

★ À BOIRE / TO DRINK ★

COCKTAILS | COCKTAILS

2.0Z 

FLOWER POWER 13	OLD FASHIONED 12.50
Gin Hendrick's, St-Germain, eau de rose, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop simple, muscade, romarin, soda, angostura. / Gin Hendrick's, St-Germain, rose water, grapefruit juice, lime juice, simple homemade syrup, nutmeg, rosemary, soda, angostura.	Bulleit, sirop simple, angostura à l'orange. / Bulleit, simple homemade syrup, orange angostura.
ROSÉ GIN 14	VINTAGE CHAMPAGNE COCKTAIL 15
Gin Hendrick's, vin rosé, sirop de poivre rose, jus de lime, romarin, baies. / Hendrick's Gin, rosé wine, pink peppercorn, syrup, lime juice, rosemary, berries.	Santi Nello, Grand Marnier, sucre / Sugar.
PACIFIC PINEAPPLE 12.50	SANGRIA BLANCHE / WHITE SANGRIA 11
Rhum blanc, Vermouth rouge, jus d'ananas, jus de lime et sirop de poivre rose. / White rum, Red Vermouth, pineapple juice, lime juice and pink peppercorn syrup.	Vin blanc, liqueur de melon, jus de canneberge blanc, Sprite. / White wine, melon liquor, white cranberry juice, Sprite.
MARGARITA 12.50	SANGRIA ROUGE / RED SANGRIA 11
Tequila El Jimador, Triple sec, jus de lime, sirop simple, blancs. / El Jimador Tequila, Triple sec, lime juice, simple homemade syrup, whites.	Vin rouge, Peach Schapp's, jus d'orange, ginger Ale. / Red wine, Peach Schnapp's, orange juice, Ginger Ale.
INSANE CEASAR (16 OZ) 12.50	SANGRIA ROSÉE / ROSÉE SANGRIA 11
Vodka Finlandia, Clamato, Sriracha et Raifort, fève épicée. / Finlandia Vodka, Clamato, Sriracha & horseradish, spicy bean.	Vin rosé, liqueur de melon, jus de canneberge blanc, Sprite. / Rosé wine, melon liquor, white cranberry juice, Sprite.
NEGRONI Gin, vermouth, Campari 12.50	MOJITOS
	CLASSIQUE CAPTAIN MORGAN 12
	RASPBERRY CHAMBORD CAPTAIN MORGAN 14
	KRAKEN 13
	Rhum, jus de lime, sirop simple, soda, menthe. / Rum, Lime juice, Simple Syrup, Soda, Mint.

MICRO EN FÛT | CRAFT ON TAP

PETIT/SMALL  RÉGULIER/REGULAR  PICHET/PITCHER 

BLONDE DE CHELSEA (5%) 5.75	7.75	22.75
BLANCHE DE CHELSEA (5%) 5.75	7.75	22.75
ROUSSE DE CHELSEA (5%) 5.75	7.75	22.75
COULEUR CAFÉ, NOIRE (5.5%) 5.75	7.75	22.75
ORANGE TIE WRAP (7.5%) 6.50	8.50	25
IPA CÔTE OUEST (7%) 6.50	8.50	25
ROAD TRIP DOUBLE IPA (8%) 6.75	9.50	28
PALETTE DE BIÈRES / BEER PALLETTE 3 bières au choix, 5 oz / A choice of 3 beers, 5 oz 9.25		

BIÈRES EN BOUTEILLE | BOTTLED BEER

VACHE FOLLE ESB (6%-500 ML) Rousse, florale et amère / Red, floral and bitter 9.25
DOMINUS VOBISCUM DOUBLE (8%-500 ML) Brune complexe et liqueureuse / Brown Liqueurous 9.25
VACHE FOLLE MILK STOUT (9%-500 ML) Crème noire, chocolatée / Black Chocolate 9.25
CANADIAN 6.75
COORS LIGHT 6.75
SOL 6.75
HEINEKEN 0.0% 6.75

VIN | WINE

VERRE/GLASS  1/2 LITRE  BOUTEILLE/BOTTLE 

MAISON / HOUSE

TREBBIANO, DONINI (BLANC / WHITE) Italie 8	22	34
TREMPANILLO / CABERNET SAUVIGNON, AGARENA (ROUGE / RED) 8	22	32

BLANCS / WHITE

CASA FERREIRINHA PLANALTO RESERVA Portugal 8.75	26	38
PINOT GRIGIO, MONTALTO, TERRE SICILIANE Italie 8.75	26	38
SAUVIGNON BLANC, CONO SUR ORGANIC, ACONCAGUA Chili 10.50	33	47
CHARDONNAY, OTAZU NAVARRA Espagne 12.25	34	49

ROUGES / RED

SYRAH CUSUMANO Italie 10	31	46
CABERNET SAUVIGNON, BREAD & BUTTER Californie 12.25	34	49
VALPOLICELLA RIPASSO, TENUTA NOVARE, VÉNÉTIE Italie 12.50	37	57
PINOT NOIR, IN SITU Chili 12.75	38	58
CHIANTI, PRINCIPE DEL SOL Italie 12.75	38	58
MALBEC, CHÂTEAU FAMAÉY, CUVÉE FUT DE CHÊNE, CAHORS France 12.75	38	58

ROSÉ

CHÂTEAU BELLEVUE LAFORÊT France 10.50	33	47
LE BOSQUET SYRAH / GRENACHE France 11	34	49

BULLES / BUBBLES

SANTI NELLO PROSECCO 12.75	51
CUVÉE ÉCUSSON ROSÉ 12.75	51

PORTO / PORTO

PORTO BLANC / WHITE PORTO Verre de 3 oz / 3 oz glass 8
TAWNY 10 ANS / TAYLOR FLATGATE Verre de 3 oz / 3 oz glass 9

EST



1875

CHELSEA PUB

MENU TEMPORAIRE

AMUSE-BOUCHE SERVI QUAND C'EST PRET

1 LB D'AILES

18,95\$

Choix de sauce : miel et ail, sauce BBQ à la bière, Buffalo ou assaisonnement maison

NACHOS

22-23\$

Poulet grillé ou fèves noires, chips de maïs, Monterey Jack, Pico de Gallo, olives vertes, oignons et coriandre

CALMARS

16\$

Sauce à la coriandre, citron grillé, oignons rouges marinés et piments fort marinés



option végé

| sans gluten



*Disponible bientôt

EST



1875

CHELSEA PUB

REPAS SERVI EN MEME TEMPS

POUTINE

12\$

Frites maison, fromage en grains et sauce gravy. Extra porc effiloché ou côtelettes de porc (+4\$)



SALADE COBB

24\$

Poulet grillé et bacon ou avocats frits, tomates cerises, oeufs, concombre, chèvre fouetté, échalotes frites, laitue et vinaigrette au vin blanc

BRISKET BURGER

22\$

Poitrine de boeuf mariné, salade de chou crémeuse, sauce BBQ, piment serrano grillé

CHELSEA BURGER

19,75\$

Boeuf canadien AAA ou galette Beyond Meat (+2\$), laitue, tomates, bacon fumé, fromage, cornichons, oignons et sauce maison



POISSON FRITES

19\$

Poisson pané à la bière, frites maison, pickles, citron et remoulade

BURGER FUNKY

19,75\$

Poitrine de poulet grillé ou galette Beyond Meat (+2\$), salade de chou crémeuse, oignons marinés et sauce maison

POUR LES MINIS

9,75\$

Poutinette ou croquettes de poulet avec petit breuvage au choix et dessert du moment

DESSERT

Desserts du moment

EXTRAS

Frites de pommes de terre douces (8\$)
Salade du jardin (5\$)
Chips et salsa (7\$)



option végé



sans gluten



EST



1875

CHELSEA PUB

SLOWLY BUT SURELY BACK ON TRACK MENU

SNACKS COMES AS IT'S READY

1 POUND OF WINGS \$18,95

Choice of : honey-garlic,
BBQ-stout, Buffalo or in
house dry seasoning

NACHOS \$22-23

Grilled chicken or black
beans, corn chips,
Monterey Jack, Pico de
Gallo, olives, spring
onions and cilantro

CALAMARI \$16

Fried calamari, pickles
chilies and red onions,
grilled lemon, cilantro
sauce



vege option

gluten free



*Available soon

EST



1875

CHELSEA PUB

MAINS SERVED AT THE SAME TIME

POUTINE

\$12

Homemade French fries, cheese curds and gravy. Extra pulled pork or baby back ribs (+\$4)

COBB SALAD

\$24

Grilled chicken and bacon or fried avocado, cherry tomatoes, eggs, whipped Micha goat cheese, crispy shallots, lettuce and white wine vinaigrette

BRISKET BURGER

\$22

Beef brisket, creamy coleslaw, BBQ sauce and grilled serrano peppers with fries or salad

CHELSEA BURGER

\$19,75

AAA Canadian burger chuck or Beyond Meat (+\$2), lettuce, tomato, smoked bacon, cheese, pickles, onions and house sauce, with fries or salad

FISH AND CHIPS

\$19

Beer battered fish, celery root remoulade, lemon wedge, pickle, with fries or salad

BURGER FUNKY

\$19,75

Grilled chicken breast or Beyond Meat (+\$2), creamy coleslaw, grilled and pickled red onions, house burger sauce with fries or salad

POUR LES MINIS

\$9,75

Poutinette or chicken nuggets served with a small beverage and a dessert

DESSERT

Flavors of the moment

EXTRAS

Sweet potato fries (\$8)
Garden salad (\$5)
Chips and salsa (\$7)



vege option



gluten free



EST



1875

CHELSEA PUB

BIERES DU MOMENT SEASONAL BEERS

7 HOP GAINSBURG

IPA Kviek aux arômes tropicaux (ananas, litchi, fruit de la passion) aux 7 houblons.

PILSNER GAINSBURG

Herbacée, aux notes de céréales, pointe d'amertume.

3 SOME GAINSBURG

Double IPA Kviek. Melon d'eau, ananas, fruit de la passion.

WHITESTOUT GAINSBURG

Blonde légèrement dorée, café, vanille. Texture crémeuse à souhait!

CA MARCHE PONTIAC GAINSBURG

IPA Kviek, 100% ingrédients locaux. Notes de pamplemousse, orange et mangues.

CUVEE DARLING GAINSBURG

Triple belge aux levures de champagne, doux côté légèrement fruité.

DES MOINES 5e BARON

5e Baron : Lager - Helles



MCTAVISH TROU DU DIABLE

Pale Ale Américaine