PINEAPPLE

BAR À MANGER MANSONVILLE, QC

À PARTAGER... OU NON

SOUPE À L'OIGNON MAISON | 16
Oignons longuement caramélisés, bouillon riche, croûtons grillés, double cheddar fort fondu à la torche.

ARANCINIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES SUR SAUCE TOMATE | 16
Boules de risotto aux champignons et parmesan, pleines d'umami, sur sauce tomate rustique à l'ail confit et basilic.

***« CRABE CAKE »* TACOS | 18**
Deux tortillas grillées, crabe croustillant, relish de maïs rôti, chou rouge croquant et mayo fumée à la lime. Une vraie explosion de saveurs ! V *(option)*

TARTARE DE THON DE SAISON | 20
Inspiration saisonnière comme on l'aime. Notre classique revisité qui garde tout son punch. *(option)*

**** Option repas* | 26**

POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ | 14
Légumes de saison sautés, émulsion de beurre à l'ail noir, filet citronné et copeaux de parmesan. V *(option)*

VERDURE CROQUANTE LOCALE | 12
Fraîche, croquante et citronnée, copeaux de parmesan et poivre noir. V *(option)*

POTAGE DE TOMATES DE NOTRE ENFANCE ET GRILLED CHEESE À TREMPER | 18
Tomates rôties, grilled cheese au duo de fromages et ail noir, sur pain rustique grillé au beurre. *(potage)*

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET PARMESAN | 18
L'ultime réconfort. Un classique ultra-crémeux aux champignons sautés et parmesan.

LES PINE TAO | 19
L'esprit du Général Tao, à notre façon. Ailes de poulet enrobées de sauce aigre-douce, oignons verts, graines de sésame et une touche de piment thaï.

AILES DE POULET « CHUBBY STYLE » | 18
Deux sauces au choix : BBQ *sweet & sour* ou piquante *style Buffalo*.

**** Extra « Blue Cheese »* | 1,50**

NOTRE POUTINE | 15
Réconfortante à souhait, avec le fromage du coin et notre sauce maison. Pour les petits comme les grands.

FRITES CROUSTILLANTES | 9
Mayo maison au choix : épicée ou ail noir, douce, umami et légèrement caramélisée.

V OPTION VÉGÉTARIENNE | NOUVEAUTÉ | OPTION SANS GLUTEN

AVEC LES MAINS, COMME ON LES AIME

LE BURGER | 27
Bœuf Angus 100 %, cheddar, havarti, bacon, cornichons, sauce maison, laitue croquante, dans un pain brioché au sésame.

« SMOKED MEAT » PINE | 26
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 | 25
Patty de fèves noires, cheddar, havarti, cornichons, sauce maison et laitue, dans un pain brioché au sésame. V

GUÉDILLE NORDIQUE | 26
Parce qu'on est accro, hiver comme été : crevettes de Matane, mayo à l'aneth, laitue Boston, concombre et fenouil, dans un pain poêlé au beurre.

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

PLATS SIGNATURES RÉCONFORTANTS

BRAISÉ DE BŒUF | 36
Notre braisé signature, longuement mijoté, tendre à la fourchette, généreusement nappé de sauce maison et servi avec des accompagnements de saison.

MORUE NOIRE POÊLÉE | 36
Poêlée à la perfection, peau croustillante et chair fondante, accompagnée d'un risotto aux champignons sauvages, légumes de saison et coulis maison.

JARRET DE PORC À LA PORTUGAISE | 37
Jarret braisé, tendre et juteux, purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes braisés et sauce piri-piri façon chimichurri. Un doux clin d'œil au Portugal.

CÔTES LEVÉES BBQ, À NOTRE FAÇON | 39
Baby back bien tendres, généreusement nappées de notre sauce BBQ maison, servies avec salade de chou et frites.

**** Option demi-côtes levées* | 29**

POUTINE DU SPORTIF | 26
À la grande demande ! Notre poutine version smoked meat, servie avec quelques piments bananes marinés pour un petit olé !

BURRATA SUR LÉGUMES RÔTIS | 27
Légumes rôtis et caramélisés à l'ail noir, recouverts de burrata crémeuse et coulante, avec huile aux herbes et croûtons grillés. À partager… ou pas !

LES DESSERTS DE NOTRE ENFANCE

BEIGNETS DE MATANTE NICOLE | 8
Recette familiale, servis chauds, roulés dans un sucre craquant qui colle aux doigts.

DESSERT SURPRISE | 8
Une recette qui prend racine dans nos souvenirs, au gré de l'inspiration.

V OPTION VÉGÉTARIENNE NOUVEAUTÉ OPTION SANS GLUTEN

COCKTAILS CLASSIQUES AVEC UN TWIST



BLOODY PINE | 14
Vodka, jus de tomates et palourdes, raifort, citron frais, cornichons et rim signature.



OLD FASHIONED | 15
Whisky 12 ans, sucre et bitters, le grand classique intemporel.



MARTINI | 14
Gin ou vodka, vermouth sec et olive. Classique ou dirty.



NEGRONI | 15
Gin, Campari, Martini Rosso. Amer, sec et élégant.



PISCO SOUR | 15
Pisco péruvien, jus de lime, sirop simple et bitters véganes. Frais, soyeux et acidulé.



SPICY MARGARITA | 16
Tequila, Ancho Reyes, lime, sirop d'ananas grillé et jalapeños, servie sur glace avec notre rim signature.

*** Option classique | 13**



MANSON MULE | 15
Vodka, jus de lime, bière de gingembre et menthe fraîche.

** Pour les classiques | Demander à votre serveur.*

BIÈRES ET SANS ALCOOL

EN FÛT

Stella Artois 5 % | **10**
Labatt 50 5 % | **8,50**
Goose Island IPA 5,9 % | **9,50**
Alexander Keith Rousse 5 % | **9,00**
Guinness 4,2 % | **11**
Michelob Ultra 4,2 % | **9**
Hoegaarden 4,9 % | **10**
Messorem - Canal Fatal IPA 6 % | **10**

EN BOUTEILLE

Modelo 4,4 % | **8**
Corona 4,6 % | **8**

SANS ALCOOL 0%

Corona Cero | **8**
Guinness 0 | **9**
Mocktails | **Plusieurs options**

Sélection Pineapple | *Demander à votre serveur.*

VINS, BULLES ET BREUVAGES

BOUTEILLES À L'ARDOISE

Du classique au funky, on choisit des vins qui ont quelque chose à raconter. Découvrez notre sélection d'importations privées… et quelques perles bien cachées à savourer.

BLANC AU VERRE

Floral ou festif | **V. 15**
Sec ou équilibré | **V. 14**

ROUGE AU VERRE

Léger et souple | **V. 15**
Avec caractère | **V. 13**

SÉLECTIONS PINE

Orange | **V. 17**
Bulles | **V. 14**

AUTRES BOISSONS

Jus | **5**
Thé glacé | **5**
Coke - Sprite | **5**
Root Beer Stewart's | **6**
Orangeade Stewart's | **6**
Shirley Temple | **5**
Eau pétillante | **5**
Espresso - Thé - Tisane | **5**