



ENTRÉES

Saucisse et moutarde - 4,99 Saucisse Oktoberfest ou italienne épicée, et choix de moutarde sucrée, dijon, régulière ou à l'ancienne

Salade César - 5,99 Croûtons fait maison et bacon cuit au four

Salade jardinière - 5,99 Laitue, carottes, tomates, poivrons, oignons, concombres avec vinaigrette (d'huile d'olive, vinaigre de vin, moutarde à l'ancienne et épices)

Salade aux épinards et chèvre - 8,50 Épinards, oignons rouges, tomates, fruits du moment, canneberges séchées, fromage de chèvre et vinaigrette aux framboises

Soupe du jour avec pain - 5,99

Bric-a-brac - 17,99 Planche mixte de fromages et charcuteries

Crostinis - 6,99 Tranches de pain grillées et garnies. Choisissez entre chèvre chaud et champignons sautés; salami Hongrois avec fromage suisse et tomates ou fève Pinto cheddar et tomates avec mayo aioli

FRITES FRAÎCHES MAISON

Frites mayonnaise - 4,99 Choix de deux sauces mayo : régulière, cari, aioli, cajun, pesto, tartare ou pimentée

Frites épicées - 5,99

SANDWICHS

Jambon-fromage - 7,99

Cheddar fort ou suisse, laitue et tomates

Salami hongrois et fromage suisse - 7,99

Laitue et tomates

Fromage brie et tomates - 6,99

BLT cheddar fort - 7,99

Bacon, laitue, tomates et cheddar fort

Le Crackpot - 9,99 Saucisse Oktoberfest ou italienne épicée, fromage suisse, laitue, tomates et mayonnaise foubrac

Végé - 9,99 Fromage de chèvre, concombres, carottes, laitue, tomates et mayonnaise aioli

Le Club Foubrac - 12,99 Poulet, pancetta, fromage suisse, roquettes, poivrons rouge grillés et mayonnaise au pesto

SOUPES ET SALADES

Salade César ou jardinière - 9,99

Soupe et salade - 9,99

Salade aux épinards et chèvre - 11,99

HAMBURGERS

Le cul-de-sac - 8,99 Boeuf 100 %, cornichons, cheddar orange, moutarde et ketchup

Le Montclair - 9,99 Boeuf 100 %, cheddar fort, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Hullois - 10,99 Boeuf 100 %, cheddar fort, bacon, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Foubrac - 10,99 Boeuf 100 %, fromage à la crème, bacon, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Rio Bravo - 10,99 Boeuf 100 %, cheddar fort, bacon, jalapeños, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise pimentée

Le Hambourg - 10,99 Boeuf 100 %, fromage suisse, salami hongrois, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Gatineau - 10,99 Boeuf 100 %, fromage de chèvre, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Mont-Bleu - 10,99 Boeuf 100 %, fromage bleu, poivrons rouges grillés, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise aioli

*** Le Californien - 11,99** Choix de boeuf ou poulet ou végé, guacamole, cheddar fort, laitue, tomates, oignons caramélisés et champignons

Le Parisien - 11,99 Boeuf 100 %, fromage brie, jambon, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Tennessee - 11,99 Boeuf 100 %, havarti, bacon, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons, sauce BBQ

Le Pollo - 10,99 Poitrine de poulet, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Rio Grande - 11,99 Poitrine de poulet, cheddar fort, bacon, jalapeños, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise pimentée

Le Bison - 13,99 Bison laqué sauce espresso, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise

Le Canard - 12,99 Canard, poulet, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Saumon - 12,99 Saumon, oignons rouges, concombres, oignons caramélisés, champignons et sauce tartare

Le Végéburger - 10,99 Soya Teriyaki, cheddar fort, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise foubrac

Le Végé-Pinto - 10,99 Fèves pinto, cheddar fort, laitue, tomates, oignons caramélisés, champignons et mayonnaise aioli

*Accompagnez votre hamburger : Frites ou soupe - 3,50
Salade César ou jardinière - 3,99 ou encore une poutine - 4,50
Troquez vos frites pour des frites épicées - 0,50*

POUTINES

Troquez vos frites pour des frites épicées - 0,50

Poutine - 6,99/8,99

Poutine Foubrac - 7,99/9,99 Saucisse Oktoberfest ou italienne épicée

Poutine Forestière - 7,99/9,99 Champignons sautés

Poutine Zapata - 7,99/9,99 Jalapeños et poivrons rouge grillés

Poutine Alfredo - 7,99/9,99 Sauce à la crème

Poutine Boeuf - 7,99/9,99 4 oz de Boeuf 100 %

Poutine Bacon - 7,99/9,99 Bacon cuit au four

Poutine Cocorico - 7,99/9,99 Poitrine de poulet grillée

Poutine Végé - 7,99/9,99 Soya Teriyaki ou fèves pinto

Poutine Bison - 8,99/10,99 Bison laqué sauce espresso

PLATS

*Troquez vos frites pour une salade - 3,50
ou pour une poutine - 4,25*

Saucisse et moutarde avec frites - 8,99

Saucisse Oktoberfest ou italienne épicée

Le Croquebourgeois avec frites - 11,99

Saucisse (Oktoberfest ou italienne épicée) servie sur un demi pain baguette, avec cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise foubrac

Haché de boeuf aux poivres avec frites - 12,99

8 oz de boeuf 100 % et oignons caramélisés

Hot-Hamburger avec frites - 12,99

Hot-Chicken avec frites - 12,99

Poitrine de poulet et oignons caramélisés

Suprême de poulet et frites - 12,99 Poitrine de poulet avec sauce à la crème parmigiana et champignons sautés

Macaronis aux 4 fromages à la Foubrac - 11,99

Sauce à la crème aux 4 fromages et à la bière. Choisissez entre le duo bacon-oignons caramélisés/saucisse (Oktoberfest ou italienne épicée) et jalapeños/champignons et boeuf/poulet et poivrons rouge grillés

NOS EXTRAS

Personnalisez votre bouffe!

Poivrons rouge grillés, oignons caramélisés, jalapeños ou champignons sautés (1,25) • Bacon, salami, jambon, cheddar fort, suisse ou fromage à la crème (2,25) • Fromage bleu, brie ou chèvre (2,50) • Boulette de boeuf 100 %, galette de fèves Pinto, galette au tofu Teriyaki, saucisse Oktoberfest ou italienne épicée, saumon aux herbes (2,99) • Portion de poitrine de poulet ou boulette de bison (3,50)

*Notre pain est fabriqué de façon artisanale
(boulangerie locale) avec la farine
des Moulins de Boulanges*

CAFÉS

Certifié équitable et torréfié localement
Version décaféinée + 0,75

- Café - 2,50
- Cappuccino - 3,50
1/3 espresso, 1/3 lait vapeur, 1/3 lait moussé
- Café latté - 4,75
Bol avec double espresso et lait vapeur
- Espresso simple ou allongé - 1,95
- Double espresso - 2,50
- Con Panna - 2,50
Espresso recouvert de crème fouettée
- Machiato - 2,25
Espresso recouvert de lait moussé
- Café moka - 4,75
Bol avec espresso et chocolat chaud
- Mocaccino - 4,99
Bol avec double espresso, sirop moka fait maison, lait vapeur, recouvert de crème fouettée
- Café glacé avec crème fouettée - 3,99
- Chocolat chaud - 3,99
Bol avec lait au chocolat chaud recouvert de crème fouettée
- Crème fouettée en extra - 1,00

THÉS ET TISANES

Thé ou tisane - 2,99 Informez-vous auprès de l'équipe pour connaître notre sélection

BREUVAGES

- Jus - 2,50 Orange, pomme et canneberge
- Lait - 2,50
- Lait au chocolat - 2,50
- Thé glacé fait maison (saison estivale) - 2,95
- Les Gazeuses - 2,50 Pepsi, 7up, Pepsi Diet, Ginger Ale
- Bouteille d'eau minérale pétillante - 3,00

DESSERTS

Desserts sont fait maison, informez-vous auprès de l'équipe!

Le goût de souligner un événement spécial, un dîner d'affaires ou simplement une sortie entre amis? Il est possible de placer une réservation par téléphone au 819-205-5400

BIÈRES ET CIDRES

- Boréale Blonde, Rousse, Blanche et IPA en fût
12 oz - 3,99 20 oz - 5,99 Pichet - 15,99
- Boréale Noire en fût
12 oz - 4,50 20 oz - 6,99 Pichet - 17,99
- Microbrasserie locale invitée en fût
12 oz - 5,50 20 oz - 8,50 Pichet - 19,99
- Trio découverte (échantillons aux choix) - 4,99
- Bière Glutenberg (100 % sans Gluten) - 6,50
- Bière sans alcool - 5,50
- Cidre aux pommes
2 oz - 4,50 20 oz - 6,99 Pichet - 17,99
- Cidre pétillant aux poires en bouteille McKeown - 4,50
- Velvet (cidre et bière en fût)
12 oz - 4,50 20 oz - 6,99 Pichet - 17,99

NOTRE SÉLECTION

- * Bloody ceasar
verre - 7,99 Pichet - 24,99
- * Gin concombre - 7,99 Gin, tonique, concombre et lime
verre - 7,99 Pichet - 24,99
- Margarita - 7,99
- Old fashioned Classique - 8,99
Bourbon, eau pétillante, amertume et zeste d'orange
- Tequila mexicano - 8,99
Tequila, soda, amertume à la lime et zeste de citron
- Jameson Irish - 8,99
Jameson, martini rosso, soda, amertume à la rubarbe
- * Sangria maison (rouge, rose ou blanche)
verre - 5,50 ½ litre - 11,50 Pichet - 21,50

CAFÉS ALCOOLISÉS

Servis chaud ou froid!

- B52 - 7,99
Café filtre, Kahlua, Carolan's, Grand-Marnier et crème fouettée
- Brésilien - 7,99
Café filtre, Brandy, Grand-Marnier, Kahlua et crème fouettée
- Espagnol - 7,99
Café filtre, Brandy, Kahlua et crème fouettée
- Irlandais - 7,99
Café filtre, Carolan's et crème fouettée
- Temps des sucres - 7,99
Café filtre, Sortilège, Carolan's et crème fouettée
- Festif - 7,99
Café filtre, Amarula, Frangelico et crème fouettée
- Après ski - 7,99
Chocolat chaud, Triple Sec ou Amarula et crème fouettée

VINS ROUGES

- Jacob's Creek Shiraz
Australie - Méridionale
verre - 6,95 ½ litre - 17,50 bouteille - 29,99
- Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada
Espagne Navarre
verre - 7,50 ½ litre - 18,50 bouteille - 34,99
- Prugneto Sangiovese di Romagna Superiore 2016
Italie - Émilie-Romagne
bouteille - 36,99
- Daumen Côtes-du-Rhône 2014
France - Vallée du Rhône
bouteille - 38,99
- Francis Coppola Diamond
Collection Green Label Syrah 2014
États-Unis - Californie
bouteille - 41,99
- Marina Cvetic Montepulciano-d'Abruzzo 2013
Italie - Abruzzes
bouteille - 45,99

VINS BLANCS

- Domaine La Hitaire Les Tours
France - Sud-Ouest
verre - 6,25 ½ litre - 15,75 bouteille - 24,99
- Zuccardi Série A Chardonnay/Viognier 2015
Argentine - Mendoza
verre - 6,95 ½ litre - 17,50 bouteille - 29,99
- Albert Bichot Chablis
France - Bourgogne
bouteille - 36,99

VIN ROSÉ

- Domaine de Gournier
France - Pays d'Oc
verre - 6,95 ½ litre - 17,50 bouteille - 29,99

PORTO

- Offley Tawny - 5,99 (2 oz)



le foubrac
café-bistro