

DEUXPARQUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

BIÈRES EN FÛT

<u>UNIBROUE</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Blanche de Chamby 5%	12 / 29
Pale Ale anglaise 4.8%	12 / 29
IPA l'Infiltré 5,5%	12 / 29
Fin du Monde 30e 9%	12 / 29
Tropiques-sur-le-lac 6%	12 / 29
Saison Libre 4%	12 / 29
<u>SHAWBRIDGE</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
IPA 117 5,8%	12 / 29
Blanche au Jasmin 3,9%	12 / 29
Buffles Écossais - Scotch Ale 8%	12 / 29
<u>BARBE BROUE</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Blonde du Frère Moffet 5%	12 / 29
<u>IRLANDAISES</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Guinness 4.2%	12 / 29
Harp 4.5%	12 / 29
Smithwick's 4.3%	12 / 29
Kilkenny 4,2%	12 / 29
<u>IMPORTÉES</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Carlsberg 5%	12 / 29
Kronenbourg 1664 blanche 5%	12 / 29
Cidre Rabaska 5.6%	12 / 29

BIÈRES EN CANNETTE

Sleeman	
Rousse, original ou clear	9
Shawbridge	
Flower passion (Blanche fruit de la passion 5,2%)	13
Rivière du Nord (Pale Ale anglaise 5%)	13
Rousse Futée (Rousse 4,5%)	12
Panaché (Pamplemousse, baies ou citron 2,8%)	12
Sans alcool 0.0%	
Rousse - Shawbridge	9
IPA - Shawbridge	9
Guinness	8
1664 blanche	8
Carlsberg	8

COCKTAILS DU PUB

TARTE TATIN	13
Whisky, Coureur des Bois, poire, citron	
ROSA FIZZ	13
Gin Violette, vermouth blanc, pamplemousse, tonic au sureau, Liqueur de cassis	
PALOMA BORÉAL	13
Tequila, cordial de pamplemousse, bière d'épinette	
L' AUTOMNE	13
Rhum épicé, Amaretto Avril, ananas, sirop d'épices, lime, angostura	
BLOODY 2X4	12
Vodka, Worcestershire, Red Hot, Clamato, bacon, fève marinée, mélange d'épices maison	
SANGRIA 2X4	Verre / Pichet
Rouge ou blanche	11 / 28
Sirop de framboise, canneberge blanche, sprite, fruits	

SANS ALCOOL

LA TOURNÉE	19
10 shooters de mélange de Jaggermeister, Peach Schnapps et canneberge blanche	
KOMBUSAGE	11
Noroi Esprit de Londres, poire, sirop d'épices, citron, kombucha Ékorce gingembre	
LIMONADE 2X4	10
Citron, canneberge blanche, ginger ale, grenadine maison	

VINS

BULLES

	VERRE / BTL
Cava Brut, Parés Baltà (Parellada, Macabeu, Xarel-lo) - généreux, frais	11 / 55
VMQ (Muscadet), Folies, Domaine Brégeon (Melon de Bourgogne, méthode traditionnelle) - festif, bulle crémeuse, brioché	-- / 65
VDF (Loire), La Bulle du Facteur 2023, Le Facteur sur le Vélo (Chenin, Petillant naturel) - Notes de poires, floral, minéral	-- / 85

BLANCS

IGP Québec, B4 2024, Les Bacchantes (Vidal, Seyval Blanc) - frais, notes délicates de pommes vertes	-- / 50
Swartland WO, Stompie Chenin 2023, Johan Herman Meyer (Chenin) - notes de miel, agrumes	12 / 60
VDF (Loire), Je t'aime mais j'ai soif 2024, Le Fay d'Homme (Melon de Bourgogne, Sauvignon, Sémillon) - texturé, fraîcheur vivifiante	12 / 60
Autriche, Querschnitt Weiss 2023, Kolfok (Grüner Veltliner, Chardonnay, Muscat) - légèrement fruité, tendu	-- / 70
Verdicchio dei Castelli Superiore, Dominè 2022, Pievalta (Verdicchio) - fraîcheur minéral, agrumes, persistant	14 / 72
VQA Niagara Peninsula, Chardonnay 2023, Cloudsley Cellars (Chardonnay) - rond, boisé, élégant	15 / 75
<u>Orange</u> - Languedoc, Orange Vermentino 2023, Les Bidules (Rolle) - notes d'abricots, floral, aromatique	12 / 63

ROSÉ

Québec, Rosé 2023, Union Libre (Seyval Noir et Sante-Croix) - notes de fraises, léger	10 / 48
--	---------

ROUGES

Dolcetto d'Asti, Il Rochetto 2022, Torelli (Dolcetto) - Intense, notes de baies, légèrement tannique	-- / 52
Bordeaux 2022, Chevalier de Bonséjour (Merlot, Cabernet Franc) - Concentré, tannins structurés	11 / 54
Swartland WO, Stompie Cinsault 2023, Johan Herman Meyer (Cinsault) - Vin de soif, fruité, léger	-- / 60
IGP Val de Loire, PL.1953G 2023, Thimothée Delalle (Gamay) - fruité, floral, gourmand	-- / 62
IGT Rosso Toscano, Barabba Rosso NM, La Querce Seconda (Sangiovese, Merlot) - équilibré, notes de fruits rouges	13 / 62
Alentejo, Arrepiado Touriga Nacional 2023, Herdade do Arrepiado Velho (Touriga Nacional) - Chaud, notes de framboises, semi-corsé	13 / 62
Autriche, Querschnitt Rot 2022, Kolfok (Blaufränkisch, Syrah) - léger, frais, fruité	14 / 70
Saint-Chinian (Languedoc), Pierre Plantée 2022, Les Éminades (Carignan, Grenache, Syrah) - velouté, fruits noirs, épice	-- / 71
Valpolicella superiore DOC 2021, Musella (Corvina, Corvinone, Rondinella) - corps moyen, notes florales	-- / 72
Langhe, Nebbiolo 2022, Erbaluna (Nebbiolo) - tannique, frais	-- / 72
VQA Niagara Peninsula, Pinot Noir 2023, Cloudsley Cellars (Pinot Noir) - élégant, boisé	-- / 75
Côte de Brouilly, Chavanes 2023, Château de La Chaize (Gamay Noir) - équilibré, notes de cerises, épices	-- / 77
Bolgheri Rosso, Ferruggini 2022, Chiappini (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah) - structuré, charnu, poivré	-- / 80
Barolo 2017, Casina Bric (Nebbiolo) - corsé, sec, complexe	-- / 110
Savigny-Les-Beaune 1er cru, Les Lavières 2012, Louis Jadot (Pinot Noir) - raffiné, notes de sous-bois, velouté	-- / 119

ENTRÉES

GRAVLAX DE THON À 22

L'AMERMELADE

Ricotta fouettée à la lime,
salade pomme et fenouil

CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS 16

Sauce crémeuse à l'aneth et
fromage bleu, crème sure et
amandes grillées

PÉTONCLES POÊLÉS 18

Purée de chou-fleur au parmesan,
chorizo grillé et huile piquante

SALADE NIÇOISE 25

Tataki de thon, haricots verts,
courgettes, céleri, oeuf de
caille, chips maison, betteraves
et aioli à la lime

SOUPE À L'OIGNON 12

Croutons de pain & cheddar à la
Guinness

AMUSES-BOUCHES

FRITE GOURMANDE 14

Emulsion à l'ail confit et
parmesan

POGOS 14

Saucisse de la Barback (2)

AILES DE POULET ÉPICÉES 14

Sauce au fromage bleu (6)

CREVETTES THAÏES 16

(5) crevettes croustillantes,
sauce sucrée-épicée, oignons
verts et coriandre

CORNICHONS FRITS 14

Mayonnaise au choix (6)

SPÉCIALITÉS DU PUB

BRAISÉ DE MAQUEREUSE DE BOEUF 34

Oignons perlés, carottes, purée de
céleri-rave et chips maison, aioli à
la lime

SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES 32

ET HERBES

Orgotto à la courge butternut,
ratatouille et haricots grillés à
l'ail

TARTARE DE BŒUF 36

Bacon, parmesan, mayonnaise,
cornichon frit, croutons, frites

LA BRUTE 32

Bavette de porc, sauce crémeuse
aux champignons et dijon, fèves
grillées, céleri-rave et salade
de roquette miel et lime

STEAK & FRITES 38

Bavette de bœuf marinée, sauce
whisky et poivre, légumes grillés,
frites

CÔTES LEVÉES DU PUB 31

Côtes levées braisées à la Guinness,
sauce BBQ, frites

FISH & FRITES 28

Filets de morue (2) panés à la bière
et chips Miss Vickies sel et
vinaigre, sauce tartare maison,
frites.

CHOIX DE MAYO: ARTICHAUT OU ÉPICÉE

REPLACE TA FRITE PAR UNE POUTINE OU UNE SALADE CÉSAR POUR 4\$

BURGERS

L'EFFILOCHÉ	29
Effiloché de boeuf, confiture d'abricots au bourbon et chili, bacon, Cru du Clocher et laitue	
LE PERREAULT	32
Onglet de boeuf mariné de bœuf marinée, pommes caramélisées, oignons confits, cheddar Guinness, roquette, bacon, dijonnaise	
LE DEUXPARQUATRE	29
Boulette de porc, bœuf et bacon Cru du Clocher bacon, oignons confits, laitue, tomates, cornichons, bacon, dijonnaise	
LE WHISKY	27
Boulette de porc, bœuf et bacon flambée au whisky, Cru du Clocher, oignons confits, sauce bbq	
LA POULE DE LUXE	27
Poulet à la Blanche de Chambly, bacon, Cru du Clocher, mayo aux tomates séchées, roquette	

PIZZAS

RUSTIQUE	29
Sauce au bleu, chair de saucisse, kale, pommes caramélisées, cheddar, bleu et parmesan	
CHARLOT	28
Sauce BBQ, bœuf braisé, oignons confits et frits, cheddar à la Guinness	
TROIS P'TITS COCHONS	28
Sauce tomate, capicollo, prosciutto, bacon, mascarpone et salade roquette, lime	

PÂTES

L'ENCLOS	27
Sauce crème, poulet mariné à la blanche de Chambly, ail, bacon, courgettes, oignons confits, parmesan	
CARBONARA DU PUB	27
Capicollo, prosciutto, bacon, ail, oignons, crème, parmesan, oeuf, vin blanc	

POUTINES

Sauce régulière ou au poivre

BŒUF, BACON ET OIGNONS 24

SALADES

BAVETTE ROCKET	34
Bavette de bœuf marinée, mesclun, roquette, pommes, canneberges, oignons frits, carottes, vinaigrette thaïe	
CEASAR'S PALACE	27
Romaine, kale, parmesan, poulet mariné à la blanche de Chambly, capicollo, prosciutto, bacon, vinaigrette césar maison	

DESSERTS

BON DANS YEULE 10
Gâteau mi-cuit au Nutella

MAJOR TOM 10
Barre Mars frite servie avec crème glacée vanille

TARTE AUX PACANES 10
Servie avec mousse au Frangelico

DESSERT DU MOMENT 10
En collaboration avec les Pâtissières de Ruelle

CAFÉS FÂCHÉS

DEUXPARQUATRE 9
Bailey's, Tia Maria, Amaretto

IRLANDAIS 9
Jameson, sucre, crème fouettée

ESPRESSO MARTINI DU PUB 11
Whisky, amaro Nonino, sirop de vanille, espresso

BAILEY'S 9

DIGESTIFS

LIQUEURS (1 oz)

Amaretto - Avril	7
Amaro - Nonino	8
Crème de cassis - Sivo	8
Coureur des Bois (crème ou Whisky)	7
Limoncello - Luxardo	6
Orange Électrique - Rosemont	7

SCOTCH & WHISKY (1 oz)

Aberfeldy 12y - Écosse, mi-corsé & fruité	12
Aberlour 12y - Écosse, mi-corsé & notes de caramel	13
Bowmore 12y - Écosse, floral & boisé	12
Dubliner - Irlande, léger & finale maltée	12
Dalmore - Écosse, puissant & complexe	19
Glenfiddich 12y - Écosse, léger & mielleux	12
Glenmorangie Nectar 16y - Écosse, sensation liquoreuse & complexe	22
Kilbeggan - Irlande, doux & malté	6
Lot 40 Rye - Canada, mi-corsé & épice	7
Laphroaig 10y - Écosse, corsé & très fumé	17
Macallan 12y - Écosse, mi-corsé & élégant	23
Rosemont - Québec, sec & épice	8
St-Laurent 3 grains - Québec, doux & notes céréalières	9
Tè Bheag - Écosse, suave & légèrement tourbé	8
Toki - Japon, doux & fruité	10
Tullamore Dew - Irlande, doux & notes de cassonade	7

RHUMS (1 oz)

Abuelo añejo - Panama, boisé & vanillé	9
El Dorado 12 - Guyane, soyeux & notes de fruits confits	8
Plantation XO - Barbade, doux & notes d'épices douces	13
Zacapa 23 - Guatemala, rond & notes de caramel	13

PORTO (2 oz)

Cabral Tawny 20 ans	16
----------------------------	----

MENU À PARTAGER**ARTICHAUDE** 16**-RECETTE DE MIEKA-**

Trempette chaude à l'artichaut,
poireaux et cru du clocher, croûtons de
pains

RONDELLES D'OIGNONS 14

Moutarde au miel

NACHOS 16

Chips de maïs, salsa de tomates,
cheddar, jalapenos marinés
Poulet + 4\$

CHILI MAISON 14

Crème sûre, oignons verts & chips de
maïs

MENU À PARTAGER**ARTICHAUDE** 16**-RECETTE DE MIEKA-**

Trempette chaude à l'artichaut,
poireaux et cru du clocher, croûtons de
pains

RONDELLES D'OIGNONS 14

Moutarde au miel

NACHOS 16

Chips de maïs, salsa de tomates,
cheddar, jalapenos marinés
Poulet + 4\$

CHILI MAISON 14

Crème sûre, oignons verts & chips de
maïs

MENU À PARTAGER**ARTICHAUDE** 16**-RECETTE DE MIEKA-**

Trempette chaude à l'artichaut,
poireaux et cru du clocher, croûtons de
pains

RONDELLES D'OIGNONS 14

Moutarde au miel

NACHOS 16

Chips de maïs, salsa de tomates,
cheddar, jalapenos marinés
Poulet + 4\$

CHILI MAISON 14

Crème sûre, oignons verts & chips de
maïs

MENU À PARTAGER**ARTICHAUDE** 16**-RECETTE DE MIEKA-**

Trempette chaude à l'artichaut,
poireaux et cru du clocher, croûtons de
pains

RONDELLES D'OIGNONS 14

Moutarde au miel

NACHOS 16

Chips de maïs, salsa de tomates,
cheddar, jalapenos marinés
Poulet + 4\$

CHILI MAISON 14

Crème sûre, oignons verts & chips de
maïs