Sandwich Smoked Meat (format régulier ou gros)

Une montagne de la meilleure viande fumée de Sherbrooke, concoctée par un fournisseur renommé de Montréal selon la recette secrète des fondateurs des restaurants Louis, et placée entre deux tranches d'un pain de seigle savoureux, préparé spécialement pour la Taverne... Que demander de plus?

Hot Dog à l'européenne

L'idée vient d'un ancien député de Sherbrooke, fidèle client de la Taverne qui dégustait ces fabuleux hot dog dans le vieux Québec. Une saucisse douce allemande de qualité supérieure dans un délicieux pain baguette et accompagnée d'une moutarde au miel de style Oktoberfest, une tradition européenne à savourer.

Pizza

Cuisinées à l'ancienne, nos délicieuses pizzas ont un secret! La fabuleuse sauce tomate dont elles sont recouvertes est un legs de l'une des premières personnes à avoir vendu des pizzas dans la région : M. Jerry Dell' Colli. Une tradition sherbrookoise que nous sommes fiers de perpétuer.

Les accompagnements

Fiers de promouvoir des producteurs et fabricants d'ici, tous nos accompagnements sont des produits locaux, des chips YumYum (Bois-Francs) aux ailes de poulet, en passant par les nachos, sans oublier le fromage, les langues de porc et les œufs.

Les extras

Peu importe votre commande, de délicieux condiments sont disponibles, tels que piments forts et fromage suisse!





Bières en fût

Pichet de 60 oz, demi-pichet de 32 oz, flûte de 23 oz, verre de 7 oz.

- Molson Export
- Coors Light
- Rickard's Red
- Rickard's White
- Creemore Springs Premium Lager
- Murphy's Irish Stout
- Newcastle Brown Ale

Bières en bouteille

- Coors Light
- Molson Dry
- Molson Export
- Laurentide
- Black Label
- Budweiser
- Labatt 50
- Labatt Bleue

- Molson Canadian 67
- Heineken sans alcool
- Bières saisonnières

DEMANDEZ QUELLES SONT LES BIÈRES SAISONNIÈRES EN PROMOTION!

- Boissons gazeuses
- Café
- Perrier
- Eau
- Clamato
- Jus de tomate

NOS COUPONS »

