

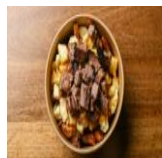


Menu

Rubs BBQ Pierrefonds

4720 Boul St-Jean, Pierrefonds QC H9H 4B2, Canada | (514) 533-7827

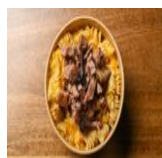
Most Ordered



Poutine au brisket de bouf / Beef Brisket Poutine

CA\$20.00

Le choix du maître fumeur pour ajouter la saveur délicieuse de notre célèbre poitrine de bouf à notre poutine classique. / The pitmaster choice of options to add the delicious flavour of our famous brisket to our classic poutine.



Mac'o'fromage au brisket de bouf / Mac'n'cheese Beef Brisket

CA\$22.00

Crémeux, fumé et garni de cinq sortes de fromage, ce plat deviendra votre préféré. À chaque bouchée de cette merveille fromagère, vous découvrirez des morceaux de poitrine de bouf parfaitement fumée. C'est pourquoi c'est le plat préféré de nos maîtres du barbecue. / Creamy, smoky, and packed with 5 types of cheese, this dish will be your favourite. In every bit of this cheesy goodness you will find chunks of perfectly smoked brisket. This is why it's our pitmasters favourite.



Plateau Texas pour 1 / Texas Platter for 1

CA\$55.00

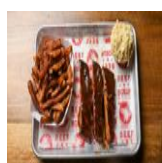
Tout ce que Rubs a à offrir dans un seul plateau. Côtes levées fumées St-Louis, 1 / All in one platter that Rubs has to offer. Smoked St-Louis ribs, 1



Sandwich au brisket / Brisket Sandwich

CA\$24.00

Un sandwich au bouf braisé, préparé avec de la poitrine de bouf fumée pendant 14 heures, du fromage sélectionné et une sauce, offre une délicieuse combinaison de saveurs et de textures. Servi avec salade de chou. / A brisket sandwich featuring 14-hour smoked brisket, select cheese, and a sauce is a delightful combination of flavors and textures. Served with coleslaw.



3 côtes St-Louis / 3 St-Louis Ribs

CA\$19.00

1 grande côte de porc fumée, coupe St-Louis, marinée dans un mélange d'épices spécial et fumée lentement à basse température. Un classique dont on parle ! Servi avec une salade de chou. / 1 Large smoked amazing pork ribs, St-Louis cut, marinated in rubs special spice mix and slowly smoked at low temperature. A classic to talk about! Served with coleslaw.



8 Côtes de dos fumées / 8 Smoked Baby Back Ribs

CA\$30.00

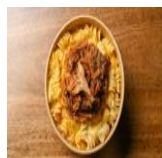
Ces côtes levées à la saveur d'érable sont cuites dans notre fumoir avec du bois d'érable sucré du Québec, puis finies sur le gril avec notre célèbre sauce barbecue. Servies avec une salade de chou. / These sticky maple flavour ribs are cooked in our smoker with sweet Quebec maple wood and finished on the grill with our famous rubs BBQ sauce. Served with coleslaw.

Menu Rubs BBQ Pierrefonds



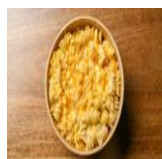
Brisket de bouf fumé (1 tranche) / Smoked Beef Brisket (1 Slice) CA\$27.00

Fumées pendant 14 heures, tendres et pleines de saveur, elles sont un incontournable pour les amateurs de barbecue à la mode sudiste. Une poitrine de bouf savoureuse qui se classe parmi les meilleures. Servie avec une salade de chou. / Smoked for 14 hours, tender and full of flavour, it's a must for southern style BBQ enthusiasts. A tasty beef brisket that ranks among the best. Served with coleslaw.



Mac'o'fromage au porc effiloché / Mac'n'cheese Pulled Pork CA\$22.00

L'équilibre parfait entre l'acidité et la douceur de notre fameuse sauce barbecue, associé à la délicieuse onctuosité de nos macaronis au fromage et au porc effiloché mijoté, fait de ce plat un incontournable. / The tang and sweetness of our famous BBQ sauce added to the awesome cheesy goodness of our mac'n'cheese and the rich slow cooked pulled pork makes this dish a must try.



Mac'o'fromage fumé / Smoked Mac'n'cheese CA\$9.00

Une onctuosité crémeuse et décadente, c'est ce que vous obtenez lorsque vous fumez 5 fromages différents à la perfection. Vous ne verrez plus jamais un macaronis au fromage de la même façon. / Creamy, decadent, cheesy goodness is what you get when you smoke 5 different cheeses to perfection. You will never look at a mac'n'cheese the same way again.

Tranche de brisket de plus / Extra Slice of Brisket CA\$15.00

Une tranche de poitrine de bouf savoureuse, parfaite pour ajouter une touche de saveur supplémentaire à votre repas. / Savoury brisket slice, perfect for adding extra flavour to your meal.

Nouveau / New



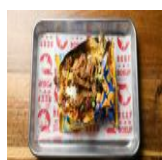
Poulet Cheetos / Cheetos Chicken CA\$22.00

Poulet effiloché, crème sure, fromage râpé, filet de sauce Buffalo et ciboulette. / Pulled chicken, sour cream, shredded cheese, drizzle Buffalo sauce and chives.



Porc Doritos / Doritos Pork CA\$22.00

Porc effiloché, crème sure, fromage râpé, filet de sauce Louisiana et ciboulette. / Pulled pork, sour cream, shredded cheese, drizzle Louisiana sauce and chives.



Brisket Fritos / Fritos Brisket CA\$22.00

Poitrine de bouf, crème sure, fromage râpé, oignons frits, filet de sauce Texas Heat et ciboulette. / Brisket, sour cream, shredded cheese, fried onions, Texas Heat sauce drizzle and chives.

Nos entrées / Our Appetizers



Rondelles d'oignon épicées / Spicy Onion Rings

CA\$8.00

Épicé. Rondelles d'oignon frites épicées, croustillantes et savoureuses, avec un mélange d'épices fines. / Spicy. Spicy fried onion rings, crispy and flavorful, with a blend of fine spices.



Ailes fumées Memphis / Memphis Smoked Wings

CA\$14.00

8 ailes de poulet jumbo enrobées de notre mélange d'épices secret et fumées pour obtenir les meilleures ailes de la ville. Servies avec des carottes, du céleri et de la sauce ranch. / 8 jumbo wings rubbed in our secret spice mixture and smoked to develop the best tasting wings in town. Served with carrots, celery and ranch sauce.

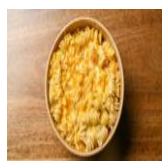


Rouleaux au porc effiloché / Pulled Pork Rolls

CA\$16.00

L'Est rencontre le Sud dans cette fusion originale et irrésistible : rouleaux de printemps farcis de porc effiloché, de cheddar, de mozzarella et de salade de chou ! / East meets south in this original and irresistible fusion: spring rolls stuffed with pulled pork, cheddar, mozzarella and coleslaw!

Accompagnement / Side Dishes



Mac'o'fromage fumé / Smoked Mac'n'cheese

CA\$9.00

Une onctuosité crémeuse et décadente, c'est ce que vous obtenez lorsque vous fumez 5 fromages différents à la perfection. Vous ne verrez plus jamais un macaronis au fromage de la même façon. / Creamy, decadent, cheesy goodness is what you get when you smoke 5 different cheeses to perfection. You will never look at a mac'n'cheese the same way again.

Grande salade de chou / Family Size Coleslaw

CA\$5.50

Savourez notre célèbre salade de chou, préparée avec du chou frais finement râpé et notre vinaigrette épicée secrète. / Enjoy our famous coleslaw, made with finely shredded fresh cabbage with our secret spicy dressing.



Fèves fumées / Smoked Beans

CA\$6.50

Haricots rouges fumés aromatisés, mélangés avec du bacon et des oignons. / Flavoured smoked red kidney beans mixed with bacon and onions.



Grandes fèves fumées / Large Smoked Beans

CA\$12.00

Haricots rouges fumés aromatisés, mélangés avec du bacon et des oignons. / Flavoured smoked red kidney beans mixed with bacon and onions.



Frites de patate douce / Sweet Potato Fries

CA\$7.00

Délicieuses frites de patates douces maison fraîchement coupées. / Delicious fresh cut home made sweet potatoes fries.

Menu Rubs BBQ Pierrefonds

Salade de chou / Coleslaw

CA\$3.00

Savourez notre célèbre salade de chou, préparée avec du chou frais finement râpé et notre vinaigrette épicée secrète. / Enjoy our famous coleslaw, made with finely shredded fresh cabbage with our secret spicy dressing.



Frites / Fries

CA\$4.00

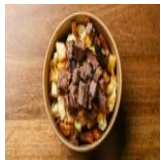
Fraîchement coupées chaque jour et frites à la perfection. / Freshly cut daily and fried to golden brown perfection.

Frites format familial / Family Size Fries

CA\$8.00

Fraîchement coupées chaque jour et frites à la perfection. / Freshly cut daily and fried to golden brown perfection.

Fans de poutine / Poutine Lovers



Poutine au brisket de bouf / Beef Brisket Poutine

CA\$20.00

Le choix du maître fumeur pour ajouter la saveur délicieuse de notre célèbre poitrine de bouf à notre poutine classique. / The pitmaster choice of options to add the delicious flavour of our famous brisket to our classic poutine.



Poutine classique / Classic Poutine

CA\$17.00

Notre poutine est préparée avec des pommes de terre maison parfaitement frites, du fromage en grains du Québec et garnie de notre sauce unique. / Our poutine is prepared with perfectly fried home potatoes, Quebec's cheese curds and topped with our unique rubs gravy.

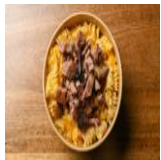


Poutine au porc effiloché / Pulled Pork Poutine

CA\$20.00

Ajoutez la saveur fumée de notre porc effiloché fumé pendant 14 heures à cette poutine classique. / Add the smoky flavour of our pulled pork that has been smoked for 14 hours to this classic poutine.

Mac'o'fromage / Mac'n'cheese

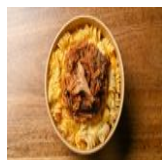


Mac'o'fromage au brisket de bouf / Mac'n'cheese Beef Brisket

CA\$22.00

Crémeux, fumé et garni de cinq sortes de fromage, ce plat deviendra votre préféré. À chaque bouchée de cette merveille fromagère, vous découvrirez des morceaux de poitrine de bouf parfaitement fumée. C'est pourquoi c'est le plat préféré de nos maîtres du barbecue. / Creamy, smoky, and packed with 5 types of cheese, this dish will be your favourite. In every bit of this cheesy goodness you will find chunks of perfectly smoked brisket. This is why it's our pitmasters favourite.

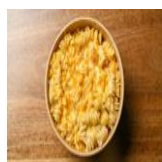
Menu Rubs BBQ Pierrefonds



Mac'o'fromage au porc effiloché / Mac'n'cheese Pulled Pork

CA\$22.00

L'équilibre parfait entre l'acidité et la douceur de notre fameuse sauce barbecue, associé à la délicieuse onctuosité de nos macaronis au fromage et au porc effiloché mijoté, fait de ce plat un incontournable. / The tang and sweetness of our famous BBQ sauce added to the awesome cheesy goodness of our mac'n'cheese and the rich slow cooked pulled pork makes this dish a must try.



Mac'o'fromage fumé / Smoked Mac'n'cheese

CA\$19.00

Une onctuosité crémeuse et décadente, c'est ce que vous obtenez lorsque vous fumez 5 fromages différents à la perfection. Vous ne verrez plus jamais un macaronis au fromage de la même façon. / Creamy, decadent, cheesy goodness is what you get when you smoke 5 different cheeses to perfection. You will never look at a mac'n'cheese the same way again.

Sandwichs / Sandwiches



Burger fumé / Smoked Burger

CA\$18.00

Un steak haché de boef frais AAA de 225 g, assaisonné et fumé à la perfection, servi dans un pain brioché avec de la mayonnaise épicée. Servi avec salade de chou et frites. / 8oz fresh AAA beef patty, spiced and smoked to perfection on a brioche bun with spicy mayo. Served with coleslaw and fries.

Le burger au brie / The Brie Burger

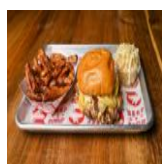
CA\$22.00

Notre hamburger fumé est garni de brie fondant, de mayonnaise à la mangue et de confiture de bacon. / Our rubs smoked burger is topped with melting brie cheese, mango mayo and bacon marmalade.

Smash burger double / Double Smash Burger

CA\$21.00

Double cheese smash burger : galette de boef écrasée aux bords croustillants, garnie de fromage fondant et d'oignons grillés sucrés - double, juteux et irrésistible. / Double cheese smash burger: crispy-edged smashed beef patty topped with melty cheese and sweet grilled onions-double, juicy, and irresistible.



Smash burger simple / Single Smash Burger

CA\$18.00

Cheese smash burger : galette de boef écrasée aux bords croustillants, garnie de fromage fondu et d'oignons grillés sucrés - simple, juteux et irrésistible. / Cheese smash burger: crispy-edged smashed beef patty topped with melty cheese and sweet grilled onions-simple, juicy, and irresistible.



Sandwich au porc effiloché / Pulled Pork Sandwich

CA\$19.00

Porc effiloché assaisonné à la perfection, accompagné de salade de chou et de sauce barbecue. Ce plat deviendra l'un de vos préférés. Servi avec frites et salade de chou. / Pulled pork seasoned to perfection, with coleslaw and BBQ sauce. It will become one of your favourite items on the menu. Served with fries and coleslaw.



Sandwich au brisket / Brisket Sandwich

CA\$24.00

Un sandwich au boef braisé, préparé avec de la poitrine de boef fumée pendant 14 heures, du fromage sélectionné et une sauce, offre une délicieuse combinaison de saveurs et de textures. Servi avec salade de chou. / A brisket sandwich featuring 14-hour smoked brisket, select cheese, and a sauce is a delightful combination of flavors and textures. Served with coleslaw.

Smokehouse Rubs



8 Côtés de dos fumées / 8 Smoked Baby Back Ribs

CA\$30.00

Ces côtes levées à la saveur d'érable sont cuites dans notre fumoir avec du bois d'érable sucré du Québec, puis finies sur le grill avec notre célèbre sauce barbecue. Servies avec une salade de chou. / These sticky maple flavour ribs are cooked in our smoker with sweet Quebec maple wood and finished on the grill with our famous rubs BBQ sauce. Served with coleslaw.

Poitrine de poulet fumée / Smoked Chicken Breast

CA\$18.00

Fumée à la perfection, notre poitrine de poulet est savoureuse et alléchante. Assaisonnée avec notre mélange d'épices maison spécial, nous savons comment cuisiner le poulet ! Servie avec une salade de chou. / Smoked to perfection, mouth watering full of flavour is what to expect from our chicken breast. Seasoned with our special house spice mix, we do chicken right!!! Served with coleslaw.

Tranche de brisket de plus / Extra Slice of Brisket

CA\$15.00

Une tranche de poitrine de bouf savoureuse, parfaite pour ajouter une touche de saveur supplémentaire à votre repas. / Savoury brisket slice, perfect for adding extra flavour to your meal.



4 Côtés de dos fumées / 4 Smoked Baby Back Ribs

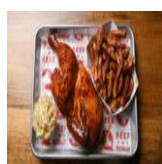
CA\$19.00

Ces côtes levées à la saveur d'érable sont cuites dans notre fumoir avec du bois d'érable sucré du Québec, puis finies sur le grill avec notre célèbre sauce barbecue. Servies avec une salade de chou. / These sticky maple flavour ribs are cooked in our smoker with sweet Quebec maple wood and finished on the grill with our famous rubs BBQ sauce. Served with coleslaw.

Cuisse de poulet fumée / Smoked Chicken Leg

CA\$16.00

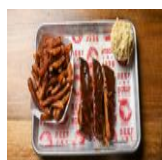
Nos cuisses de poulet sont assaisonnées selon notre recette secrète, fumées à la perfection chaque jour et pleines de saveur fumée. Servies avec une salade de chou. / Our chicken legs are spiced with our secret recipe, smoked to perfection daily, full of smoky flavour. Served with coleslaw.



Demi-poulet fumé / Half Smoked Chicken

CA\$25.00

Fumée à la perfection, notre poitrine de poulet est savoureuse et alléchante. Assaisonnée avec notre mélange d'épices maison spécial, nous savons comment cuisiner le poulet ! Servie avec une salade de chou. / Smoked to perfection, mouth watering full of flavour is what to expect from our chicken. Seasoned with our special house spice mix, we do chicken right!!! Served with coleslaw.



3 côtes St-Louis / 3 St-Louis Ribs

CA\$19.00

1 grande côte de porc fumée, coupe St-Louis, marinée dans un mélange d'épices spécial et fumée lentement à basse température. Un classique dont on parle ! Servi avec une salade de chou. / 1 Large smoked amazing pork ribs, St-Louis cut, marinated in rubs special spice mix and slowly smoked at low temperature. A classic to talk about! Served with coleslaw.

Menu Rubs BBQ Pierrefonds



Brisket de bouf fumé (1 tranche) / Smoked Beef Brisket (1 Slice) CA\$27.00

Fumées pendant 14 heures, tendres et pleines de saveur, elles sont un incontournable pour les amateurs de barbecue à la mode sudiste. Une poitrine de bouf savoureuse qui se classe parmi les meilleures. Servie avec une salade de chou. / Smoked for 14 hours, tender and full of flavour, it's a must for southern style BBQ enthusiasts. A tasty beef brisket that ranks among the best. Served with coleslaw.

Poulet frit / Fried Chicken



Boîte de 10 morceaux de poulet frit / Box of 10 Pieces of Fried Chicken CA\$45.00

Poulet frit croustillant, à la mode du sud de la Géorgie. Assaisonné avec notre mélange d'épices secret Rubs. Ce délicieux plat est servi avec des frites, de la salade de chou et de la sauce. / Crispy fried chicken, southern Georgia style. Seasoned with our Rubs secret coating. This delicious platter is served with fries, coleslaw and gravy.

Combo 2 mcx de poulet frit / 2 Pcs Fried Chicken Combo

CA\$12.00

Poulet frit croustillant, à la mode du sud de la Géorgie. Assaisonné avec notre enrobage secret Rubs. La meilleure façon de goûter au sud. Servi avec des frites, de la salade de chou et de la sauce Rubs. / Crispy fried chicken, southern Georgia style. Seasoned with our rubs secret coating. The best way to get the south in your mouth. Served with fries, coleslaw, Rubs gravy.

Tendre Poulet Rubs / Rubs Chicken Tender



3 lanières de poulet / 3 Chicken Tenders

CA\$22.00

Grands filets de poulet croustillants faits maison, enrobés de notre mélange d'épices secret Rubs, servis avec une sauce mayonnaise épicée maison. Servi avec de la salade de chou. / Large home made crispy chicken tenders, battered in our Rubs secret spice mix, served with home made spicy mayo sauce. Served with coleslaw.

Plateaux / Platters



Plateau Texas pour 1 / Texas Platter for 1

CA\$55.00

Tout ce que Rubs a à offrir dans un seul plateau. Côtes levées fumées St-Louis, 1 / All in one platter that Rubs has to offer. Smoked St-Louis ribs, 1



Plateau Texas pour 2 / Texas Platter for 2

CA\$99.00

Tout ce que Rubs a à offrir dans un seul plateau. Côtes levées fumées St-Louis, poitrine de bouf AAA, poulet fumé sucré et notre porc effiloché fumé. / All in one platter that rubs has to offer. Smoked St-Louis ribs, AAA brisket, sweet smoked chicken and our smoky pulled pork.

Sauces



Sauce mayo épicée / Spicy Mayo Sauce

CA\$3.00

Épicée. Nous avons ajouté une touche de piquant pour surprendre votre palais dans notre sauce mayonnaise maison. / Spicy. We added a hint of heat to surprise your pallet in our home made mayo sauce.

Menu Rubs BBQ Pierrefonds



Sauce Buffalo chaud / Hot Buffalo Sauce

CA\$3.00

Sauce Buffalo maison, pleine de piquant, de beurre et de saveur épicée. / Home made rubs Buffalo sauce, full of tang, buttery and heat flavour.



Sauce Reaper / Reaper Sauce

CA\$3.00

Pour les experts en piquant, cette sauce ne vous décevra pas, avec ses piments Carolina Reaper purs et une touche de sauce barbecue. / For the experts in heat, this sauce will not let you down, pure Carolina Reaper peppers with a dash of BBQ sauce.



Sauce Louisiana / Louisiana Sauce

CA\$3.00

Une sauce barbecue classique de Louisiane, parfaitement équilibrée pour laisser un goût sucré et fumé en bouche. / A classic rubs BBQ sauce from Louisiana, perfectly balanced to leave you a sweet and smokey flavour on your palette.



Sauce Texas chaud / Texas Heat Sauce

CA\$3.00

Cette sauce vous surprendra par son équilibre parfait entre piquant et douceur, à essayer absolument. / This sauce will surprise you, perfect balance of heat and sweetness, this is a must try.

Breuvages / Drinks



Mug racinette / Mug Root Beer

CA\$3.00

Rich and creamy root beer with a smooth, classic taste.



Sprite

CA\$3.00

Lemon-lime flavored carbonated soda.

Crush à l'orange / Orange Crush

CA\$3.00

Soda au gingembre / Ginger Ale

CA\$3.00

Une boisson rafraîchissante au goût de gingembre. / Ginger-flavoured soda for a refreshing drink.

Menu Rubs BBQ Pierrefonds

Nestea thé glacé / Nestea Iced Tea

CA\$3.00

Bouteille d'eau Eska / Eska Water Bottle

CA\$3.00



Coca-Cola

Refreshing carbonated beverage with a classic cola flavor.

CA\$3.00



Coca-Cola diète / Diet Coca-Cola

Diet cola with a crisp, refreshing taste, offering a sugar-free alternative.

CA\$3.00
