



# BOUFFE

**POUTINES**

**POUTINE SAUCE À LA BIÈRE**

Petite ..... 14.00 \$  
Grande ..... 18.00 \$

**POUTINE TAO**

Poulet tao, sauce aigre-douce à la bière du Ketch.  
Petite ..... 21.00 \$  
Grande ..... 28.00 \$

**POUTINE AUX CREVETTES**

Crevettes nordiques, sauce à la bière, oignons verts et mayonnaise lime & cayenne  
Petite ..... 21.00 \$  
Grande ..... 28.00 \$

**POUTINE PORC EFFILOCHÉ**

**BBQ**  
Porc effiloché BBQ, sauce jalapeños et salade de chou  
Petite ..... 21.00 \$  
Grande ..... 28.00 \$

**POUTINE SMOKED MEAT**

Smoked meat artisanal Porc O'Rye, Moutarde du Vieux Moulin et cornichons  
Petite ..... 21.00 \$  
Grande ..... 28.00 \$

**DESSERTS**

**PYRAMIDE AU CHOCOLAT** 9.00 \$  
**GÂTEAU AU FROMAGE** 9.00 \$  
**BALADIN AU CHOCOLAT** 9.00 \$  
**DESSERT DU JOUR** 7.00 \$

**NACHOS**

**NACHOS RÉGULIER**

Poivrons, oignons, olives kalamata, tomates, fromage Monterey Jack 20.00 \$

**NACHOS KIMCHI**

Kimchi de La voie Lactik, sauce forte maison et piments bananes 26.00 \$

**NACHOS SMOKED MEAT**

Smoked meat artisanal Porc O'Rye, Moutarde du Vieux Moulin et cornichons 28.00 \$

**NACHOS PORC EFFILOCHÉ**

**BBQ**  
Porc effiloché BBQ, salade de chou et sauce jalapeños 28.00 \$

**MENU ENFANTS**

**NACHOS ENFANT** 10.00 \$

**POUTINE** 10.00 \$

**CROQUETTES DE POULET ET FRITES** 15.00 \$

**CHEESEBURGER ET FRITES** 15.00 \$

12 ans et moins  
Breuvages inclus Jus ou Lait

**EN TOUT TEMPS**

**CHIPS DE MAÏS ET SALSA** 10.00 \$

**CHIPS RÉGULIER** 6.00 \$

**ASSIETTE À PARTAGER** 17.00 \$



# BOUFFE

## ENTRÉES

**AILES DE POULET** 16.00 \$  
8 ailes de poulet

**SALADE VERTE** 9.00 \$  
Carottes, tomates, concombres,  
betteraves marinées et  
vinaigrette à l'érable

**SALADE CÉSAR** 10.00 \$  
Laitue romaine, vinaigrette,  
croûtons, parmesan râpé et  
bacon.

**GRAVLAX DE SAUMON** 16.00 \$  
Servi avec sauce aux concombres  
et croûtons.

**POGO MAISON** 12.00 \$  
Saucisse artisanale Joe&Fred,  
servi sur nid de frites

**RILLETTE DE SAUMON** 16.00 \$  
Saumon fumé gaspésien et saumon  
frais, servie avec croûton

**TERRINE DE GIBIER** 12.00 \$  
Fruits confits, beurre de  
canneberge, croûtons maison

**BÂTONNETS DE FROMAGE (5)** 9.00 \$

## SALADES REPAS

**SALADE MATANAISE** 23.00 \$  
Crevettes nordiques, saumon  
fumé gaspésien, croûtons, cœurs  
d'artichauts, oignons  
croustillants, vinaigrette à  
l'érable, lime & cayenne et  
crème 35%

**SALADE CÉSAR REPAS** 20.00 \$  
Laitue romaine, vinaigrette,  
croûtons, parmesan râpé et  
bacon.

**PAVÉ DE SAUMON** 28.00 \$  
Fromage de chèvre,  
crevettes nordique et  
sauce oignons fumés et  
rhum de la distillerie de  
la Mitis(Mine de ketchup)  
servi avec frites et  
salade au choix.

**BURGER DU KETCH** 24.00 \$  
Bœuf AAA ou Boulette  
végétarienne, bacon, gouda  
fumé, moutarde du Vieux  
Moulin, oignons confits,  
cornichons, salade et  
tomate. Servi avec frites  
et salade au choix.

**BURGER FORESTIER 2.0** 24.00 \$  
Bœuf AAA ou Boulette  
végétarienne , compote de  
canneberge, oignons  
rouges, sauce forestière,  
champignons sautés, brie  
double crème. Servi avec  
frites et salade au choix.

**BURGER PIQUANT** 24.00 \$  
Bœuf AAA ou Boulette  
végétarienne, fromage  
Monterey Jack, kimchi de  
La Voie Lactik et sauce  
piquante. Servi avec  
frites et salade au choix.

**SANDWICH SMOKED MEAT** 20.00 \$  
Smoked meat artisanal Porc  
O'Rye, moutarde du Vieux  
Moulin, pain de seigle  
marbré et cornichon. Choix  
de moutarde Douce ou  
Dijon, servi avec frites  
et salade au choix.

**COTES LEVÉES** 27.00 \$  
Demi/complète 35.00 \$  
Sauce BBQ maison à la  
bière servies avec frites  
et salade de chou.

## LES CLASSIQUES



# MENU MIDI

11h30 à 14h00

**GUÉDILLE AUX CREVETTES** ..... 24.00 \$

**GUÉDILLE DU CHEF**

Choix: De la mer(Goberge chipotle) et bœuf teriyaki ..... 24.00 \$

**POUTINE SAUCE À LA BIÈRE**

Petite ..... 13.00 \$

Grande ..... 18.00 \$

**POUTINES**

Choix: Smoked meat/ porc effiloché/ crevettes/ poulet tao

Petite ..... 21.00 \$

Grande ..... 28.00 \$

11h30 à 17h00

**AILES DE POULET (8)** ..... 16.00 \$

**BÂTONNETS DE FROMAGE (5)** ..... 9.00 \$

**CROQUETTES DE POULET (6)** ..... 15.00 \$

**FRITES** ..... 8.00 \$

EN TOUT TEMPS

**CHIPS DE MAÏS ET SALSA** ..... 10.00 \$

**JERKY** ..... 15.00 \$

**CHIPS RÉGULIER** ..... 6.00 \$



# COCKTAILS

## COCKTAILS SIGNATURES

### BLOODY DU KETCH

\*Boisson épicée : Vodka, tabasco maison, raifort, clamato, jus de lime, bière blonde. Garni de crevettes de Matane. **11.00 \$**

### SANGRIA DU KETCH

Bière du Ketch, vodka, liqueur d'agrumes, jus de canneberge blanches, fruits des champs. (Peut contenir lactose)

Verre ..... **11.00 \$**  
Pichet ..... **28.00 \$**

### DEUX CONTINENTS

Rhum Chic-choc (3oz), miel, gingembre, cannelle, jus de citron ,lime soda **14.00 \$**

### LIMONADE DU KETCH

Vodka, cidre, sirop de miel, soda, citron. **11.00 \$**

### ROSA FUERTA

Tequila, vin rosé, Triple sec, sirop simple, lime **12.00 \$**

### APÉRITIVO

Vermouth Rouge Gorge, Apéritif Amer, Prosecco, soda **12.00 \$**

### CONFISERIE

Gin Mugo, kombucha framboise, liqueur d'agrumes, miel. **12.00 \$**

### VAMOS A LA PLAYA

Vodka, Bailey's, crème de noix de coco, lait et sirop d'érable **11.00 \$**

## COCKTAILS CLASSIQUES

### DE BASE

Rhum & Coke  
Vodka canneberge  
Bloody Caesar **7.00 \$**  
Gin Tonic  
Kir  
Mimosa

### PREMIUM

Mojito  
Long Island Iced tea **9.00 \$**  
Negroni  
Midori Sour



# VINS CIDRES

leketch.com  
@microbrasserieleketch

## VINS ROUGES

### DAUMEN

Bio ; Cabernet Sauvignon 35%,  
Grenache 30% , Merlot 15%, Syrah  
15%. France (14% 1,3g/L)

Verre ..... 9.00 \$  
Bouteille ..... 33.00 \$

### CHÂTEAU PESQUIÉ

Bio ; Syrah 80%, Grenache 20%.  
France (14% ; 2.8g/L)

Verre ..... 12.00 \$  
Bouteille ..... 41.00 \$

## VINS BLANCS

### LA SOEUR CADETTE BOURGOGNE

Chardonnay 100%.  
France (13% ; 2.4g/L)

Verre ..... 13.00 \$  
Bouteille ..... 45.00 \$

### ALCHYMISTE

Roditis  
Grèce (12.5% ; 1.6g/L)

Verre ..... 9.00 \$  
Bouteille ..... 36.00 \$

## SANS GLUTEN

### GLUTENGERG

Blonde 4.5%/ Blanche 5%  
/Rousse 5%.

Canette 473ml ..... 7.00 \$

### HELIX

Selon l'arrivage

Canette 473ml ..... 8.00 \$

## VINS ROSÉS ET MOUSSEUX

### PIVE

Rosé, Grenache gris 30%,  
Grenache 30%, Merlot 30%,  
Syrah 10%.(12%,1,2g/l)

Verre ..... 9.00 \$  
Bouteille ..... 32.00 \$

### CHAMPS DE FLORENCE

Rosé Seyval Noir.  
Québec (12%,1.2g/l)

Verre ..... 9.00 \$  
Bouteille ..... 30.00 \$

### PARÈS BALTA

Mousseux bio, Parellada 58%,  
Maccabeu 25%, Xarel-lo 17% Espagne  
(11,5%; 4.9g/l)

Verre ..... 9.00 \$  
Bouteille ..... 32.00 \$

## CIDRES & KOMBUCHA

### KOMBUCHA

Sélection du moment

Verre ..... 7.00 \$  
Pinte ..... 9.00 \$

### CIDRES

L'original (fût)  
Cidrerie Milton. (4.5%)

Verre ..... 7.00 \$  
Pinte ..... 9.00 \$

### CIDRE SAUVAGEON -

#### GAZOUILLIS

Cidre élaboré avec les pommes du  
Domaine Labranche et aromatisé aux  
gadelles et redosé au miel des ruches

Bouteille ..... 30.00 \$

### CIDRE SAUVAGEON -

#### SAPERLIPOPETTE

Cidre bouché (non-dégorgé) élaboré  
avec différentes variétés de pommes  
de mi-saison. Équilibré avec une  
belle fraîcheur en entrée de bouche

Bouteille ..... 30.00 \$



# SANS ALCOOL

leketch.com  
@microbrasserieleketch

## BOISSON GAZEUSE

Coke, Coke diet, Sprite,  
Sprite diet, Orangeade, 3.00 \$  
Crème soda, Ginger ale, Thé  
glacé, Soda tonique

## JUS

Orange, pamplemousse, 2.00 \$  
ananas, canneberge, pomme

VERRE DE LAIT 2.00 \$

## SANS ALCOOL

MATEINA 4.50 \$  
Citron, Pêches, Hibiscus,  
Pamplemousse

SHIRLEY TEMPLE 5.00 \$  
Sprite et grenadine

BIÈRE SANS ALCOOL  
ST-PANCRACE 7.00  
Leurre (rousse)  
Lunchroom (blonde)

MONTELLIER 3.00 \$

EAU PÉTILLANTE DU KETCH 4.50 \$  
Fraise et litchi

## LIMONADE MAISON

Jus d'orange, V. 5.00 \$  
pamplemousse, P. 20.00 \$  
ananas, canneberge rouge,  
sprite, grenadine.

## PINK LIMONADE

Jus de citron, Kombucha, 7up 5.00 \$  
& sirop simple

## VIMIMOSA

Jus d'orange, Ginger ale et 5.00 \$  
grenadine.

## ARNOLD PALMER

Limonade & thé glacé 5.00 \$

## VIRGIN CEASAR

Clamato, jus de lime, 6.00 \$  
tabasco

## VIRGIN MOJITO

Menthe, soda, lime 6.00 \$

## COCKTAILS SANS ALCOOL



# SPIRITUEUX

leketch.com  
@microbrasserieleketch

<b>GIN</b>	MUGO	6.50 \$	<b>AUTRES</b>	SOUR PUSS	4.00 \$
	RADOUNE	6.00 \$		SOHO	5.00 \$
	UNGAVA	5.00 \$		CHARTREUSE	8.00 \$
	ST. LAURENT	6.50 \$		AVRIL	5.00 \$
	CANOPE	5.00 \$		CRÈME DE MENTHE	5.00 \$
<b>RHUM</b>	CARIOCA	4.00 \$		DISARONO	5.00 \$
	RHUM NORDIQUE	6.50 \$		JAGERMEISTER	5.00 \$
	CHIC CHOC	5.00 \$		LA GRANDE HERMINE	7.00 \$
	BARON	4.50 \$		CAMPARI	5.00 \$
	BUMBU	6.50 \$		TIA MARIA	5.00 \$
<b>6POUR20</b>	GIN TROPICAL			SAMBUCA	4.00 \$
	MYSTÈRE			COUREUR DES BOIS	5.00 \$
	SHARK ATTACK		BELLE DE BRILLET	5.00 \$	
	LE TURQUOISE		<b>WHISKY</b>	FIREBALL	4.00 \$
	MIDORI SOUR			CANADIAN CLUB	5.00 \$
VODKA CORNICHON		JAMESON		4.00 \$	
<b>3POUR12</b>	JAGERBOMB			JACK DANIEL 'S	5.00 \$
	IRISH CAR BOMB			JACK DANIEL 'S AU MIEL	5.00 \$
	HOT SHOT		WOODFORD	7.00 \$	
			MACALLAN	10.00 \$	