

/ LA FABRIK

BOUFFE

✉ www.publafabrik.com

☎ + 418 433 0839

f La Fabrik

ENTRÉES

FONDUES PARMESAN..... \$ 10

Au pesto de basilic, tomates séchées et caramel de tomate

SAUMON FUMÉ & CHOU-FLEUR FRIT..... \$ 14

Saumon fumé à froid maison, chou-fleur frit, mayo érable et basilic, oignon rouge et roquette

CAKE DE SAUMON..... \$ 14

Saumon frais et fumé maison, mélangé à une purée de pommes de terre à l'oignon vert, moutarde de Dijon et raifort, pané. Servi avec salade de roquette et aïoli citronné

SOUPE À L'OIGNON..... \$ 10

À la bière belge - Gratinée au fromage Louis Cyr

SALADE CÉSAR..... \$ 10

Coeur de laitue romaine, sauce césar maison, croûtons, câpres, bacon et copeaux de parmesan

LE P'TIT ANTIPASTO..... \$ 12

Tomates, bocconcini, olives Kalamata, chou-fleur frit, basilic, chip de parmesan, réduction de balsamique, croûtons et huile aux herbes

CALMARS FRITS..... \$ 16

TARTARE LE CLASSIQUE..... \$ 15

Saumon frais, aneth, vin blanc, citron, miel, mayo dijonnaise, câpres et oignon rouge. Servi avec salade de roquette

TARTARE LE BOEUF..... \$ 16

Filet mignon, mayo dijonnaise, huile d'olive, tomates séchées, basilic, persil, noix de pin, oignon rouge et chip de parmesan. Servi avec salade de roquette

SNACKS

Cette section est disponible jusqu'à la fermeture.

RONDELLES D'OIGNON ROUGE*..... \$ 8,5

AILES DE POULET*..... \$ 8,5

Choix de sauce BBQ, miel/moutarde ou Buffalo

BÂTONNETS DE FROMAGE*..... \$ 8,5

BOUCHÉES DE POULET PANÉES*..... \$ 8,5

NACHOS..... \$ 9/ 15,5

Oignon rouge, poivrons de couleur, olives Kalamata, piments forts, oignon vert, fromage habanero, crème sure et salsa

Ajout de smoked meat + \$ 4,5

Ajout de poulet mariné + \$ 4,5

ASSIETTE SANTÉ..... \$ 21

3 choix parmi les *

POUTINE RÉG..... \$ 10/ 15,5

FRITES..... \$ 5,5/ 6,5

SAUMON FUMÉ À FROID MAISON / 100 G \$ 8,5

Pour emporter sous vide



PASTE

LUNDI/MARDI

À

50%

*CERTAINES CONDITIONS S'APPLIQUENT

Choix de linguine ou de penne
Gratinée + \$ 5

BOLOGNAISE \$ 16

Sauce à la viande maison au boeuf et à la saucisse
Ajout de champignons + \$ 3,50

POULET ET PESTO \$ 23

Poulet, vin blanc, crème, pesto de basilic, ail,
poireau, oignon vert, poivrons et fromage de chèvre

PENNE MAC & CHEESE \$ 23

Bacon, vin blanc, crème, fromage Louis Cyr,
parmesan, ail et oignon vert

CANARD CONFIT \$ 24

Huile de truffe, canard confit, poireau, oignon vert,
vin blanc, ail, huile aux herbes et portobello

CREVETTES & PESTO \$ 22

Crevettes, ail, poivrons, poireau, oignon vert,
tomates séchées, pesto de basilic et vin blanc

CARBONARA \$ 22

Vin blanc, crème, jaune d'oeuf, origan, persil,
pancetta, parmesan et ail

ENFANT

LES ENFANTS
MANGENT GRATUIT
LE DIMANCHE

*CERTAINES CONDITIONS S'APPLIQUENT

Comprend un breuvage et un dessert

POUTINE \$ 9

Frites, fromage en grains et sauce

PIZZA \$ 9

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni et poivrons

LINGUINI BOLOGNAISE \$ 9

Sauce à la viande maison au boeuf et à la saucisse

BOUCHÉES DE POULET \$ 9

Bouchées de poulet croustillant servies avec frites

SALADE CÉSAR \$ 9

Coeur de laitue romaine, sauce césar maison,
croûtons, câpres, bacon et parmesan

PIZZE

10 " croûte traditionnelle

CLASSIQUE \$ 16,5

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, poivrons,
champignons, oignon rouge, tomates et basilic

MARGHERITA \$ 19

Sauce tomate, mozzarella, gruyère, olives, tomates
et basilic

FRANCOEUR \$ 19

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, poivrons,
champignons, oignon rouge, tomates, basilic, bacon
et olives

4 VIANDES \$ 20

Sauce tomate, mozzarella, smoked meat, pepperoni,
bacon, saucisse italienne, oignon rouge, oignon vert
et sauce BBQ au whisky

CHAMPIGNONS ET PROSCIUTTO \$ 22

Sauce tomate, mozzarella, bocconcini, compotée de
champignons, champignons de Paris et portobello,
prosciutto, oignon rouge et aioli

4 QUARTS \$ 20

Sauce tomate, gruyère et olives

Sauce tomate, parmesan, champignons de Paris et
bacon

Sauce tomate, mozzarella et prosciutto

Sauce tomate, mozzarella, tomates et basilic



BURGERS

Servis avec salade de roquette et frites

Galette végété disponible + \$ 2

Pain sans gluten sur demande + \$ 1

TI-TOINE



Galette de bœuf, fromage Louis Cyr, rondelle d'oignon, relish de concombres, sauce Fabrik, bacon, tomate et roquette

\$ 19

CHÈVRE ET PESTO

Steak Philly, mayo aux deux pestos, fromage de chèvre, caramel de tomate, tomate, bacon, champignons sautés, roquette et oignon rouge

\$ 22

FABRIK

Galette de boeuf, mayo dijonnaise, gouda à poutine, oignon vert, relish de concombres, roquette, tomate et bacon

\$ 18,5

DOUBLE FAB

Deux galettes de boeuf, bacon, sauce Buffalo, sauce BBQ, rondelle d'oignon, fromage Louis Cyr, tomate et roquette

\$ 27,5

POULET CROUSTILLANT

Poulet croustillant, sauce Buffalo, fromage gouda, roquette, tomate, oignon rouge et bacon

\$ 21

EXTRA BACON (3) + \$ 2,5

EXTRA RONDELLE + \$ 2

À PART

FRITES EN POUTINE..... \$ 5,5

FRITES EN RONDELLES..... \$ 2,5

ROQUETTE EN CÉSAR \$ 2,95

SALADES

CÉSAR

\$ 15,5

Laitue romaine, sauce César maison, câpres, copeaux de parmesan, bacon et croûtons

DU CHEF

\$ 15

Roquette, carottes râpées, radis japonais, oignon vert, tomates cerises, concombre, mozzarella et vinaigrette maison

Ajout de poulet mariné +\$4,5

Ajout de bouchées de poulet panées +\$5,5

POUTINES

P / G

POUTINE RÉGULIÈRE

\$ 10 / 15,5

Frites, fromage en grains et sauce

POULET CROUSTILLANT

\$ 13 / 19

Frites, fromage en grains, sauce, bouchées de poulet croustillant et oignon vert

SMOKED MEAT

\$ 13 / 19

Frites, fromage en grains, sauce, smoked meat et oignon vert

CANARD

\$ 13 / 19

Frites, fromage Louis Cyr, canard confit, sauce et oignon vwer

TAO

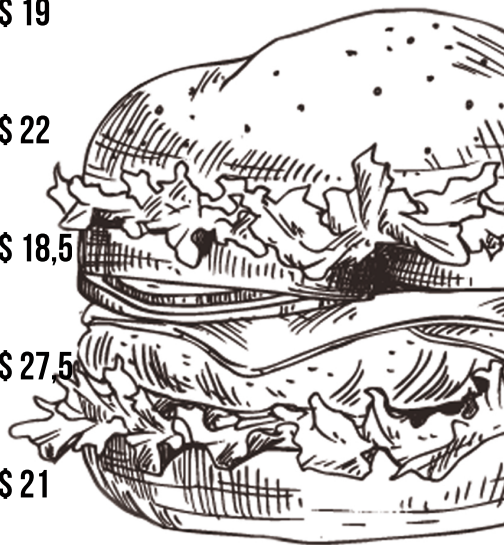


\$ 13 / 19

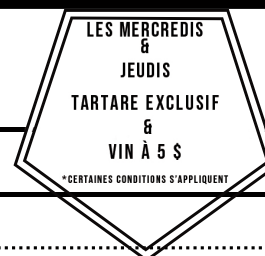
Frites, fromage en grains, poulet croustillant, sauce aigre-douce à l'asiatique, graines de sésame noir et oignon vert

POUTINE DU CHEF (vendredi seulement)

Informez-vous auprès de votre serveur. Prix variable



TARTARES



Servi avec salade de roquette et frites

LE CLASSIQUE	\$ 23
Saumon frais, aneth, vin blanc, citron, miel, mayo dijonnaise, câpres et oignon rouge	
LE 2 SAUMONS	\$ 25
Saumon frais et fumé à froid maison, mayo dijonnaise, câpres, basilic, oignon rouge, persil et huile citronnée	
SAUMON / POMME	\$ 25
Saumon frais, pomme, amandes grillées, huile d'olive, oignon rouge, câpres frites, moutarde de Dijon et miel	
LE BOEUF	\$ 28,5
Filet mignon, mayo dijonnaise, huile d'olive, tomates séchées, basilic, persil, noix de pin, oignon rouge et chip de parmesan	
BISON	\$ 29,5
Bison, aioli, chip de prosciutto, câpres, oignon rouge, compotée de champignons	
BISON ÉRABLE & BACON	\$ 29
Bison, mayo érable et basilic, confit d'oignons rouges à la Fin du Monde et sirop d'érable, basilic, bacon, huile d'olive, câpres et oignon rouge	
DU CHEF (mercredi et jeudi)	
Informez-vous auprès de votre serveur. Prix variable	

VIANDES

T-BONE DE PORC 7 OZ GRILLÉ	\$ 24
Servi avec une purée de légumes du moment et légumes sautés au gras de canard Choix de sauce dijonnaise et romarin ou 5 poivres	
OSSO BUCO DE PORC BRAISÉ	\$ 26
Servi avec une purée de légumes du moment, légumes sautés au gras de canard et sauce dijonnaise et romarin	
BAVETTE DE BOEUF AAA 6 OZ GRILLÉ	\$ 28
Servi avec une purée de légumes du moment, légumes sautés au gras de canard Choix de sauce dijonnaise et romarin ou 5 poivres <i>Cuisson recommandé : Médium saignant</i>	

SAUTÉS & SOUPES REPAS

GÉNÉRAL TAO	\$ 22
Poulet croustillant et légumes sautés en sauce aigre-douce à l'asiatique, sésame et oignon vert. Servi sur vermicelles de riz	
GÉNÉRAL TAO VÉGÉ	\$ 19
Chou-fleur frit et légumes sautés en sauce aigre-douce à l'asiatique, sésame et oignon vert. Servi sur vermicelles de riz	
SAUTÉ DE POULET ET CREVETTES	\$ 24
Poulet, crevettes, légumes sautés, sauce aux arachides et lait de coco. Servi sur vermicelles de riz	
SOUPE TONKINOISE	\$ 19
Bouillon de boeuf aromatisé au gingembre limette, pâte de cari rouge & ail, boeuf, vermicelles de riz, brocolis, poivrons, carottes, céleri, oignon rouge, oignon vert et won-ton frit	
SOUPE THAÏ	\$ 20
Bouillon à base de lait de coco, pâte de cari rouge et coriandre, poulet, vermicelles de riz, brocolis, poivrons, carottes, céleri, oignon rouge, oignon vert et won-ton frit	

DESSERTS



FRAMBOISIER	\$ 6
Génoise à la vanille garnie d'une crème légère et de framboises, le tout parsemé de copeaux de chocolat blanc	
CHOCO FONDANT	\$ 7
Gâteau au chocolat étagé de fondant au chocolat et bordé de paillettes chocolatées	
GÂTEAU FROMAGE, BROWNIES ET CHOCOLAT	\$ 7
Gâteau au fromage marbré de chocolat et de cubes de brownies, cuit sur une pâte à brownies et pépites de chocolat	
TARTE AUX PACANES	\$ 6
Pâte à tarte sucrée garnie d'un appareil au sucre et de pacanes entières	
CRÈME BRULÉE MAISON AU COUREUR DES BOIS	\$ 6
Appareil à crème prise à base d'oeufs, crème, sirop d'érable et alcool coureur des bois, le tout caramélisé au sucre à la torche	
PIZZA DESSERT	\$ 5
Pâte à pizza traditionnelle surmontée de pommes vertes sucrées et d'un crumble aux amandes grillées, nappée de coulis caramel et chocolat	
BOULE DE CRÈME GLACÉE	\$1,5
Crème glacée à la vanille	

CAFÉS ALCOOLISÉS

AMANDINE	\$ 8
Sortilège, Amaretto	
BRÉSILIEN	\$ 8
Brandy, Grand Marnier, Tia Maria	
BAILEYS	\$ 8
Baileys original	
ESPAGNOL	\$ 8
Tia Maria, Rhum	
IRLANDAIS	\$ 8
Jameson	
COUREUR DES BOIS	\$ 8
Crème de coureur des bois	