

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 DES SAISONS, AU FIL DE VOS ENVIES...

À PARTAGER... OU NON



SOUPE À L'OIGNON MAISON | 15

Oignons longuement caramélisés, bouillon riche, pain grillé au cheddar fort, gratiné à la torche.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET PARMESAN | 18



Des bouchées de réconfort et de bonheur.

TARTARE DE THON « NEGITORO » | 19

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

* *Option repas* | 26

POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ | 12

Légumes de saison, sautés au beurre et à une purée d'ail noir aux légères notes balsamiques.  

SALADE MESCLUN ET FENOUIL | 11

Notes citronnées et copeaux de parmesan.  

POTAGE DE TOMATES DE NOTRE ENFANCE ET GRILLED CHEESE À TREMPER | 15


Tomates rôties, duo de cheddar sur pain rustique grillé au beurre.

AILES DE POULET « CHUBBY STYLE » | 18

Deux sauces au choix : *BBQ sweet & sour* ou piquante *style Buffalo*.

* *Extra « Blue Cheese »* | 1,50

ARANCINIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES SUR SAUCE TOMATE | 15

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

POUTINE SAUCE SIGNATURE | 14

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

FRITES CROUSTILLANTES | 8

Servies avec mayo. 

AVEC LES MAINS. COMME ON LES AIME


LE BURGER | 26

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

« SMOKED MEAT » PINE | 25

Généreuse portion de bœuf fumé certifié Angus, fromage havarti fondu, cornichons et mayo au raifort, servi dans un pain brioché au sésame.

BURGER VÉGÉ MAISON | 23

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

GUÉDILLE NORDIQUE | 25

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


** Servis avec frites et salade de chou maison.*

PLATS SIGNATURES RÉCONFORTANTS

BRAISÉ DE BŒUF À L'OS | 46

« Short Rib » braisé 4 heures, servis sur purée de pommes de terre à l'oignon et ail confits, avec demi-glace.

POISSON DU JOUR | 36

Poêlé, sauce au beurre, servi sur un risotto aux champignons sauvages et parmesan, accompagné de légumes de saison braisés. 

CÔTES LEVÉES BBQ, À NOTRE FAÇON | 38

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

** Option demi-côtes levées | 29*

SALADE D'HIVER | 26

Burrata crémeuse, légumes de saison tièdes, croûtons de pain grillé et coulis d'huile d'olive. Portion idéale à partager.

LES DESSERTS DE NOTRE ENFANCE

BEIGNETS DE MATANTE NICOLE | 8

Recette familiale, servis chauds, roulés dans un sucre craquant qui colle aux doigts.

GATEAU AUX ZESTES D'ORANGE | 8

Servi avec un coulis de sucre, crème fouettée légère et orange confite.



OPTION VÉGÉTARIENNE



OPTION SANS GLUTEN

COCKTAILS CLASSIQUES AVEC UN TWIST



BLOODY PINE | 13

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



OLD FASHIONED | 14

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



MARTINI | 13

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




NEGRONI | 14

Gin, Campari, Martini Rosso. Amer, sec et élégant.



PISCO SOUR | 14

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



MARGARITA | 13

Tequila, lime, sirop simple servie sur glace avec notre rim signature.

* **Option Anchos Reys avec sirop ananas grillés et jalapeños | 15**

BIÈRES

EN FÛT

Stella Artois 5% | **10**

Labatt 50 5% | **8,50**

Goose Island IPA 5,9% | **9**

Alexander Keith Red 5% | **8,50**

Cobblestone Stout de Mill Street 4,2% | **9**

Michelob Ultra 4,2% | **9**

Hoegaarden 4,9% | **9**

Camerise de Menaud 4% | **10**

Sélection Pineapple | *Demander à votre serveur*

EN BOUTEILLE

Modelo 4,6% | **8**

Bud Light 4% (473 ml cannette) | **8**

SANS ALCOOL 0%

Corona Cero | **8**

Guinness 0 | **8**

Budweiser Zero | **7**

Sélection Pineapple | *Demander à votre serveur*

VINS, BULLES ET BREUVAGES

Sélection coup de cœur de notre sommelier.

BLANC FLORAL ET FESTIF

Aromatique et festif, facile à boire, parfait à l'apéro. | **V. 13**

BLANC SEC & ÉQUILIBRÉ

Avec une belle rondeur. Polyvalent et facile à agencer. | **V. 15**

BULLES

Sélection Pineapple | **V. 11**

ROUGE LÉGER ET SOUPLE

Fruité et équilibré, peu tannique, passe-partout et facile à boire. | **V. 15**

ROUGE AVEC CARACTÈRE

Avec plus de corps et une belle profondeur. Parfait pour savourer les plats réconfortants. | **V. 12**

VIN ORANGE

Aromatique, sec et texturé, parfait pour la découverte | **V. 16**

AUTRES BOISSONS

Jus | **4**

Thé glacé | **4**

Coke - Sprite | **4**

Root Beer Stewart's | **5**

Orangeade Stewart's | **5**

Shirley Temple | **5**

Eau pétillante | **4**

Café - Thé - Tisane | **4**



OPTION VÉGÉTARIENNE



OPTION SANS GLUTEN