

P'tit creux

Nano poutine

Bol de frites et sa mayo (au choix)

Hotdog Euro (saucisse italienne, oktoberfest, merguez ou tomate-basilic)
(ajoutez des frites)

Fondue parmesan à la bière

Mac & Cheese

sauce fromage à la bière et bacon

Croque-végé (ajoutez des frites)

asperges, mayo au pesto, champignons, oignons, tomates, poivrons verts, fromage gratiné

Snack anglais (pour 2)

fondue au fromage à la bière, pain grillé, pommes et légumes

Calmars frits (pour 2)

Ventre affamé

* Un bon fromage en grains frais sans lactose

Poutine sauce à la bière*

Poutine la cochonne*

même succulente sauce + oignons, champignons, bacon

Poutine charcutière*

même succulente sauce + saucisse au choix : italienne, oktoberfest, merguez ou tomate-basilic

Nachos BTO

bacon, tomates, poivrons verts, olives, oignons, crème sure, guacamole, salsa

Ailes de poulet (6 ou 12 ailes) (extra red hot)

Burger Le « Puck » (servi avec frites)

bœuf haché, tomates, laitue

Burger Gambrinus (servi avec frites)

bœuf haché, fromage jaune, bacon, tomates, laitue, relish maison, moutarde douce, ketchup

Burger Gros verrat (servi avec frites)

porc haché, fromage Oka, pommes, confit d'oignons, roquette, mayo moutardine

Burger Végé (servi avec frites)

galette végétarienne, guacamole, salsa, tomates, laitue

Burger Mouton noir (servi avec frites)

agneau haché, oignons, champignons, tomates, laitue, mayo moutardine

Assiette de smoked meat (servie avec frites)

recette artisanale à la Veuve noire

PRENEZ NOTE QUE
1\$ sera ajouté à l'addition
pour toute modification
à nos plats.

Consultez
aussi
l'ardoise!

Suite

À boire

Carte des vins

Gambri
QUAND ON AIME.

Soyons sérieux

Fish & Chips (*servi avec frites et salade de chou*)

Assiette du connaisseur (*servi avec frites et choucroute*)

2 saucisses au choix : oktoberfest, italienne, merguez, tomate-basilic

Foie de veau bavarois (*servi avec frites et salade*) (2^e tranche)

Bavette à l'échalotte (*servi avec frites et salade*)

Côtes levées (*servi avec frites et salade de chou*)

sauce aux agrumes et à la bière

Moules marinières (*servi avec frites*)

Saumon grillé amandine (*servi avec riz et salade*)

Salade Lorraine (extra poulet)

laitue boston, pommes, amandes, raisins secs, cheddar fort

Au choix : vinaigrette balsamique ou crémeuse maison

PRENEZ NOTE QUE
1\$ sera ajouté à l'addition
pour toute modification
à nos plats.

Extras

Mayonnaise maison (régulière, moutardine, rosée, cari, ou miel et ail)

Fromage (en grain, cheddar fort ou suisse) ou Jaune

Salade de chou

Verdure en accompagnement d'un plat

Extra frites en accompagnement d'un plat

Lanières de poitrine de poulet grillé

Poutine (fromage et sauce sur les frites)

Fromage gratiné

Sauce à la bière

Crème sure, guacamole ou salsa

Bacon

Cafés et thés

Espresso*

Espresso allongé*

Thé et tisane

Cappuccino*

Café au lait* tasse ou bol

Extra double*

Chocolat chaud bol

*Aussi en version décaféinée

Suite
À boire
Carte des vins

Desserts à l'ardoise

Gambri
QUAND ON AIME.

Breuvages

Boissons gazeuses ou jus

Eau pétillante, limonade ou thé glacé

Kombucha

Bouteilles

Microbrasserie Boréale (Québec) 341 ml, 5%

Bitburger (Allemagne) 341 ml, sans alcool

Smirnoff et cidre

Scotchs

BLENDED MALT :

Canadian Club Small Batch (whisky canadien 12 ans)

Bushmills (whisky irlandais 10 ans)

Single Malt :

Bowmore (12 ans)

Balvenie (Double Wood 12 ans)

Dalwhinnie (15 ans)

Gins québécois!

Canopée (notes résineuses citronnées et florales)

Romeo's (genièvre, concombre, aneth, lavande, amande et citron)

Wabasso **distillé à Trois-Rivières!** (thé des bois, trèfle rouge et petits fruits)

Nos boissons

Long Island pichet

Sangria (choix de blanche, rose ou rouge) verre ou pichet

Café irlandais (crème irlandaise et Jameson)

Café Gambrius (crème de cacao et Frangelico)

*Voir
notre carte des
cocktails*

*À boire
Carte des vins*

Gambri
QUAND ON AIME.

Blanc

Willm 375 ml (demi-bouteille)

(Riesling) Alsace, FRANCE | Sec et racé

Citra ½ litre ou coupe

(Chardonnay) Abruzzes, ITALIE | Délicat et léger

Brumont 750 ml

(Gros Manseng-Sauvignon blanc) Côtes-de-Gascogne, FRANCE | Souple et aromatique

Ormarine 750 ml ou coupe

(Picpoul) Picpoul de Pinet, FRANCE | Fruité

Inama 750 ml

(Garganega) Soave, ITALIE | Élégant et structuré

Rosé

Rosé Gabrielle 750 ml

(Assemblage de cépages québécois) St-Eustache, QC | Fruité et léger

Rouge

Folonari 375 ml (demi-bouteille)

(Corvina) Valpolicella Vénétie, ITALIE | Fruité et léger

Citra ½ litre ou coupe

(Montepulciano) Abruzzes, Italie | Fruité et léger

Chatons du Cèdre 750 ml ou coupe

(Malbec) Cahors, FRANCE | Aromatique et charnu

Mirassou 750 ml

(Pinot noir) Californie, ÉTATS-UNIS | Aromatique et souple

Rocca delle Macie Sasyr 750 ml

(Sangiovese) Toscane, ITALIE | Aromatique et souple

Torres Gran Coronas Reserva 750 ml

(Cabernet-Sauvignon) Penedès, ESPAGNE | Aromatique et charnu

Porto

Cabral Carácter 375 ml (demi-bouteille)

Carte des vins