

# DEUX PAR QUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

## BIÈRES EN FÛT

<u>UNIBROUE</u>	<u>20 oz/ Pichet</u>
Blanche de Chambly 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

<b>Sleeman</b>	
Rousse, original ou clear	9
<b>Shawbridge</b>	
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
<b>Sans alcool 0.0%</b>	
Rousse - Shawbridge	9
IPA - Shawbridge	9
Guinness	8
1664 blanche	8
Carlsberg	8

## COCKTAILS DU PUB

<b>TARTE TATIN</b>	13
Whisky, Coureur des Bois, poire, citron	

<b>ROSA FIZZ</b>	13
Gin Violette, vermouth blanc, pamplemousse, tonic au sureau, Liqueur de cassis	

<b>PALOMA BORÉAL</b>	13
Tequila, cordial de pamplemousse, bière d'épinette	

<b>L 'AUTOMNE</b>	13
Rhum épicé, Amaretto Avril, ananas, sirop d'épices, lime, angostura	

<b>BLOODY 2X4</b>	12
Vodka, Worcestershire, Red Hot, Clamato, bacon, fève marinée, mélange d'épices maison	

<b>SANGRIA 2X4</b>	<u>Verre / Pichet</u>
Rouge ou blanche	11 / 28
Sirop de framboise, canneberge blanche, sprite, fruits	

<b>LA TOURNÉE</b>	19
10 shooters de mélange de Jaggermeister, Peach Schnapps et canneberge blanche	

<b>KOMBUSAGE</b>	11
Noroi Esprit de Londres, poire, sirop d'épices, citron, kombucha Écorce gingembre	

<b>LIMONADE 2X4</b>	10
Citron, canneberge blanche, ginger ale, grenadine maison	

## SANS ALCOOL

## BULLES

Cava Brut, Parés Baltà  
(Parellada, Macabeu, Xarel-lo) - généreux, frais

VMQ (Muscadet), Folies, Domaine Brégeon  
(Melon de Bourgogne, méthode traditionnelle) - festif, bulle crémeuse, brioché

VDF (Loire), La Bulle du Facteur 2023, Le Facteur sur le Vélo  
(Chenin, Petillant naturel) - Notes de poires, floral, minéral

## BLANCS

IGP Québec, B4 2024, Les Bacchantes  
(Vidal, Seyval Blanc) - frais, notes délicates de pommes vertes

Swartland W0, Stompie Chenin 2023, Johan Herman Meyer  
(Chenin) - notes de miel, agrumes

VDF (Loire), Je t'aime mais j'ai soif 2024, Le Fay d'Homme  
(Melon de Bourgogne, Sauvignon, Sémillon) - texturé, fraîcheur vivifiante

Autriche, Querschnitt Weiss 2023, Kolfok  
(Grüner Veltliner, Chardonnay, Muscat) - légèrement fruité, tendu

Verdicchio dei Castelli Superiore, Dominè 2022, Pievalta  
(Verdicchio) - fraîcheur minéral, agrumes, persistant

VQA Niagara Peninsula, Chardonnay 2023, Cloudsley Cellars  
(Chardonnay) - rond, boisé, élégant

Orange - Languedoc, Orange Vermentino 2023, Les Bidules  
(Rolle) - notes d'abricots, floral, aromatique

## ROSÉ

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

## ROUGES

Dolcetto d'Asti, Il Rochetto 2022, Torelli  
(Dolcetto) - Intense, notes de baies, légèrement tannique

Bordeaux 2022, Chevalier de Bonséjour  
(Merlot, Cabernet Franc) - Concentré, tannins structurés

Swartland W0, Stompie Cinsault 2023, Johan Herman Meyer  
(Cinsault) - Vin de soif, fruité, léger

IGP Val de Loire, PL.1953G 2023, Thimothée Delalle  
(Gamay) - fruité, floral, gourmand

IGT Rosso Toscano, Barabba Rosso NM, La Querce Seconda  
(Sangiovese, Merlot) - équilibré, notes de fruits rouges

Alentejo, Arrepiado Touriga Nacional 2023, Herdade do Arrepiado Velho  
(Touriga Nacional) - Chaud, notes de framboises, semi-corsé

Autriche, Querschnitt Rot 2022, Kolfok  
(Blaufränkisch, Syrah) - léger, frais, fruité

Saint-Chinian (Languedoc), Pierre Plantée 2022, Les Éminades  
(Carignan, Grenache, Syrah) - velouté, fruits noirs, épicé

Valpolicella superiore DOC 2021, Musella  
(Corvina, Corvinone, Rondinella) - corps moyen, notes florales

Langhe, Nebbiolo 2022, Erbaluna  
(Nebbiolo) - tannique, frais

VQA Niagara Peninsula, Pinot Noir 2023, Cloudsley Cellars  
(Pinot Noir) - élégant, boisé

Côte de Brouilly, Chavanes 2023, Château de La Chaize  
(Gamay Noir) - équilibré, notes de cerises, épices

Bolgheri Rosso, Ferruggini 2022, Chiappini  
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah) - structuré, charnu, poivré

Barolo 2017, Casina Bric  
(Nebbiolo) - corsé, sec, complexe

Savigny-Les-Beaune 1er cru, Les Lavières 2012, Louis Jadot  
(Pinot Noir) - raffiné, notes de sous-bois, velouté

## VERRE / BTL

11 / 55

-- / 65

-- / 85

-- / 50

12 / 60

12 / 60

-- / 70

14 / 72

15 / 75

12 / 63

10 / 48

-- / 52

11 / 54

-- / 60

-- / 62

13 / 62

13 / 62

14 / 70

-- / 71

-- / 72

-- / 72

-- / 75

-- / 77

-- / 80

-- / 110

-- / 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, bettraves  
et aïoli à la lime

### SOUPE À L'OIGNON 12

Croutons de pain & cheddar à la  
Guinness

## AMUSES-BOUCHES

### FRITE GOURMANDE 14

Émulsion 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, aïoli 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.

## 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 Pâtisseries 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)

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

## SCOTCH & WHISKY (1 oz)

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

## RHUMS (1 oz)

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

## PORTO (2 oz)

<b>Cabral Tawny 20 ans</b>	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