

ENTREES A PARTAGER / STARTERS TO SHARE

SOUPE DU JOUR / DAILY FRESH SOUP	4,99\$	NACHOS GÉANTS 3 FROMAGES/ 	
AILES DE POULET / CHICKEN WINGS		JUMBO 3 CHEESE NACHOS	19,99\$
Marinées dans la bière Vlmeuse, accompagnées de salsa / Marinated in Vlmeuse beer, served with salsa		Nachos gratinés aux trois fromages, mozzarella, parmesan et cheddar épicé, sauce salsa, crème sure, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires/Nachos smothered in a spicy cheddar, mozzarella and parmesan cheese, salsa, sour cream, fresh tomatoes, red onions, black olives	
LES 8	11,99\$	Extra poulet / chicken	6,00\$
LES 16	20,99\$		
LES 20	25,99\$		
CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI 	14,99\$	BRUSCHETTA À L'ITALIENNE / ITALIAN BRUSCHETTA	13,99\$
Calmars enrobés de chapelure au poivre noir, sauce tartare / Calamari rolled in black pepper breadcrumbs, tartar sauce		Croûtons à l'ail, tomate fraîches, ail, pesto et vinaigre balsamique. Garlic bread crumbs, fresh tomato, garlic, pesto and balsamic vinegar.	
PETITE FRITE ST ARNOULD cuite dans l'huile d'arachide	6,99\$	BATONNETS DE FROMAGE / CHEESE STICKS	9,99\$
GRANDE FRITE ST ARNOULD cuite dans l'huile d'arachide	8,99\$	5 bâtonnets de fromage servis avec une sauce salsa/ 5 cheese sticks served with salsa sauce	

MENU MIDI / LUNCH MENU

Lundi au Vendredi de 11 h 30 à 14 h / Monday to Friday 11 h 30 am to 2 h pm

PÂTES DU JOUR 12,99\$
Pasta of the day

L'INSPIRATION DU CHEF 13,99\$
Inspiration of the day

HAMBURGER STEAK, JUS A LA BIÈRE, FRITES ET LÉGUMES 14,99\$ 
Hamburger steak, Vlmeuse beer sauce, fries and vegetables

BLANCS DE POULET GRILLÉS, ACCOMPAGNÉS DE RIZ ET LÉGUMES 15,99\$ 
Grilled chicken breast served with rice and vegetables

PRISE DU JOUR ACCOMPAGNÉE DE RIZ ET LÉGUMES 15,99\$
Catch of the day served with rice and vegetable

*Le menu midi inclut la soupe du jour ou la salade, le dessert, le thé ou le café
*The lunch menu includes soup of the day or salad, dessert, tea or coffee

POUTINES

L'ORIGINELLE / THE ORIGINAL 15,99\$
Frites maison avec cheddar "sqwik-sqwik", dans notre sauce à la
Vlmeuse / Our famous fries with cheddar curds in our delicious
Vlmeuse sauce

LA CANARDIÈRE / DUCK CONFIT 20,99\$
Frites maison, confit de canard, cheddar "sqwik-sqwik", sauce à
la Vlmeuse, choux rouge mariné / Our famous fries, duck confit
and cheddar curds in our delicious Vlmeuse sauce, garnished
with marinated red cabbage

LA COCHONNE / PULLED PORK 19,99\$
Frites maison, effiloché de porc, cheddar «sqwik-sqwik», sauce à
la vlmeuse, et sauce B.B.Q / Our famous fries with cheddar curds
in our delicious vlmeuse sauce, all garnished with pulled pork
and B.B.Q sauce

LA VIANDE FUMÉ / SMOKED MEAT 19,99\$
Frites maison, effiloché de viande fumé, cheddar, sauce à la
vlmeuse, coiffé d'une julienne de cornichon à l'aneth / Our
famous fries with cheddar in our delicious vlmeuse sauce, with
dill pickle julienne.

CONSEIL DU BRASSEUR UNE VLMEUSE 

 **MENU ENFANT 12,99\$** 

*Inclus la boisson et le dessert
*Drink and dessert included

LES PÂTES DU CHEF/PASTAS, CHOICE OF THE CHEF 
Pennes sauce tomate
Pennes tomato sauce

HAMBURGER ET FRITES / BURGER AND FRIES
Hamburger de boeuf servi avec des frites et salade
Beef burger served with fries and salad

DOIGTS DE POULET AU MIEL / CHICKEN FINGERS AND HONEY
2 doigts de poulet servis avec du miel, des frites et salade
2 chicken fingers served with honey, fries and salad

SALADES / SALADS

CHÈVRE ERABLE/ MAPLE GOAT CHEESE  **21,99\$**
Chèvre chaud, pain de seigle grillé, tomates, amandes, raisins,
carottes, vinaigrette au sirop d'érable/ Goat cheese, grilled rye
bread, tomato, sliced almonds, carrot, raisins, maple syrup dressing

CÉSAR / CAESAR SALAD P:14,99\$ G:17,99\$
Laitue romaine, croûtons, bacon, mozzarella, parmesan et
vinaigrette César / Romaine lettuce, croutons, bacon, mozzarella,
parmesan cheese and Caesar dressing

Extra poulet / chicken 6,00\$

BŒUF THAÏ / THAÏ BEEF SALAD 24,99\$
Salade mesclun, bavette émincée aux épices thaï et sauce soja,
tomates, oignons rouges, concombre et graines de sésame /
Mesclun salad served with fine sliced pieces of beef, tomatoes,
onion, thai spices, soja sauce, cucumber, sesame

LA SAINT-ARNOULD/ THE SAINT-ARNOULD P: 7,99\$ G:13,99\$
Mesclun de laitue et légumes frais, vinaigrette italienne/ Lettuce
mesclun with fresh vegetable, italian dressing

PATES / PASTA

PENNES AL ARRABIATA/ ARRABIATA PENNE  **19,99\$**
Sauce tomate épicée / spicy tomato sauce

LINGUINES AL GAMBARETI / SHRIMPS LINGUINE  **25,99\$**
Linguines, crevettes, sauce tomate et parmesan / shrimps with
tomato sauce served with parmesan

CONSEIL DU BRASSEUR, UNE RIVIERE ROUGE 

NOS FRITURES SONT CUITES DANS L'HUILE D'ARACHIDES
ALL OUR FRIES ARE COOKED IN PEANUT OIL

 Cuit au grill
Cooked on grill

 Sans viande
Without meat

PIZZA

TRADITIONNELLE / ALL DRESSED 19,99\$

Sauce tomate, pepperonis, poivrons verts, champignons et mozzarella / Tomato sauce, pepperoni, green peppers, mushrooms and mozzarella

SPÉCIALE ST-ARNOULD / ST-ARNOULD'S SPECIAL 20,99\$

Sauce tomate, pepperonis, saucisses, bacon, oignons rouges, champignons, olives noires, parmesan et mozzarella / Tomato sauce, pepperoni, sausage, bacon, red onions, mushrooms, black olives, parmesan and mozzarella

SATANIQUE / SATANIC 19,99\$

Sauce tomate caliente, jalapeño, saucisses fortes, poivrons verts et mozzarella / Caliente tomato sauce, jalapeño, spicy sausages, green peppers and mozzarella

VÉGÉTARIENNE 19,99\$

Mélange de légumes de saison, sauce tomate et mozzarella. / Mix of seasonal veggies, tomato sauce and mozzarella

POULET 4 SAISONS / 4 SEASON CHICKEN 18,99\$

Poitrine de poulet marinée à la Blanche des Anges, pesto, bruschetta, oignons rouges, mozzarella et parmesan. / Chicken Breast marinated in Blanche des Anges, pesto, bruchettas, red onions, mozzarella and parmesan cheese

EXTRA PIZZA / PIZZA EXTRAS

Légumes / Veggies 4,50\$

Viandes / Meat 5,00\$

Mozzarella 5,00\$

BURGERS*

*Tous nos burgers sont accompagnés de frites et salade
All our burgers are served with fries and salad

BURGER VLIMEUX / VLIMEUX BURGER 19,99\$

Boulette de boeuf grillée sur pain sésame, garnie de bacon, jalapeño, tomate, laitue, fromage suisse et mayo épicée. / Grilled ground beef on a sesame bun, garnished with bacon, jalapeño, tomato, lettuce, swiss cheese and spicy mayo

BURGER MINERVOIS / MINERVOIS BURGER 19,99\$

Boulette de bœuf grillée sur pain sésame, garnie de champignons et d'oignons caramélisés, tomate, laitue, fromage suisse et sauce dijonnaise. / Grilled ground beef on a sesame bun, garnished with caramelized mushrooms and onions, tomato, lettuce, Swiss cheese and a dijonnaise sauce

BURGER DE POULET / CHICKEN BURGER 19,99\$

Poitrine de poulet marinée à la Blanche des Anges et grillée à point sur pain sésame. Garnie de tomate, laitue, fromage suisse et mayo. / Grilled chicken breast marinated with Blanche des Anges beer on a sesame bun. Garnished with tomato, lettuce, swiss cheese and mayo

BURGER DE SAUMON / SALMON BURGER 19,99\$

Salmon frit sur pain sésame, garni de tomate, laitue, fromage suisse et mayo / Salmon fried in breadcrumbs on sesame bun, garnished with tomato, lettuce, swiss cheese and mayo

BURGER VÉGÉTARIEN / VEGGIE BURGER 19,99\$

Galette de légumes sur pain sésame, garnie de tomate, laitue, fromage suisse et mayo / Veggie burger on a sesame bun, garnished with tomato, lettuce, swiss cheese and mayo

CONSEIL DU BRASSEUR 
UNE P'TIT TRAIN DU NORD

VIANDES & POISSONS/MEAT & FISH

SAUCISSES DES DIEUX 22,99\$

2 saucisses allemandes, une Debreziner et une Oktoberfest, sur un lit de choucroute maison marinée à la P'tit train du Nord, accompagnées de frites maison / 2 German sausages, one Debreziner and one Oktoberfest on a bed of homemade sauerkraut marinated in P'tit train du Nord, accompanied by fries

FISH & CHIPS 21,99\$

2 morceaux de morue dans une pâte croustillante à la bière, frites, salade et tartare maison.
2 pieces of cod in a crisp beer batter, fries, salad and home tartar.

CONTREFILET / ST-ARNOULD STEAK 33,99\$

Contrefilet grillé selon votre goût, sauce à la Vlimeuse, frites et légumes / Rib steak grilled to your taste, accompanied by our famous fries and vegetables

CONSEIL DU BRASSEUR 
UNE RIVIERE ROUGE

DESSERTS / DESSERT

TARTE AUX POMMES / APPLE PIE 7,99\$

Caramel beurre salée / Served with a salted caramel

GATEAU AU FROMAGE/CHEESE CAKE 7,99\$

Servi avec un coulis de petits fruits / with a berry coulis.

EXTRA BOULE DE GLACE / EXTRA ICE CREAM 3,99\$

COUPE ST ARNOULD / ST ARNOULD ICE CREAM 7,49\$


Trois boules de glace vanille, caramel beurre salé et pécan / Three scoops of vanilla ice cream, caramel & pecan

BROWNIE AU CHOCOLAT / CHOCOLATE BROWNIE 7,99\$

Caramel beurre salé glace vanille et pécan / served with salt caramel, vanilla ice-cream and pecan

NOS FRITURES SONT CUITES DANS L'HUILE D'ARACHIDES
ALL OUR FRIES ARE COOKED IN PEANUT OIL

 Cuit au grill
Cooked on grill

 Sans viande
Without meat

VINS BLANCS

DOUGLAS GREEN Fruité et vif - Chenin blanc, Western cape, Afrique du sud	V:6,89\$	Btl : 41,89\$
LE GRAND BALLON Fruité et vif - Sauvignon blanc, Val de loire, France	V:8,19\$	Btl : 42,79\$
ECO Délicat et léger - Chardonnay, Pelee Island, Ontario	V:6,89\$	Btl : 41,89\$
RUFFINO Délicat et léger - Pinot Gris, Venetie, Italie	V:7,49\$	Btl : 39,29\$
FAT BASTARD Aromatique et rond, France, Roussillon	V:7,79\$	Btl : 42,19\$

VINS ROUGES

FOLOMARI VALPOLICHELLA Aromatique et souple Bardolino, Italie	V:8,59\$	Btl: 41,99\$
PIQUERAS BLACK LABEL Aromatique et souple - Syrah/monastrell, Castilla, Espagne	V:7,89\$	Btl: 31,89\$
P.K.N.T RESERVE 2016 Aromatique et souple - Carmenere, Valle central, Chili	V:7,89\$	Btl: 37,89\$
MONASTERIO DE LAS VINAS Aromatique et souple- Crianza, carinema, Aragon, Espagne	V:6,99\$	Btl: 34,89\$
CHÂTEAU DE CAMARSAC Aromatique légèrement corsé, Rond Saint-Emilion - France	V:11,49\$	Btl: 59,89\$

VINS ROSES

CAZAL VIEL Fruité et léger - Sirah/grenache/cinsault, Languedoc, France	V:7,79\$	Btl: 32,19\$
---	-----------------	---------------------

SANGRIA ET CIDRES

SANGRIA À LA BIÈRE	V:7,59\$	Pichet: 32,99\$
SANGRIA BLANCHE	V:7,59\$	Pichet: 32,99\$
SANGRIA ROUGE	V:7,59\$	Pichet: 32,99\$
CID ORIGINAL ou ROSE Cidrerie Milton, Québec		Btl: 7,79\$

WHISKY

BALLANTINES , Scotch blended, Ecosse	8,09\$
CHIVAS REGAL 12 ANS , Scotch Blended, Ecosse	12,69\$
GLENFIDDICH 12 ANS , Scotch Single Malt, Ecosse	12,69\$
BOWMORE 12 ANS , Scotch Single Malt, Ecosse	12,69\$
JACK DANIEL'S , Wiskey, Tennessee, USA	8,09\$
JAMESON Casmates, Irlande	8,09\$

ALCOOLS

GIN CIRKA SAUVAGE Montréal	9,49\$
GIN BOMBAY SAPHYR	7,59\$
VODKA CIRKA TERROIR Montréal	9,49\$
VODKA	7,59\$
RHUM BLANC	7,59\$
RHUM SPICY	7,59\$

COCKTAILS

BLOODY CEASAR Vodka, clamato, jus de citron	7,79\$	MOJITO Lime, menthe fraîche, Bacardi, sucre roux	7,59\$
BLOODY MARY Vodka, jus de tomates, jus de citron	7,79\$	COSMOPOLITAN Vodka, Triple Sec, jus de lime et canneberges	7,89\$
SEX ON THE BEACH Vodka, Peach schnapps, jus d'orange, grenadine	7,79\$	LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Bacardi, Tequilla, Triple sec, Gin, coke	10,69\$
DÉLICE AUX AMANDES Rhum épicé, Amaretto, ginger ale et orange	7,79\$	CAFE BRESILIEN (AFTER DRINK) Brandy, Tia Maria, Grand marnier	10,69\$
AVALANCHE Curaçao bleu, Gin, tonic, jus de lime	7,79\$	ESPAGNOL (AFTER DRINK) Brandy, Tia maria	10,69\$
MARTINI EXPRESSO Vodka, Tia, café expresso	7,79\$	CAFÉ ESPAGNOL Brandy, Grand marinier	10,69\$

COGNACS

HENNESSY VS , France	12,69\$
REMY MARTIN VSOP , Fine Champagne, Cognac France	12,99\$
COURVOISIER VSOP , Fine Cognac, France	12,99\$
BELLE DE BRILLET , Liqueur de poire et cognac, France	11,99\$

DIGESTIFS

BAILEY'S	7,69\$
SORTILEGE	7,69\$
AMARETTO	7,69\$
ABRICOT BRANDY	8,39\$

BOISSONS FRAÎCHES

BOISSONS GAZEUSES	3,09\$
EAU MINERALE BTL	3,69\$
LIMONADE MAISON	6,89\$

BOISSONS CHAUDES

THE, CAFE REGULIER	2,39\$
ESPRESSO OU CAPPUCCINO	4,99\$



**APPRENEZ
À DÉGUSTER VOTRE BIÈRE**

ET

**→ CONFESSEZ ←
VOTRE VICE**

AMEN

