

MENU MIDI

DU MERCREDI
AU VENDREDI
11H30 À 15H



MIDI À
PETIT
PRIX
À PARTIR DE
19\$

MARDI AILES & BIÈRE



PICHET
BIÈRE MAISON **13.75\$**
AILES **1\$**

CHAMBRE
HÔTELLERIE & RESTAURANT

MERCREDI

RABAIS DE **5\$**
SUR LES TARTARES
EN FORMAT REPAS



BOUTEILLES
DE VIN À
50%

CHAMBRE
HÔTELLERIE & RESTAURANT



JEUDREDI 16H À 19H



BIÈRES + VINS
SÉLECTIONNÉES
6.75\$

CHAMBRE
HÔTELLERIE & RESTAURANT

DIMANCHE FOOTBALL

PICHET BIÈRE
MAISON • PLATEAU
LE TOUR
DU CHAPEAU **33.75\$**



CHAMBRE
HÔTELLERIE & RESTAURANT

AVANT-MATCH

FRITES MAISON 8
Mayonnaise fumée.

FRITES DE PATATES DOUCES 10
Mayonnaise fumée.

BÂTONS DE FROMAGE 13⁵⁰
Mayonnaise fumée.

CALMARS FRITS 19
Mayonnaise épicée et sauce aux fruits de mer.

SAUCISSES EN PÂTE 9
Sauce moutarde & miel.

CREVETTES FRITES 13
Mayonnaise épicée, sauce Thai et graines de sésame.

RONDELLES D'OIGNONS 12
Miel & cornichons.

CORNICHONS FRITS 7⁷⁵
5 cornichons frits servi avec sauce ranch.

CHOU-FLEUR BUFFALO 16
Bouchées de chou-fleur tempura enrobées de sauce Buffalo maison & servi avec sauce ranch.

TATAKI DE BŒUF 19
Bavette de bœuf, parmesan, huile de truffe, roquette, micropousses et fleur de sel.

MINI BURGERS 14
2 mini burgers, bœuf, fromage cheddar, cornichons, laitue et sauce secrète.

BRIE FONDANT 20
Canneberges, noix sucrées et sirop d'érable.

TATAKI DE THON 19
Sauce & vinaigrette sésame.



NACHOS

L'ORIGINAL 23⁷⁵
Poivrons, oignons, olives noires, jalapeños, fromage Monterey Jack, pico de gallo & crème sure.
EXTRA POULET 85

MONTREAL 33⁷⁵
Ajout de viande fumée et de rondelles d'oignons.



AILES DE POULET

1/2 lbs 14⁷⁵ | 1 lbs 25⁷⁵

CHOIX DE SAUCES:

- Thaïlandaise & sésame
- Buffalo
- Ranch
- BBQ whisky
- Buffalo-ranch



MATCH PARFAIT

LE TOUR DU CHAPEAU 24

- Ailes de poulet (4)
- Bâtonnets de fromage (4)
- Rondelles d'oignon (5)
- Servi avec une sauce au choix

LE TOUT OU RIEN 47

- Ailes de poulet (4)
- Bâtonnets de fromage (4)
- Rondelles d'oignon (5)
- Tendres de poulet (4)
- Saucisses en pâte (4)
- Servi avec 2 sauces au choix

TACOS

AJOUTEZ DES FRITES POUR 5 \$

POULET 19
2 tacos, lanière de poulet, sauce ranch-Buffalo, laitue, bacon et pico de gallo.

POISSON 19
2 tacos, morceaux de morue, mayo citronnée, concombre, laitue, sauce ranch et oignons verts.

CREVETTE 19
2 tacos, crevettes Buffalo, mayo citronnée et salsa à la mangue.

SMASH BŒUF 19
2 tacos, bœuf, laitue, cornichons, oignons rouges et sauce spéciale à burger.

BURGERS

SERVI AVEC FRITES ET MAYONNAISE FUMÉE
CHANGEZ VOTRE GALETTE DE BŒUF POUR
DU POULET GRILLÉ OU BEYOND MEAT + 2 \$

LA CHAMBRE 21
Gallettes de bœuf, fromage cheddar, laitue, tomate, mayonnaise fumée & bacon.

DÉFENSEUR 22
Gallettes de bœuf, fromage cheddar, laitue, rondelles d'oignon, cornichons, mayonnaise fumée & sauce BBQ.

SPORTIF 24
Gallettes de bœuf, fromage brie, laitue, oignons caramélisés, bacon, poire pochée & mayonnaise épicée.

JALAP'SHOT 22
Poulet frit, laitue, sauce fromage jalapeños, mayo épicée et pico de gallo.

SMASH LE PLUS FORT 2.0 24
Gallettes de bœuf, calabreses, fromage cheddar, jalapeños, poivre rouge, mayonnaise épicée et sriracha.

SMASH CLASSIQUE 21
Gallettes de bœuf, fromage cheddar, bacon, oignon rouges, ketchup et moutarde.

SMASH COWBOY 26
Galette de bœuf, bavette AAA panée, bacon, fromage cheddar, oignons rouges, cornichons, mayonnaise fumée et sauce BBQ Whisky.

REPLACE TES FRITES :

- Frites de patates douces + 4 \$
- Rondelles d'oignons + 3.50 \$
- Salade Maison + 3.50 \$
- Salade César + 4 \$
- Poutine + 4 \$
- Poutine spécialisée + 8 \$

SAUCES

- Mayonnaise épicée + 1.50 \$
- Mayonnaise fumée + 1.50 \$
- Buffalo + 1.50 \$
- Salsa + 2.50 \$
- Crème sure chipotle + 2 \$
- Ranch maison + 2 \$

 = OPTION VÉGÉ



LES MVP



PAVÉ DE SAUMON.....25⁷⁵

Pavé de saumon mariné, servi avec riz, légumes du moment & graines de sésame.

HAMBURGER STEAK 2.0.....19⁷⁵

Steak de bœuf haché, oignons frits, purée de pommes de terre et sauce au poivre.

**AJOUTEZ DU FROMAGE EN GRAINS
À VOTRE PURÉE DE POMMES DE TERRE + 2²⁵**

LA CAGE AUX PORCS

Demi.....23⁷⁵ | Complète.....33⁷⁵

Côtes levées de dos de porc, sauce BBQ sucrée au whisky canadien, frites & salade de chou.

FISH N' CHIPS.....23

Filets de morue en pâte à la bière, frites, salade maison, sauce tartare & mayonnaise fumée.

R STEAK ET FRITES.....35

Bavette de bœuf à la marinade maison, sauce au poivre, servi avec frites & salade maison.

GÉNÉRAL K.O.....21

Bouchées de poulet pané, sauce Tao maison, légumes du moment, graines de sésame & riz basmati.

CHOIX DE PROTÉINE:

- Poulet
- Tofu
- Shiitake asiatique + 2 \$





MAC N' CHEESE

SABRES

	L'ORIGINAL	17
	Sauce originale: fromage suisse, brie, parmesan & cheddar.	
	LE PHILLY	19
	Philly steak et oignons verts.	
	BACON	19
	Bacon et oignons verts.	
	LE DÉMON BLOND	22
	Fromage poutine & oignons verts.	
	MAPLE LEAFS	21
	Porc effiloché à la bière rousse & érable, sauce BBQ, oignons caramélisés et oignons verts.	
	ROYALS	24
	Viande fumée de Montréal & rondelles d'oignon.	
	SABRES	21
	Poulet frit, oignons verts, sauce ranch & sauce Buffalo.	

 = OPTION VÉGÉ

LA SHOP À POUTINES

L'ORIGINALE	17
Fromage en grains & sauce maison.	
LA COCHONNE	20
Porc effiloché à la stout et érable, fromage en grains & sauce maison.	
LA CORNICROQUANTE	22
Poulet frit, fromage en grains, cornichons, sauce ranch et oignons verts.	
CANADIENS	24
Poutine originale surmontée de smoked meat, cornichons, moutarde au miel & rondelles d'oignon.	
LA BAVEUSE	26
Bœuf émincé AAA, fromage en grains, bacon, oignons caramélisés & sauce au poivre.	
LA CHAMBRE	25
Poutine L'Originale surmontée d'une boulette de viande smash, fromage cheddar, cornichons, oignons rouges, laitue, graines de sésame et sauce spéciale.	
OHTANI	20
Poulet croustillant, oignons verts, fromage en grains, graines de sésame, sauce régulière & sauce Tao.	
BILLS	20
Poutine originale surmontée de poulet frit, oignons verts, sauce Buffalo & Ranch.	



OPTIONS VÉGÉ :

CHANGEZ VOTRE POULET POUR UN CHOIX DE:

- Tofu
- Shiitake + 2\$





TARTARES

PLATS PRINCIPAUX DE TARTARE SERVIS AVEC FRITES

TARTARE DE SAUMON

Entrée.....19⁵⁰ | Repas.....29

Concombres, oignons verts, mangue, tempura, Wafu & graines de sésame.

TARTARE DE BŒUF

Entrée.....19⁵⁰ | Repas.....29

Cornichons sucrés, échalotes françaises, piments, câpres frits, dijon, parmesan & mayonnaise épicée.

DUO CRÉATIF

Repas.....33

2 CHOIX: Tartare de saumon, tartare de bœuf ou tataki de thon.

SALADES

CÉSAR

Entrée.....11 | Repas.....17

Croûtons maison, parmesan, câpres frits, laitue romaine & bacon.

MAISON

Entrée.....9 | Repas.....15

Mélange de salade, edamames, radis, carotte, chou rouge & vinaigrette sésame.

CANARD FUMÉ À L'ÉRABLE

Repas.....25

Mélange de salade, concombre, radis melon, mangue, suprêmes d'orange & vinaigrette aux agrumes et érable.

AJOUTEZ DU POULET GRILLÉ OU FRIT 8\$

POKÉ

POKÉ BOL.....25

Mélange de salade, nouilles de riz, edamames, radis, concombres, poires, amandes, vinaigrette sésame.

CHOISIS TA PROTÉINE:

- Tofu
- Poulet grillé
- Poulet frit
- Crevettes
- Tartare de saumon
- Tartare de bœuf
- Tataki de thon



LA RELÈVE

MOINS DE 12 ANS

CHOIX DE

MAC N' CHEESE

POUTINE

MINI CHEESEBURGER

SERVI AVEC FRITES

LANIÈRES DE POULET

SERVI AVEC FRITES

SAUCISSES EN PÂTES

SERVI AVEC FRITES

SERVIS AVEC JUS ET DESSERT

► 12\$ ◀



NOS PROLONGATIONS

LE COUP DE CIRCUIT.....12

Tarte aux pommes recouverte d'un crumble d'avoine et coulis de caramel.

LA PUCK.....12

Gâteau au chocolat fondant de style mi-cuit.

LE FLYERS.....12

Décadent gâteau au fromage, carottes & caramel.

YANKEES CAKE.....11

Gâteau new-yorkais au fromage.

COCKTAILS

LE NORDIQUE

Roméo gin, concombres, sirop d'érable, jus de pomme & tonic.

MOJITO PASSION

Rhum blanc, jus de fruit de la passion, lime, menthe, sirop simple & ginger ale.

JUJUBE

Vodka Absolut, liqueur de framboise, curaçao, mélange sucré-acidulé, soda, Sprite & Jujube.

LA GROUPIE

Vodka, triple sec, petits fruits, jus de fruits de la passion & feuilles de menthe.

SPRITZ LA CHAMBRE

Prosecco, aperol, jus d'orange, soda & menthe.

MONO LOCO

Rhum Captain Spiced, liqueur de banane, jus d'ananas, bar mix et ginger ale.

CHARMEUSE

Gin Tanqueray, Chambord et jus de pamplemousse rose.

SPICE ME UP

Tequila, liqueur d'agrumes, jus de lime, sirop simple, piment fort et tajin.

TIME OUT 15

Gin Tanqueray, liqueur de melon, jus de lime, menthe, servi avec Red Bull Red Edition (melon d'eau).

LIMONADE DE BROSSE 14

Limoncello, prosecco, soda & citron confit.



JUJUBE

12\$

BLOODY CAESAR

LE BLOODY GSP 10

Absolute vodka, Clamato, sel de céleri, sauce Worcestershire, Tabasco, jus de lime, olives, cornichons & bacon.

SLAP SHOT 12

Chic Choc Rhum épicé, raifort, worcestershire, tabasco, sel et poivre, Motts Clamato, tajin, bacon, cornichon, olive.

LE ROYAL 12

Whisky Crown Royal, Clamato, épices à steak, Worcestershire, Tabasco, bacon, cornichon, & olive.

LE MALIN 12

Pssst... demande le Bloody du moment à ton serveur!



PICHETS

LA GROUPIE 36

Vodka, triple sec, petits fruits, jus de fruits de la passion & feuilles de menthe.

RHUM & COKE 36

Offert avec Rhum Captain Spiced.

OPTION RHUM ÉPICÉ CHIC CHOC +6\$

LONG ISLAND ICED TEA 36

Vodka Absolut, rhum blanc, tequila, gin, Triple sec, mélange sucré-acidulé & Coke.

JUJUBE 36

Vodka Absolut, liqueur de framboise, curaçao, mélange sucré-acidulé, soda, Sprite & Jujube.

LA CHAUDAILLE 45

Vodka, gin, abricot brandy, jus d'orange, jus d'ananas, limonade & Sprite.

LE PUNCH 205

Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, bar mix, jus de fruit de la passion & Sprite.

SERVI AVEC UNE BOUTEILLE DE 26 OZ DE VODKA GREY GOOSE



SANGRIAS

VERRE 11 PICHET 30

LA ROUGE

Vin rouge, triple sec, fragoli, jus d'orange, jus de canneberges & Sprite.

LA ROSÉ

Vin rosé, fragoli, jus d'ananas & Sprite.

LA BLANCHE

Vin blanc, rhum blanc, Malibu, jus d'ananas, jus de pamplemousse & Sprite.

LA BLEUE

Vin blanc, curaçao, vodka, jus d'ananas & Sprite.

L'ITALIENNE VERRE 12

Prosecco, Aperol, jus de canneberge blanc, jus de pamplemousse rose & soda.

MOCKTAILS

JUJUBE 8

Sirop framboise, sirop de curaçao, bar mix, sprite, soda et jujube.

LE PASSION 8

Jus de fruit de la passion, lime, menthe, sirop simple & soda.

L'ARBITRE 9

Fruit de la passion, goyave, ananas, fraise, mangue, hibiscus, cordial de lime, soda, menthe fraîche, tranche de citron.

LE FAN 9

Purée de fruits du dragon, sirop simple, cordial de lime, soda melon d'eau et à l'hibiscus, rondelle de citron, mélange de baies.



950\$

CAFÉ LES GÉRANTS D'ESTRADES

IRLANDAIS

Whisky & crème fouettée.

B52

Bailey's, Tia Maria, Grand Marnier & crème fouettée.

ESPAGNOL

Liqueur de café, Rhum & crème fouettée.

LA CHAMBRE

Frangelico, Bailey's & crème fouettée.

BRÉSILIEN

Brandy, Grand Marnier, Tia Maria & crème fouettée.

HOT SHOT 12

Café espresso, Frangelico, Galliano, crème fouettée (2 shooters).

DEMANDE À TON/TA SERVEUR(EUSE) POUR UNE PLUS GRANDE SÉLECTION DE SPIRITUEUX !



VINS ET MOUSSEUX

VINS ROUGES

	6oz	9oz	BTL
JACOBS CREEK Shiraz / Cabernet Australie 6,8 g/l	10 ⁹⁰	15	42
19 CRIMES Shiraz / Grenache / Mataro Australie 3,4 g/l	---	---	52
GRAN MASCOTA Cabernet Sauvignon Argentine 4 g/l	---	---	57
TREAD SOFTLY Pinot Noir Australie 7,2 g/l	11 ⁹⁰	16 ⁹⁰	45
DOGAJOLO Sangiovese Italie 2,2 g/l	12 ⁹⁰	18	48
CARPINETO CHIANTI Sangiovese Italie 2 g/l	---	---	74
LA MALDITA Vallée de l'Ebre / Rioja Espagne 4,1 g/l	10 ⁹⁰	15	42

VINS BLANCS

JACOBS CREEK Chardonnay Australie 4,4 g/l	10	14 ⁹⁰	40
KIM CRAWFORD Sauvignon Blanc N. Zélande 3,5 g/l	---	---	58
DOGAJOLO Chardonnay Italie 1,6 g/l	12	17	46
CAVIT Pinot Grigio Italie 2,6 g/l	11 ⁹⁰	16 ⁹⁰	45

VINS ROSÉS

KIM CRAWFORD Merlot N. Zélande 5,3 g/l	---	---	55
CHÂTEAU BELLEVUE Négrette / Gamay France, Sud-Ouest 5 g/l	10 ⁹⁰	15	42

VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT Champagne France	---	---	195
BOTTEGA WHITE GOLD PROSECCO Prosecco Italie	---	---	70
MIONETTO Prosecco Italie	11	---	48

NOS BIÈRES

NOS FÛTS

20oz | 9⁵⁰ PICHET | 25 4L | 52

LA LÉGENDE Blonde | 4.6%

L'ÉMEUTE IPA | 6%

LA 1993 Blanche | 4.8%

LA FLAMME Rousse | 5.2%

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR DE VOUS PARLER DE NOS OPTIONS MOLSON ET LABATT

COCKTAILS AVEC BIÈRE

POWER FORWARD 12

Bière blanche Le 1993, sirop de pêche, jus d'ananas, cordial de lime & menthe.

MVP 12

Bière IPA L'Émeute, liqueur de fraise fragoli, sirop de framboise, yuzu, jus de pamplemousse, mélange de baies.

PLATEAU DÉGUSTATION

4 SAVEURS À ESSAYER | 10

LA LÉGENDE
L'ÉMEUTE
LA 1993
LA FLAMME

