Boulette végété Impossible Meat, laitue croquante, oignons frits, carottes marinées & sauce miso, le tout roulé dans une tortilla chaude



Le Sandwich fondant au pastrami 25

Pain de seigle, pastrami, fromage suisse & cheddar fort, salade de chou, moutarde à l'ancienne, cornichons

Le Sandwich italien 25

Pain de seigle, pesto de roquette, burrata crémeuse & roquette fraîche & tomates



Substitutions des frites pour :

Salade	Frites de patates douces
Frites Salade	Poutine régulière
Frites Salade-césar	Salade César
	Rondelles d'oignon

+3

+4,50

tout autre poutine +7\$

Sauces

Poivre
Mayo à la truffe
Sauce Irlandaise
Crème sûre
BBQ
Buffalo
Miel

+2,50

Extras

Bacon
Mozza
Fromage suisse
Fromage en grains
Jalapenos

+3,50

LES SPÉCIALITÉS



Notre fameux ragoût à la Guinness **23**

Savoureux mijoté de bœuf braisé lentement à la bière Guinness, pommes de terre, carottes & céleri, servi avec pain à l'ail doré

Le fameux Fish & chips du pub **23**

Filets (3) de morue enrobés d'une panure maison à la bière, frits jusqu'à parfaite dorure, servis avec frites croustillantes & sauce tartare maison



LES PLATS

Crevettes Bang Bang

Crevettes croustillantes enrobées d'une sauce Bang Bang crémeuse & relevée, servies avec frites & salade

..... **24**

L'incontournable poulet frit **23**

Notre délicieuse poitrine de poulet marinée maison, panée à la main et frite à la perfection, servie avec frites & salade de chou

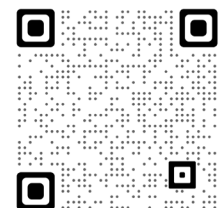
Sauce au choix

- Chipotle-hickory et érable
- Aigre-douce
- BBQ
- Miel
- Buffalo

Pot pie à l'irlandaise **22**

Tourte réconfortante au poulet tendre et poireaux fondants, sous une pâte feuilletée bien dorée, servie avec frites croustillantes & salade du jardin

**L'Ardoise De
La Semaine**
Scannez le code
pour le menu du jour



LES INCONTOURNABLES POUTINES

Faites avec du fromage en grains frais de la fromagerie Proulx

La Classique 12

Frites dorées, fromage en grains frais & sauce à poutine préparée avec amour

La Pulled Pork 20

Porc effiloché tendre, gouda fumé, fromage en grains frais & oignons frits le tout nappé de sauce à poutine. Une version généreuse et intensément savoureuse.

La Trois fromages 20

Fromage en grains, fromage de chèvre fondant & feta le tout nappé de à sauce poutine, pour une version riche et intensément fromagère

La Chix 21

Fromage en grains, feta émietté, lanières de poitrine de poulet mariné, échalotes, coriandre fraîche, & sous notre délicieuse sauce à poutine maison

Changer pour poulet frit..... +3

La 911 21

Fromage en grains, jalapenos poppers, jalapeños marinés, crème sure au citron, oignons vert & sauce à poutine

La Pout'rami 21

Fromage en grains & sauce brune le tout recouvert de pastrami et d'une touche de moutarde à l'ancienne pour une version riche, gourmande & résolument montréalaise



TOUJOURS PLUS ...

Extra

Bacon, Mozza, Cheddar,
Fromage en grains

+4

SOUPE & SALADES

Notre célèbre Soupe à l'oignon "Fin du Monde"..... 13

Oignons caramélisés à la bière La Fin du Monde, dans un bouillon de bœuf riche et parfumé, garnis de pain rustique et gratinés au fromage suisse & au provolone fondants



Salade César 19

Laitue romaine croquante, croûtons, bacon, câpres frites & copeaux de parmesan, le tout nappé de notre sauce César fièrement végétarienne (si sans bacon)

Salade César au Poulet 24

Laitue romaine croquante, croûtons, câpres frites, bacon, parmesan, poulet grillé bien juteux, le tout nappé de notre sauce César, *(beaucoup moins végétarienne tout à coup!)*

Salade tomates, burrata & roquette 24

Tomates fraîches, burrata crémeuse et roquette poivrée, arrosées d'un filet d'huile d'olive & d'un soupçon de fleur de sel

Salade d'asperges 24

Asperges rôties, halloumi grillé, œuf dur, julienne de tomates séchées & vinaigrette de Dijon à l'érable sur une salade mesclun avec croûtons

Salade chèvre chaud & fraises 20

Mesclun frais, fromage de chèvre fondant, fraises du Québec & oignons rouges marinés, huile d'olive & réduction balsamique à la fraise

DESSERT

Le BB du McCarold

Nos brookies sont entièrement faits maison. Servis tièdes & sublimés d'une touche veloutée de caramel au Baileys et d'une boule de glace vanille pour une finale gourmande & généreuse.

..... 11



LES BIÈRES EN FÛT

IMPORTÉES

GUINNESS

Irlande, stout noire, 4,2% **8 / 10**

KILKENNY

Irlande, cream ale rousse, 4,2% **8 / 10**

SMITHWICK'S

Irlande, ale rousse, 5% **8 / 10**

SAPPORO

Japon, pilsner, blonde, 5% **8 / 10**

KRONENBOURG 1664

France, blanche, 5% **7 / 9**

BITBURGER

Allemagne, pilsner, blonde, 4,8%..... **7 / 9**

BIÈRE DU MOMENT

DEMANDEZ NOUS LA
SÉLECTION DISPONIBLE



BIÈRES LOCALES

ST AMBROISE

Québec, cream ale 5%, stout à l'avoine 5% **6 / 8**

ST-AMBROISE NEW ENGLAND IPA

Québec NEIPA 6,2%, IBU 55 **8 / 10**

FIN DU MONDE

Canada, triple blonde 9% **8 / 10**

BLANCHE DE CHAMBLY

Canada, blanche, 5%..... **7 / 9**

UNIBROU ALE ROUSSE

Canada, ale rousse, 5%..... **7 / 9**

SLEEMAN

Canada, lager, Silver Creek 5% **6 / 8**

TROU DU DIABLE

Demandez la sélection de la microbrasserie de Shawinigan au Québec **7 / 9**

BORÉALE

Québec, blonde 4,5%, rousse 5% IPA 6,2% **6 / 8**

BORÉALE IPA NORD EST

Québec, NEIPA, 6%, IBU 76 **8 / 10**

Envie d'essayer nos dégustations ?

Les micros

Demandez nos micros du moment **10**

Les importées

Guinness, Kilkenny, Sapporo, Smithwicks **10**

COCKTAILS À LA BIÈRE



BLACK & TAN

Smithwick's, Guinness

8 / 10

CREAM VELVET

St-Ambroise cream ale, cidre

8 / 10

SOUR VELVET

Sûre à la framboise, cidre

8 / 10

SNAKEBITE

Sapporo, Cidre, Cassis

8 / 10

PANACHÉ

Blonde, Sprite

7 / 9

IRISH BLACK RUSSIAN

Guinness, coca-cola, kahlua,
vodka, 12 oz

9

BLACK VELVET

Guinness, cidre

8 / 10

WHITE VELVET

Sapporo, cidre

8 / 10

TROUBLE VELVET

Blanche de Chambly, cidre

8 / 10

HALF & HALF

Sapporo, Guinness

8 / 10

MONACO

Blonde, Sprite, grenadine

7 / 9

BIEN JOJAY

Guinness, blanche de
Chambly, cidre

8 / 10



CIDRES

MCKEOWN

Rougemont, 6%..... **7 / ... 9**

CIDRE À LA POIRE

Rougemont, 5%
(canette de 341 ml)..... **8**

Kir breton

Cidre et cassis **7,50 / 9,50**

CIDRE MCADAM

Cidre de pomme, 4,7 %
(canette de 473 ml)..... **9**



BOUTEILLES & CANETTES

CHIMAY GRANDE RÉSERVE

Belgique, trappiste ale, 9% (750 ml) **27**

CHOUFFE

Belgique, blonde ale, 8% (750 ml) **22**

AVENTINUS

Allemagne, rousse, 8,2% (500 ml) **10**

DÉLIRIUM TREMENS

Belgique, blonde, 8,7% (330 ml)..... **10**

DUVEL

Belgique, dorée 8,5 % (330 ml)..... **10**

GLUTENBERG / HELIX

Québec, 100% sans gluten (473 ml) **9**

HEINEKEN

Hollande, lager, 5% (330 ml) **10**

ORVAL

Belgique, ale ambrée, 6,9% (330 ml) **10**

GROLSCH

Hollande, lager, 5% (473 ml) **10**



SANS ALCOOL (CANETTE)

TA MEILLEURE IPA

Québec, NEIPA, 0%,
(473 ml) **9**

GUINNESS 0%

Irlande, 0%, (473 ml) **9**

BSA SANS ALCOOL

Québec, sûre à la framboise, blanche
à l'orange, 0% (473 ml) **9**

BITBURGER DRIVE

Allemagne, pilsner, blonde, 0% (500 ml) **9**

BORÉALE

Demandez la sélection disponible **9**



SCOTCHS & WHISKYS

ABERLOUR

Issu d'un vieillissement en fût de 12 ans avec des notes de cacao, de caramel et de cannelle **13**

BALVENIE

Vieilli en fût traditionnel, puis en fût de xérès avec des accents de miel, d'épices, et d'orange **17**

BOWMORE

Single malt de 12 ans avec des notes de miel et de fleurs **13**

BUSHMILLS

Distillé 3 fois, ce qui lui donne une belle souplesse **9**

CANADIAN CLUB

100% canadien, aux notes de fleurs blanches de Vanille **9**

CHIVAS REGAL 12 ANS

Un whisky équilibré et élégant **13**

JAMESON

L'unique jameson depuis 1780, distillé dans des fûts de xérès, de bourbon et de porto **8**

J. WALKER RED

Combinaison de 35 whiskys écossais **8**

J. WALKER BLACK

Fabriqué à base de whisky monomalt et de grains, vieilli 12 ans dans un tonneau **10**

LAGAVULIN 16 ANS

Single malt Islay saveurs de tourbe de figues, de dattes et de vanille **23**

LAPHROAIG

Distillation traditionnelle d'Islay en Écosse, scotch single malt, de 10 ans **15**

LAPHROAIG QUARTER CASK

Double maturation dans des fûts de chêne **16**

MACALLAN

Mûri 12 ans en fût de chêne avec des notes de fruits secs et d'épices de chêne **17**

GLENLIVET

Single malt de 18 ans, riche et complexe, connu pour son équilibre de fruits et d'épices **23**

TALISKER

Single malt de 10 ans avec un caractère intense, épice et tourbeux **16**

TEELING WHISKEY

Whisky irlandais vieilli dans des fûts contenant auparavant du rhum **14**

TÉ BHEAG UNCHILFILTERED

Whisky non filtré à froid pour aider à préserver les saveurs **10**

SANGRIAS, VINS & PORTO

SANGRIA BLANCHE OU ROUGE

VERRE

10

DEMI-
PICHET

16

PICHET

26



Demandez les coups de 
de la patronne !

Les vins de la patronne
importation privé selon arrivage

———— VINS BLANCS ————

———— VINS ROUGES ————

———— VINS ROSÉ ————

Verre

11

Bouteille

49

**PORTO CABRAL
TAWNY 10 ANS**

9

Vallée du Douro, Portugal, vieilli en fût
pendant 10 ans

COCKTAILS

BLOODY CAESAR

Vodka Iceberg, jus de palourde (clamato), sel de céleri, tabasco, sauce Worcestershire **13**

JACK SPARROW

Rhum épicé Chic Choc, ginger ale, lime..... **13**

OLD FASHIONED

100% rye, sirop simple, zeste d'orange..... **13**

NEGRONI

Gin Tanqueray, Martini Rosso, Campari..... **13**

ZOMBIE

Rhum blanc & brun Captain Morgan, jus de citron, d'orange & d'ananas, soda, grenadine **13**

PALOMA

Tequila, soda, lime, jus de pamplemousse... **13**

MARGARITA

Tequila dorée, Triple Sec, jus de lime, sirop simple..... **13**

TOM COLLINS

Gin Ungava, jus de citron, soda, sirop simple... **13**

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka Iceberg, tequila, gin, Triple Sec, rhum blanc, coke, jus de citron **13**

MOSCOW MULE

Vodka Iceberg, jus de lime, bière de gingembre à la jamaïcaine..... **13**

ESPRESSO MARTINI

Vodka Iceberg, Kahlúa, espresso, sirop simple **15**



MOCKTAILS

ZOMBIBIE

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, soda et grenadine **9**

TROPICAL THUNDER

Lime, grenadine, rhum sans alcool, jus d'ananas, Great Gentleman au gingembre..... **9**

MOJITO VIRGIN

Rhum sans alcool, sirop simple, lime, menthe fraîche, soda **9**

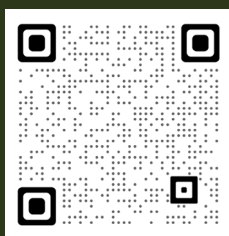
AMARETTO SOUR VIRGIN

Amaretto sans alcool, citron, jus d'orange..... **9**

PINK CLOVER

Great Gentleman au melon, menthe fraîche, citron **9**

Scannez le code
pour le menu du jour



@McCarolds



@PubMcCarold



@mccarolds

NOS SOIRÉES

Pub Quiz

Session automne et hiver

LES LUNDIS

à 19h30

Matches du CH

EN SAISON

Club d'échecs / Knight Clubber

LES MERCREDIS

Happy hour cocktails & mocktails

LES SAMEDIS

De 16h à 19h



ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT AU MC HALL :

- Capacité de environ 130 personnes;
- Espace modulable (formel ou convivial);
- Service de bar et options de traiteur sur place;
- Équipement audiovisuel complet (son, micro, projecteur);
- Accompagnement personnalisé pour l'organisation.