

# ★ MENU ★

OPTION VÉGÉ  
VEGGIE OPTION

OPTION SANS GLUTEN  
GLUTEN FREE OPTION

## L'APÉRO | APPETIZERS

### SOUPE À L'OIGNON / ONION SOUP ..... 12

Une délicieuse soupe réconfortante à l'oignon et à la bière gratinée au fromage Manchego. / A delicious comforting onion and beer soup topped with Manchego cheese.

### FETA GRILLÉ AU FOUR ET OLIVES ..... 16

Mélanges d'olives, feta grillé au four et crostinis au levain. / Mixed olives, warm feta and sourdough crostini.

### CALMARS / CALAMARI ..... 17

Calmars frits, oignons verts, quartier de citron et sauce aioli à l'ail rôti. / Breaded and deep-fried calamari rings, green onions, lemon wedge and roasted garlic aioli sauce.

### NACHOS ..... 22

Tortilla chips, fromage Monterey Jack, jalapenos marinés, oignons verts, pico de gallo et crème sûre. / Thick corn tortilla chips, Monterey Jack Cheese, pickled jalapenos, green onions, pico de gallo and sour cream.

Extra: Guacamole +2.50

Extra: Poulet / Chicken +4

Extra: Porc effiloché / Pulled Pork +6

## VERT SANTÉ | GREEN & HEALTHY

### SALADE CÉSAR AU POULET ET CHOU FRISÉ ..... 25

Poulet grillé, chou frisé, lardons, croûtons au beurre, parmesan, vinaigrette aux anchois et parmesan. / Grilled chicken, kale, lardoons, butter croutons, parmesan, anchovy and parmesan dressing.

### SALADE CÉSAR AU CHOU FRISÉ / KALE CAESAR SALAD ..... 22

Chou frisé, pois chiches soufflés, tofu mariné grillé, levure alimentaire, vinaigrette végane maison. / Kale, puffed chickpeas, grilled marinated tofu, nutritional yeast, house vegan dressing.

### SALADE COBB / COBB SALAD ..... 22

Option: Végétarienne / Vegetarian ..... 22

Option: Poulet / Chicken ..... 24

Option: Cuisse de canard confit / Confit duck leg ..... 26

Concombres, tomates, fromage âgé, laitue frisée, bacon fumé, œuf cuit dur, ciboulette, poivre frais moulu, vinaigrette au vin blanc. / Cucumbers, tomatoes, aged cheddar, frisée lettuce, double-smoked bacon, soft-boiled egg, chives, fresh cracked pepper, white wine vinaigrette.

## BREUVAGES | DRINKS

### BOISSONS GAZEUSES / SOFT DRINKS ..... 3.50

### JUS / JUICE ..... 3.50

### THÉ GLACÉ / ICE TEA ..... 3.50

### SAN PELLEGRINO ..... 3.75

Nature, Orange, Citron / Lemon, Pamplemousse / Grapefruit

### LAIT / MILK ..... 3.75

### LAIT AU CHOCOLAT / CHOCOLATE MILK ..... 3.75

### CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE ..... 3.75

### CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA ..... 3.50

### TISANE ..... 3.25

### CAPPUCCINO ..... 3.95

### ESPRESSO DOUBLE ..... 3

## LES CLASSIQUES | PUB'S CLASSICS

### TACOS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN TACOS (2) ..... 15

Frijoles, pico de gallo, crème sure à l'avocat, coriandre. / Refried black beans, pico de gallo, avocado sour cream, cilantro.

### TACOS DU CHEF / CHEF'S TACOS (2) ..... 18

Demandez à un membre de notre équipe. / Ask one of our team members.

### Frites maison / French fries ..... 9

### Frites de patates douces / Sweet potato fries ..... 12

### Poutine / Poutine ..... 13.50

Poutine traditionnelle avec fromage St-Albert. / Traditional poutine with St-Albert cheese curds.

### Poutine du chef ..... 18

Garnie de porc effiloché fumé. / Topped with smoked pulled pork.

### Ailes de poulet (1 livre) / Chicken wings (1 pound) ..... 18.95

Ailes de poulet croustillantes avec choix de sauces : Forte, BBQ, Miel et ail ou Buffalo. / Crispy chicken wings, sauce choices: hot, BBQ, honey-garlic or buffalo sauce.

### Chelsea burger ..... 23

Boeuf AAA, cheddar fumé et fromage américain, bacon, laitue, tomates, oignons et cornichon. Servi avec frites ou salade. / AAA beef chuck patty, smoked cheddar and American cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onions, and pickles. Served with fries or salad.

Option: Beyond Meat

### Burger au porc effiloché / Pulled pork burger ..... 22

Porc fumé & sauce BBQ, salade de chou aux pommes et pain au sésame. Servi avec frites ou salade. / Smoked BBQ pork, cabbage and apple coleslaw, sesame bun. Served with fries or salad.

### Chelsea steak sandwich ..... 21

Boeuf AAA, sauce au provolone et cheddar fumé, sauté de poivrons et oignons sur pain ciabatta. Servi avec frites ou salade. / AAA beef, melted Provolone and smoked Cheddar sauce, peppers and onions sauteed on ciabatta bread. Served with fries or salad.

### Côtes levées / Ribs ..... 24

Demi-rack de côtes levées fumées pendant 12 heures par chef Julio. Servi avec frites et salade de chou. / Half-rack of pork ribs smoked for 12 hours by chef Julio. Served with fries and coleslaw.

### Fish & Chips ..... 20

Poisson pané à la bière, frites, citron grillé, salade de chou et cornichon maison. / Beer-battered fish, french fries, grilled lemon, coleslaw and pickles.

### Mac & Cheese ..... 25

Côtelettes de porc et porc effiloché fumés, bacon, sauce au Cheddar fumé, Monterey Jack et Provolone garni de panko rôti et persil. / Smoked pulled pork and ribs, bacon with a Smoked cheddar, Monterey Jack and Provolone cheese sauce topped with toasted panko & parsley.

## POUR LES ENFANTS | FOR THE KIDS

AVEC FRITES  
WITH FRIES

12 ans et moins. Tous les plats sont servis avec un choix de breuvage et un dessert. / 12 years and under. All meals are served with a choice of kid's drink and dessert.

### Hamburger ..... 9.95

### Poutinette ..... 9.95

### Croquettes de poulet / Chicken nuggets ..... 9.95



# ★ À BOIRE / TO DRINK ★

## COCKTAILS | COCKTAILS

2 OZ

<b>SUMMER BREEZE</b> ..... 12 Rhum Kraken, basilic, jus de fruits tropicaux, jus de lime, sirop simple. / Kraken rum, basil, tropical fruit juice, lime juice, simple syrup.	<b>OLD FASHIONED</b> ..... 13 Bulleit, sirop simple, angostura à l'orange. / Bulleit, simple homemade syrup, orange angostura.
<b>GINGERSTORM</b> ..... 12.50 Rhum Kraken, Mayhaven (liqueur de gingembre), bière de gingembre, jus de lime, sirop simple, soda. / Kraken rum, Mayhaven (ginger liquor), gingerbeer, lime juice, simple syrup.	<b>INSANE CEASAR</b> ..... 13 Vodka Finlandia, Clamato, Sriracha et raifort, fève épicée, mix d'épices sur le verre. / Finlandia Vodka, Clamato, Sriracha & horseradish, spicy bean, spice rub rimmer.
<b>L'ARAMIS</b> ..... 12.50 Gin Bombay, sirop de mûres, jus de lime, soda. / Bombay Gin, blackberry syrup, lime juice, soda.	<b>VINTAGE CHAMPAGNE COCKTAIL</b> ..... 15 Santinello, Grand Marnier, sucre / Sugar.
<b>CRISPY LEMONADE</b> ..... 12 Gin Gordon, Chambord, Triple sec, jus de lime, sirop simple, poivre rose. / Gordon Gin, Chambord, Triple sec, Lime juice, simple syrup, pink pepper.	<b>MOJITOS</b> ..... 12.50 <b>CLASSIQUE CAPTAIN MORGAN</b> ..... 14.50 <b>RASPBERRY CHAMBORD CAPTAIN MORGAN</b> ..... 13.50 <b>KRAKEN</b> ..... 13.50
<b>TEQUIMELON</b> ..... 12.50 Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, jus de melon d'eau, soda, jus de lime. / Jose Cuervo tequila, Triple Sec, watermelon juice, soda, lime juice.	<b>SANGRIA BLANCHE / WHITE SANGRIA</b> ..... 11.50 <b>PICHET / PITCHER</b> ..... 39.50 Vin blanc, liqueur de melon, jus de canneberge blanc, Sprite. / White wine, melon liquor, white cranberry juice, Sprite.
<b>FLOWER POWER</b> ..... 14 Gin Hendrick's, St-Germain, eau de rose, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop simple, muscade, romarin, soda, angostura. / Hendrick's Gin, St-Germain, rose water, grapefruit juice, lime juice, simple homemade syrup, nutmeg, rosemary, soda, angostura.	<b>SANGRIA ROUGE / RED SANGRIA</b> ..... 11.50 <b>PICHET / PITCHER</b> ..... 39.50 Vin rouge, Peach Schapp's, jus d'orange, Ginger Ale. / Red wine, Peach Schnapp's, orange juice, Ginger Ale.
<b>MUSCOW MULE</b> ..... 13 Vodka, bière de gingembre, jus de lime, soda. / Vodka, gingerbeer, lime juice, soda.	<b>SANGRIA ROSÉE / ROSÉE SANGRIA</b> ..... 11.50 <b>PICHET / PITCHER</b> ..... 39.50 Vin rosé, liqueur de melon, jus de canneberge blanc, Sprite. / Rosé wine, melon liquor, white cranberry juice, Sprite.
<b>ROSÉ GIN</b> ..... 14.50 Gin Hendrick's, vin rosé, sirop de poivre rose, jus de lime, romarin. / Hendrick's Gin, rosé wine, pink peppercorn syrup, lime juice, rosemary.	<b>SANGRIA TROPICALE / TROPICAL SANGRIA</b> ..... 11.50 <b>PICHET / PITCHER</b> ..... 39.50 Vin blanc, Triple Sec, Sprite, jus d'ananas, Curaçao bleu. / White wine, Triple Sec, Sprite, pineapple juice, Blue Curacao.

## MICRO EN FÛT | CRAFT ON TAP

PETIT/SMALL RÉGULIER/REGULAR PICHET/PITCHER

<b>BLONDE DE CHELSEA (5%)</b> ..... 6 ..... 8.25 ..... 23
<b>BLANCHE DE CHELSEA (5%)</b> ..... 6 ..... 8.25 ..... 23
<b>ROUSSE DE CHELSEA (5%)</b> ..... 6 ..... 8.25 ..... 23
<b>COULEUR CAFÉ, NOIRE (5.5%)</b> ..... 6 ..... 8.25 ..... 23
<b>ORANGE TIE WRAP (7.5%)</b> ..... 6.75 ..... 9 ..... 25.75
<b>IPA CÔTE OUEST (7%)</b> ..... 6.75 ..... 9 ..... 25.75
<b>ROAD TRIP DOUBLE IPA (8%)</b> ..... 7.50 ..... 9.50 ..... 28
<b>PALETTE DE BIÈRES / BEER PALLETTE</b> 3 bières au choix, 5 oz / A choice of 3 beers, 5 oz ..... 9.50

## BOUTEILLES & CANNETTES | BOTTLES & CANS

<b>MOLSON CANADIAN</b> ..... 6.95
<b>COORS LIGHT</b> ..... 6.95
<b>SOL</b> ..... 6.95
<b>HEINEKEN 0.0%</b> ..... 6.95
<b>VIZZY (355 ML)</b> Mangue et ananas / Mango and Pineapple ..... 5
<b>VIZZY (355 ML)</b> Bleu et pomme grenade / Blueberry and pomegranate ..... 5

## VIN | WINE

VERRE/GLASS 1/2 LITRE BOUTEILLE/BOTTLE

<b>MAISON / HOUSE</b>			
<b>TREBBIANO, DONINI (BLANC / WHITE)</b> Italie ..... 8.25 ..... 22.50 ..... 35			
<b>TREMPANILLO / CABERNET SAUVIGNON, AGARENA (ROUGE / RED)</b> Espagne ..... 8.25 ..... 22.50 ..... 33			
<b>ROUGES / RED</b>			
<b>CABERNET SAUVIGNON, BREAD &amp; BUTTER</b> Californie ..... 12.50 ..... 35 ..... 50			
<b>VALPOLICELLA RIPASSO, TENUTA NOVARE, VÉNÉTIE</b> Italie ..... 12.50 ..... 38 ..... 55			
<b>SHIRAZ, MOURVEDRE, VIOGNIER, FRONT ROW</b> Afrique du sud ..... 12.75 ..... 39 ..... 55			
<b>PINOT NOIR, IN SITU</b> Chili ..... 12.75 ..... 39 ..... 58			
<b>BORDEAUX, CHÂTEAU TERRE BLANQUE</b> France ..... 13.50 ..... 40 ..... 62			
<b>CHIANTI VILLA CHIGI (SANGIOVESE)</b> Italie ..... 65			
<b>BLANCS / WHITE</b>			
<b>CASA FERREIRINHA PLANALTO RESERVA</b> Portugal ..... 9 ..... 27 ..... 39			
<b>PINOT GRIGIO, MONTALTO, TERRE SICILIANE</b> Italie ..... 9 ..... 27 ..... 39			
<b>SAUVIGNON BLANC, CONO SUR ORGANIC, ACONCAGUA</b> Chili ..... 10.75 ..... 34 ..... 48			
<b>CHARDONNAY, OTAZU NAVARRA</b> Espagne ..... 12.50 ..... 35 ..... 50			
<b>SAUVIGNON BLANC, SENTIER DU SUD</b> France ..... 58			
<b>ROSÉ</b>			
<b>CHÂTEAU BELLEVUE LAFORÊT</b> France ..... 10.75 ..... 34 ..... 48			
<b>BULLES / BUBBLES</b>			
<b>SANTI NELLO PROSECCO</b> ..... 12.75 ..... 52			
<b>VIN ORANGE / ORANGE WINE</b>			
<b>MEINKLANG, AUTRICHE</b> ..... 59			
<b>PORTO / PORTO</b>			
<b>CABRAL RESERVA ESPECIAL TAWNY</b> Verre de 3 oz / 3 oz glass ..... 9			

EST 1875

# CHELSEA PUB

## BIERES DU MOMENT SEASONAL BEERS

### LAC AUX CASTORS

BRASSEURS DE MTL

6,75\$-9,50\$

IPA forestière / Forest IPA

6,3%

### LA RUBIS RED

TROU DU DIABLE

6,75\$-9,50\$

Rousse aux notes de  
caramel et café / Red beer  
with notes of caramel and  
coffee

5,5%

### SCOTCH ALE

GAINSBOURG

6,50\$-8,50\$

Bière forte inspirée  
des traditions  
écossaises, riche,,  
touches caramélisées  
/ Caramel, strong beer

10,3%

### CIDRE

MCKEOWN

6,75\$-9,75\$

Cidre de pomme alcoolisé  
/ Apple cider

5,7%

### 10-4 ROGERS

GAINSBOURG

6,75\$-9,50\$

NEIPA aux arômes de  
tangerines, d'ananas et  
de fruits tropicaux /  
NEIPA with tropical,  
pinneapple & citrus notes

6,2%

### MACTAVISH

TROU DU DIABLE

6,75\$-9,50\$

Pale ale américaine /  
American pale ale

5%

### BELGIAN MOON

BELGIAN WHITE

5,75\$-7,75\$

Blanche belge aux agrumes / White  
belgian beer, oranges

5,4%

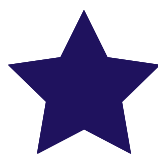
### PREMIUM LAGER

CREEMORE SPRINGS

6,25\$-9,25\$

Lager douce au blé et caramel /  
Light lager, brown bread, caramel

5%



### LUG TREAD

BEAU'S

6.75\$ - 9.50\$

5,2 %

Lager

### MURPHY'S IRISH STOUT

6.75\$ - 9.50\$

4%

### GRIFFINTOWN 0 %

CANNETTE/CAN - 723 ML

9.95\$

### AMER IPA 0 %

CANNETTE/CAN - 723 ML

9.95\$