

PINEAPPLE

BAR À MANGER  MANSONVILLE, QC



QUE VOUS SOYEZ DE PASSAGE OU DU COIN, NOTRE MENU A ÉTÉ PENSÉ
POUR RASSEMBLER, RÉCONFORTER ET FAIRE PLAISIR.
ICI, ON MANGE BIEN, ON JASE LONGTEMPS, ET ON REVIENT SOUVENT.
NOTRE MENU ÉVOLUERA AU FIL DE VOS ENVIES...

À PARTAGER... OU NON

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET PARMESAN | 18



Des bouchées de réconfort et de bonheur.

TARTARE DE THON « NEGITORO » | 18 *option*



Avec concombres en dés, flocons de nori, sésame, wasabi et sauce japonaise, façon sushi bar.

FRITES CROUSTILLANTES | 8

Servies avec mayo.

POUTINE « PÉCHÉ MIGNON » | 11

Avec sauce création de l'équipe — un nouveau classique pour petits et grands.

AILES DE POULET « CHUBBY STYLE » | 18

Deux sauces au choix : BBQ *sweet & sour* ou piquante toute en rondeur.

ARANCINIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES | 13

Boules de risotto aux champignons et parmesan, pleines d'umami, sur sauce tomate à l'ail confit et basilic.

POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ | 9



Légumes de saison, sautés au beurre et bien assaisonnés... à dévorer.

SALADE MESCLUN ET FENOUIL | 8



Notes citronnées et copeaux de parmesan.

LE MEILLEUR DE CHEZ-NOUS

LES ARTISANS D'ICI SONT INCOMPARABLES.
NOUS TRAVAILLONS AVEC LES GENS DU COIN — ET DES ENVIRONS —
POUR VOUS SERVIR L'AUTHENTICITÉ DANS L'ASSIETTE. DE NOUVEAUX
COLLABORATEURS SE JOIGNENT À NOUS AU FIL DU TEMPS,
ENRICHISSANT SANS CESSER CETTE BELLE AVENTURE.



OPTION VÉGÉTARIENNE



OPTION SANS GLUTEN

AVEC LES MAINS. COMME ON LES AIME

LE BURGER | 25

Bœuf Angus 100 %, cheddar, havarti, bacon, cornichons, sauce maison, laitue croquante, dans un pain brioché au sésame.

BOEUF ANGUS FUMÉ | 24

Notre version *du « smoked meat »* : havarti fondu, cornichons, mayo au raifort, salade de chou, dans un pain brioché au sésame bien rempli.

BURGER VÉGÉ | 22

Patty de fèves noires, cheddar, havarti, cornichons, sauce maison et laitue croquante, dans un pain brioché au sésame.

GUÉDILLE NORDIQUE | 22 option

Parce qu'on prolonge l'été : crevettes de Matane, mayo à l'aneth, concombre et fenouil, dans un pain poêlé au beurre.

* Tous les plats sont servis avec frites.

PLATS SIGNATURES RÉCONFORTANTS

« SHORT RIBS » DE BŒUF À L'OS | 42

Braisés 4 heures, servis sur purée de pommes de terre à l'oignon et ail confits, avec demi-glace.

POISSON DU JOUR | 36

Sur risotto au parmesan, pois verts et légumes poêlés.

CÔTES LEVÉES BBQ, À NOTRE FAÇON | 36

Baby back, rub d'épices, sauce BBQ du chef, servies avec salade de chou et frites.

OPTION DEMI CÔTES LEVÉES | 27

ARDOISE DE L'ÉQUIPE

DES ASSIETTES ET DES VERRES INSPIRÉS DES SAISONS...
ET DES SOIRS DE MATCH. DEMANDER À VOTRE SERVEUR.

LES DESSERTS DE NOTRE ENFANCE

BEIGNETS DE MATANTE NICOLE | 9

Servis chauds, roulés dans un sucre craquant qui colle aux doigts.



OPTION VÉGÉTARIENNE



OPTION SANS GLUTEN

COCKTAILS CLASSIQUES AVEC UN TWIST



BLOODY PINE | 12

Vodka, jus de tomates et palourdes, raifort, citron frais, cornichons et rim signature.



OLD FASHIONED | 12

Whisky 12 ans, sucre et bitters, le grand classique intemporel.



MARTINI | 13

Gin ou vodka, vermouth sec et olive. Classique ou dirty.



NEGRONI | 13

Gin, Campari, vermouth rouge. Amer, sec et élégant.



PISCO SOUR | 13

Pisco péruvien, jus de lime, sirop simple et bitters véganes. Frais, soyeux et acidulé.



MARGARITA | 13

Tequila, lime, St-Germain, sirop d'ananas et jalapeños grillés, servie sur glace avec notre rim signature.

BIÈRES

EN FÛT

Stella Artois 5% | 10

Labatt 50 5% | 7,50

Goose Island IPA 5,9% | 9

Alexander Keith Red 5% | 8

Archibald Panache Double IPA 8,5% | 9

Cobblestone Stout de Mill Street 4,2% | 9

Michelob Ultra 4,2% | 8

Hoegaarden 4,9% | 9

Camerise de Menaud 4% | 10

EN BOUTEILLE

Modelo 4,6% | 8

Bud Light 4% (473 ml cannette) | 8

Budweiser 5% (341 ml) | 7

SANS ALCOOL 0%

Demander à votre serveur.

VINS ET BULLES

BLANCS

Garzón Reserva | **Uruguay** |

100 % Albariño | **V. 13**

Kaufmann Blanc de Noirs | **Allemagne** |

Pinot noir vinifié en blanc | **V. 15**

ROUGES

Montecillo Reserva | **Espagne, Rioja** |

100 % Tempranillo | **V. 12**

Pèppoli Chianti Classico | **Toscane** |

Sangiovese, Syrah, Merlot | **V. 15**

ORANGE

Lazando | **Espagne** |

100 % Chardonnay Bio | **V. 15**

BULLES

Segura Viudas Cava Brut | **Espagne** |

Bio | **V. 9**

PALOMA | Cava pétillant et essence de pamplemousse rose | **V. 12**

AUTRES BOISSONS

Coke - Sprite | 4

Root Beer | 5

Orangeade Stewart's | 5

Shirley Temple | 5

Eau pétillante | 4



OPTION VÉGÉTARIENNE



OPTION SANS GLUTEN