



LE ZARICOT
C'EST TOUTE!

MENU DU MOMENT

Cocktails du moment

Péché Mortel 13.
gin violette, peach schnapps, pamplemousse, floral

Nouveaux vins

Zweigelt 2019 - Judith Beck (rouge) 60.
zweigelt - Autriche (biodynamique)

Enrosado - Manchuela (orange) 11. 45.
grenache gris - espagne (bio)

Bourgogne Aligoté - Les petits poiriers (blanc) 65.
aligoté - france

Nouvelles canettes

Porter Baltique - Brasserie Beauregard 9.
riche avec des notes de fruits rouges | 8,6% - 355 ml

Munich Dunkel - Brasserie Beauregard 9.
lager brune allemande | 4,9% - 473 ml

Dry Stout - Brasserie Beauregard 9.
stout aux notes de café et chocolat | 4,2% - 473 ml

Boire Prague et Mourir - Dieu du Ciel 9.
pilsner | 5% - 473 ml

Disco Soleil - Dieu du Ciel 9.
ipa aux agrumes | 6,5% - 473 ml

Voyageur des brumes 9.
extra special bitter | 5,2% - 473 ml

Chakwow - Ma Brasserie 10.
neipa brassée avec du galanga | 5,7% - 473 ml

Pilz Svetly - Ma Brasserie 10.
lager blonde légère | 4% - 473 ml

Nouveautés en fût

Framboise noire - Beauregard 7. 9. 24.
Bière sûre et fruitée | 5.7%

Nouveaux petits plats délicieux

Fudge au rhum épicé 3.
deux carrés de délicieux fudge

Trempe à la betterave 5.
tahini, ail, crème sure et citron

Salade de betteraves 7.
roquette, noix de grenoble, miel et feta

Soupe à l'oignon végétarienne 7.
délicieuse et garnie de croûtons gratinés

Sandwich au porc effiloché gratinée 10.
mayo et sauce épicée maison, oignons, chou, piments

Feta chaud 11.
amandes grillées, miel et thym

Rillettes du shack - Les Charcutiers PORKSHOP 12.
cuit dans le gras de canard avec rhum chic choc et sirop d'érable

Nouveau nachos 15.
haricot noir, chou rouge, oignons rouges, piments forts, sauce ranch maison et oignons verts

Nachos tacos 15.
oignons, salsa mangue-maïs, chou et crème sûre

Nouveau fun

Gin Alphonse sans alcool 3.
distillerie des appalaches

BIÈRES EN FÛT

Boréale

Pilsner des mers 6. 8. 22.
blonde avec houblon saaz | 5,2 %

Blanche 6. 8. 22.
bière de blé | 4.2%

Saison des plages 6. 8. 22.
bière festive d'inspiration belge | 4.9%

Rousse 6. 8. 22.
ale ambrée | 5%

ISA des chutes 6. 8. 22.
india session ale, houblonnée et fruitée | 3,7%

IPA 6. 8. 22.
india pale ale | 6.5%

IPA du Nord-Est 7. 9. 24.
new england ipa | 6%

Brasseurs RJ/St-Ambroise

Moosehead 5. 7. 19.
lager douce | 5%

Cheval Blanc 6. 8. 22.
blanche d'inspiration belge | 5%

Griffon Rousse 6. 8. 22.
goût de noisette | 4,5%

St-Ambroise Abricot 6. 8. 22.
bière de blé | 5%

St-Ambroise Cream Ale 6. 8. 22.
ale crémeuse servie à l'azote | 5%

IDA à la framboise - Belle Gueule 6. 8. 22.
blanche légèrement acidulée, sèche | 4.5%

St-Ambroise stout 6. 8. 22.
noire à l'avoine | 5%

Coup de Grisou 6. 8. 22.
bière de sarrasin, épicée | 5%

Cidre en fût

Cid original - cidrerie milton (fût) 6. 8. 22.
mcIntosh et spartan cueillies à la main | 4,5%

VINS

Rouge

Mesa Tinto - Azul y Garanza 10. 40.
castelão, trincadeora preta et aragonez (bio) - Portugal

Moraza - Las Tasaguerras 60.
rioja, tempranillo - Espagne

Zweigelt 2019 - Judith Beck 60.
zweigelt - Autriche (biodynamique)

Blanc

Mesa Branco - Gota 9. 38.
fernão pires, arinto et autres (bio) -Tejo, Portugal

Tetramythos - Patras 2020 (blanc) 10. 42.
rodotis - grèce (bio)

Bourgogne Aligoté - Les petits poiriers (blanc) 63.
aligoté - france

Rosé

Vino a gogo rosé - Vino Lauria 10. 40.
zio paolo-fianobile - italie (bio)

Orange

Enrosado - Manchuela (orange) 11. 45.
grenache gris - espagne (bio)

Bulles

L'Exception - Domaine de Bergeville 45.
vin rouge mousseux - north hatley, québec (bio)

Le Canonique - Domaine de Bergeville 45.
vin rosé mousseux biologique - québec (bio)

Cava Brut - Cavas Parès Baltà SA 48.
cava, côte méditerranéenne - espagne (bio)

Cidre en bouteille

Rosé - Milton 8.
fruité et légèrement acidulé | 6,5% - 355 ml

Cuivré - Milton 10.
notes de pommes mûres et de miel | 10% - 355 ml

Armandie 2018 - Choinière 43.
zestes d'agrumes et levures sauvages | 6.4% - 750 ml

BIÈRES EN CANETTE ET EN BOUTEILLE

Les Classiques

Mooselight cracked canoe 7.
lager légère | 3.7% - 473 ml

Collective Arts

Sparkling Hard Tea 8.
bleuet, baie de sureau / mangue, ananas | 5% - 355 ml

Wheat ale Earl grey 10.
blanche au thé | 5% - 473 ml

Glutenberg (sans gluten)

Pale Ale 8.
oranges confites et caramel | 5,5% - 473 ml

Rousse 8.
pain grillé, café et noisettes | 5% - 473 ml

Blonde 8.
poivre blanc, thé vert et écorce de citron | 4,5% - 473 ml

Blanche 8.
style classique d'inspiration belge | 5% - 473 ml

Dunham

Binch 10.
premium american lager | 4,8% - 473 ml

Double dose 10.
ipa doublement houblonnée | 6,5% - 473 ml

Leo's early breakfast 10.
ipa au thé earl grey et à la goyave | 6,2% - 473 ml

Ellipse

Seltzer - argousier 8.
eau pétillante alcoolisée | 5% - 355 ml

Seltzer - bleuet 8.
eau pétillante alcoolisée | 5% - 355 ml

Seltzer - concombre 8.
eau pétillante alcoolisée | 5% - 355 ml

L'Espace public

Bière de vacances 8.
l'été goûte le creamsicle sure | 4,5% - 355 ml

Dieu du Ciel

Rosée d'hibiscus 9.
blanche florale | 5,9% - 473 ml

Boire Prague et Mourir 9.
pilsner | 5% - 473 ml

Voyageur des brumes 9.
extra special bitter | 5,2% - 473 ml

Disco Soleil - Dieu du Ciel 9.
ipa aux agrumes | 6,5% - 473 ml

Brasserie Beauregard

Munich Dunkel - Brasserie Beauregard 9.
lager brune allemande | 4,9% - 473 ml

Dry Stout - Brasserie Beauregard 9.
stout aux notes de café et chocolat | 4,2% - 473 ml

Porter Baltique - Brasserie Beauregard 9.
riche avec des notes de fruits rouges | 8,6% - 355 ml

Le Castor (biologique)

Yakima IPA 10.
saveurs de fruits tropicaux et agrumes | 6,5% - 473 ml

New England IPA 10.
houblons el dorado, mosaic et citra | 6,3% - 473 ml

Stout à l'avoine 10.
riche et maltée à saveur de café | 5% - 473 ml

Oshlag

Seltzer - Guava 7.
goyave et rhubarbe | 4,5% - 355 ml

Seltzer - Mango 7.
mangue et ananas | 4,5% - 355 ml

Seltzer - Lemon 7.
citron et gingembre | 4,5% - 355 ml

Les Trois Mousquetaires

IPA Blanche 10.
bière de blé, saveur tropicale | 6% - 473 ml

NOS COCKTAILS

Cocktail 8\$

Gin Pampou

gin bombay, soda et jus de pamplemousse

Ti-Blanc

global et 7up.

Canne-pari

campari, jus de canneberge et tonic

Bourbon limonade

jim beam et limonade

Cocktail 10\$

Cidre royal

cidre et amermelade

Bloody Zaricot

vodka, tabasco, sauce worcestershire et clamato

Daiquiri

rhum blanc servi avec la saveur de votre choix (fraise ou framboise ou pina colada)

Litchie Sunrise

vodka, soho, jus d'orange et grenadine

Blue Lagoon

vodka, curaçao et limonade

Cocktail 13 \$

Amaretto SOUR

amaretto, sirop simple et citron

New york SOUR

canadien club, sirop simple, citron et vin rouge

Old Fashion

jim beam, sirop simple, angostura et bitter à l'orange

Moscow Mule

vodka, angostura, gingembre, soda

Café alcoolisée 11\$

Brésilien

grand-marnier, brandy, tia maria, crème fouettée

Espagnol

rhum brun, tia maria, crème fouettée

Café Zaricot

whisky sortilège, crème fouettée

SHOOTERS 5\$

Black Russian

vodka et tia maria

Uppercut

amaretto, southern comfort et jus de pamplemousse

Liquid cocaine

jagermeister et goldschlager

Le rince bouche

vodka, chartreuse et galliano

Docteur Pepper

amaretto, coke et bière blonde

Irish car bomb

jameson, baileys et bière noire

Sangria

Sangria blanche

Verre 9. Pichet 28.

vin blanc, triple sec, jus d'ananas, jus d'orange, 7up

Sangria rouge

Verre 9. Pichet 28.

vin rouge, amaretto, canneberge, jus d'orange, pétillante

SANS ALCOOL

GURU

boisson énergisante | 355 ml

5.

CID Coccinelle - Cidrerie Milton

pétillant à la pomme | 341 ml

6.

Bitburger

blonde sans alcool | 330 ml

6.

Club Kombucha

demandez les saveurs du moment | 355 ml

7.

Série Limbo framboise - Mikkeller

bière à la framboise sans alcool | 330 ml

9.

Elvis AF - Brewdog

ale microbiologiquement tropicale | 0,3% - 355 ml

9.

Galactic Dark Noir - Big Drop Brewing co.

bière brune de type ale | 0,4% - 355 ml

9.

Pine Trail Pale - Big Drop Brewing co.

bière blanche de type ale | 0,4% - 355 ml

9.

Henry GOSE lightly.

bière sure sans alcool de type gose | 0,0% - 440 ml

10.

LA CUISINE

Apéro

- Œuf dans le vinaigre** 2.
- Trempe à la betterave** 5.
tahini, ail, crème sure et citron
- Noix épicées au miso** 5.
- Marinades (cornichons ou fèves épicées)** 5.
servis avec croûtons maisons
- Tortillon de fromage salé** 5.
servi avec croûtons maisons
- Salade de betteraves** 7.
roquette, noix de grenoble, miel et feta
- Soupe à l'oignon végétarienne** 7.
délicieuse et garnie de croûtons gratinés
- Olives à la marocaine.** 6.
poivrons rôtis, harissa, ail et citron confit
- Saucissons artisanaux** 6.
charcuterie porkshop
- ~~**Cornichons frits maison** 8.
cornichons de la mère de Jacob panés et frits~~
- Feta chaud** 11.
amandes grillées, miel et thym
- Rillettes du shack - Les Charcutiers PORKSHOP** 12.
cuit dans le gras de canard avec rhum chic choc, sirop d'érable et raisin de Corinthe

Plats principaux

- ~~**Tacos garnis (2) (porc effiloché ou végétarien)** 8.
salsa mangue-maïs, chou, pickle de concombre, sauce piquante maison~~
- Hot-dog français** 6.
saucisse végé 7.
- Chili végétarien à la bière** 8.
servi avec chips nachos et crème sûre
- Sandwich au porc effiloché gratinée** 10.
mayo et sauce épicée maison, oignons, chou, piments forts, roquette et cornichons
- ~~**Fish and chips** 15.
servi avec frites~~
- ~~**Poulet frit maison** 15.
avec salade de chou fermenté~~

Malheureusement, après plus de 15 ans de service, notre vaillante friteuse a rendu l'âme dimanche le 10 octobre 2021. Elle laisse dans le deuil des milliers de clients satisfaits par ses nombreuses ailes de poulets ou ses délicieux bâtonnets de fromage. Nous avons déjà commencé le processus de remplacement, mais les délais sont hors de notre contrôle!

Snack bar

- Bol de chips nachos** 4.
- ~~**Frites régulières** 6.~~
- ~~**Frites en quartier épicées** 6.~~
- ~~**Rondelles d'oignons** 6.~~
- ~~**Frites de patate douce** 6.~~
- ~~**Bâtonnets de fromage (6)** 8.~~
- ~~**Ailes de poulet** (6) 8.
(12) 14.~~
- ~~**Poutine régulière** 8.
sauce épicée maison et fromage râpé~~
- ~~**Poutine nachos** 9.
oignons, olives et piments forts~~
- ~~**Poutine tacos** 9.
oignons, salsa mangue maïs, chou et crème sûre~~
- Nachos régulier** 13.
olives vertes, piments forts, oignons, le tout gratiné
- Nouveau nachos** 15.
haricot noir, chou rouge, oignons rouge, piments forts, sauce ranch maison et oignons verts
- Nachos tacos** 15.
oignons, salsa mangue-maïs, chou et crème sûre
- ~~**Trashos** 22.
rondelles d'oignons, olives vertes, piments forts, poulet et saucisse, le tout gratiné.~~
- ~~**Party** 18.
frites régulières, frites épicées, rondelles d'oignons et 6 bâtonnets de fromage~~
- Desserts**
- Jujube** 3.
- Fudge au rhum épicé** 3.
deux carrés de délicieux fudge