

DÉCOUVREZ NOS
NOUVELLES SPÉCIALITÉS
MEXICAINES



PUB IRLANDAIS CHEZ
MURPHY'S
IRISH PUB



PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH



SANS GLUTEN

Malgré notre vigilance, il se peut que certains produits aient été en contact avec d'autres aliments contenant du gluten.
GLUTEN FREE Certain products may have been in contact with gluten.

ENTRÉES / APPETIZERS

SOUPE À L'OIGNON

16,95

À la bière Barry's (Stout).

French onion soup: Flavoured with Barry's beer (Stout).

FROMAGE BRIE CHAUD

22,95

Fromage brie grillé, confiture de bacon, fruits séchés et roquette.

Baked brie cheese, bacon marmalade, dried fruits and arugula

AILES DE POULET BBQ

X 6	15,95
X 12	25,95
X 18	29,95

Extra sauce Buffalo ou Ranch + 2,00

Servies avec notre sauce BBQ.

BBQ CHICKEN WINGS: Served with our BBQ sauce.



FRITES À L'HUILE DE TRUFFE

Petit	10,95
Grand	16,95

Servies avec parmesan et oignons verts.

TRUFFLE FRIES: Served with parmesan and green onions.



FRITES ET MAYONNAISE

Petit	6,95
Grand	11,95

FRIES & MAYONNAISE

CALMARS FRITS

8 oz 19,95

Servi avec sauce tartare.

FRIED CALAMARI: Served with tartar sauce.



STONE FIRED FLATBREAD

19,95

Notre pâte à pizza biologique maison cuite sur la pierre chaude, huile d'olive, fines herbes, parmesan, mozzarella et pico de gallo.

PIZZA FLATBREAD: Organic pizza cooked on stone, olive oil, herbs, parmesan cheese, mozzarella and pico de gallo.



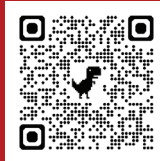
PIZZA POMMES ET FROMAGES

23,95

Mozzarella, fromage de chèvre, pommes caramélisées, miel et noix.

APPLE AND CHEESE PIZZA: Mozzarella, goat cheese, apples, honey and nuts.

MUSIQUE «LIVE»
À TOUS LES JOURS
EVERY DAY



PROGRAMMATION

NACHOS



NACHOS DU PUB

28,95



Haricots noirs, poivrons, fromage, salsa et pico de gallo (tomates, oignons, coriandre).

PUB NACHOS: Black beans, peppers, cheese, salsa and pico de gallo (tomatoes, onions, coriander).

AJOUTEZ / ADD

Smoked meat
Poulet / chicken
+ 9,95

Crème sûre /
sour cream
ou/or guacamole
ou/or piment jalapeño
+ 2,50

Burrata
+ 12,95

NACHOS DELUXE



34,95

Chili de porc, haricots noirs, poivrons, fromage, salsa et, pico de gallo (tomates, oignons, coriandre).

DELUXE NACHOS: Pork chili, black beans, peppers, cheese, salsa and pico de gallo (tomatoes, onions, coriander).



CHILI CON CARNE



Servi avec croustilles de maïs et crème sure.
Served with crispy corn chips, and sour cream.

19,95



ON VOUS ATTENDS
POUR LE PETIT DÉJEUNER
À TOUS LES JOURS DÈS 8H30.

COME AND HAVE BREAKFAST WITH US FROM 8:30 AM EVERYDAY.



MENU
DÉJEUNER
BREAKFAST
MENU



CLASSIQUE

Sauce à la bière.

CLASSIC POUTINE: Beer gravy sauce.

Petite Small	Régulière Regular
18,95	25,95

MURPHY'S

Smoked meat, oignons français.

MURPHY'S POUTINE: Smoked meat, onion ring.

21,95	28,95
-------	-------



BBQ

Sauce BBQ maison.

BBQ POUTINE: Homemade BBQ sauce.

19,95	26,95
-------	-------



Notre fromage en grain
100% lait 1^{re} qualité.

MEXICAINE



Chili de porc.

MEXICAN POUTINE: Pork chili.

Petite Small	Régulière Regular
21,95	28,95

BIRRIA



Boeuf braisé aux piments.

BIRRIAS POUTINE: Braised beef with chili peppers

22,95	29,95
-------	-------

EXTRA 9,95

Remplacez votre frite d'accompagnement par une poutine classique.
Replace your side of fries with a classic poutine

PIZZERIA
FLATBREAD

EXTRA POUTINE

Remplacez votre frite d'accompagnement par une poutine classique.
Replace your side fries with a classic poutine.

9,95

PIZZAS

Notre délicieuse pâte à pizza est cuite sur la pierre chaude. / Our delicious pizza dough is cooked on hot stone.

FROMAGE

Sauce tomate et mozzarella.
CHEESE PIZZA: Tomato sauce and mozzarella.

10" MÉDIUM 26,95
14" LARGE 36,95

PEPPERONI

Sauce tomate, mozzarella et pepperoni.
PEPPERONI PIZZA: Tomato sauce, mozzarella and pepperoni.

28,95 38,95

GARNIE

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, champignons et olives. **ALL DRESSED PIZZA:** Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, peppers, mushrooms, and olives.

32,95 41,95

CHAMPIGNON

Sauce béchamel à la truffe, mozzarella, champignons et oignons caramélisés **MUSHROOM PIZZA:** Truffle bechamel sauce, mozzarella, mushrooms and caramelized onions.

32,95 41,95

VEGETARIENNE

Pesto maison, mozzarella, fromage de chèvre, tomates confites, légumes du marché rôtis et oignons rouges. **VEGETARIAN PIZZA:** Homemade pesto, mozzarella, goat cheese, confit tomatoes, roasted seasonal vegetables and red onions.

32,95 41,95

EXTRAS Ajoutez le ou les ingrédients de votre choix (prix par ingrédient) / Add one or more ingredients (price for each ingredient).

Pesto, champignons, poivrons, oignons verts, oignons caramélisés, épinards, oignons, olives, huile de truffe. **PESTO, MUSHROOMS, PEPPERS, GREEN ONIONS, CARAMELISED ONIONS, SPINACH, ONIONS, OLIVES, TRUFFLE OIL.**

MÉDIUM 3,50
LARGE 4,25

Mozzarella, crème sure, guacamole, parmesan, sauce tomate, bacon. **MOZZARELLA, SOUR CREAM, GUACAMOLE, PARMESAN, TOMATO SAUCE, BACON.**

MÉDIUM 4,75
LARGE 6,25

Poulet, fromage de chèvre, prosciutto, saucisse, pepperoni. **CHICKEN, GOAT CHEESE, PROSCIUTTO, SAUSAGE, ORGANIC PEPPERONI.**

MÉDIUM 5,50
LARGE 8,50

HAWAIIAN

Sauce tomate, mozzarella, jambon fumé, et ananas rôtis.
HAWAIIAN PIZZA: Tomato sauce, mozzarella, smoked ham and pineapple.

10" MÉDIUM 29,95
14" LARGE 38,95

POULET BACON RANCH BBQ

Sauce BBQ, mozzarella, poulet grillé, bacon, oignons rouges, vinaigrette ranch.
CHICKEN BACON RANCH PIZZA BBQ: BBQ sauce, mozzarella, grilled chicken, bacon, red onion, ranch vinaigrette.

33,95 42,95

MEXICANA

Sauce adobo, mozzarella, porc mariné Al Pastor, ananas rôti, oignons rouges et coriandre.
MEXICANA PIZZA: Adobo sauce, mozzarella, Al Pastor marinated pork, pineapple, red onion and cilantro.

33,95 42,95

CARNE

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, saucisses italiennes, bacon et miel piquant.
CARNE PIZZA: Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, italian sausage, bacon and hot honey.

34,95 43,95

QUATRE FROMAGES DU QUEBEC

Sauce rosée, fromages du marché et oignons verts.
QUEBEC CHEESE PIZZA: Rosée sauce, local market cheeses and green onions.

34,95 43,95

PROSCIUTTO

Sauce tomate, mozzarella, prosciutto, roquette et fromage parmesan.
PROSCIUTTO PIZZA: Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, arugula and parmesan cheese.

34,95 43,95

Collecter les
SOUVENIRS
porter l'histoire!



Collect the
MEMORIES
Wear the story!

MENU ENFANT / KIDS MENU

À PARTIR DE
15,95
STARTING AT 15.95

POINTE PIZZA ET FRITES
PIZZA SLICE AND FRIES

15,95

POUTINE ENFANT
KID POUTINE

16,95

CHEESEBURGER ET FRITES
CHEESEBURGER AND FRIES

18,95

AILES DE POULET (6) ET FRITES
CHICKEN WINGS (6) AND FRIES

16,95

Pour les 12 ans et moins. Incluant un breuvage et un churro. *Must be under 13 years old. Including a soft drink and a churro.*

ORIGINES

La cuisson sur pierre est utilisée depuis l'époque de la Préhistoire. De nos jours, elle permet une cuisson conservant la saveur des aliments sans ajout de graisse. Par ses caractéristiques, la pierre accumule la chaleur, ce qui réduit la consommation d'énergie et ne dégage aucun carbone.

Stone fired cooking has been used since prehistoric times. Nowadays it is used to cook food in a leaner, healthier way. The stone accumulates the heat, reducing energy consumption.



EXTRA
Poulet/Chicken
9,95

PUB IRLANDAIS CHEZ
MURPHY'S
IRISH PUB

AJOUTEZ / ADD
Fresh Burrata fraîche
12,95

SALADES / SALADS



SALADE GRECQUE

Tomates, câpres, olives kalamata, concombres, oignons, légumes verts et feta.
GREEK SALAD: Tomatoes, capers, kalamata olives, cucumbers, onions, green veggies and feta.

Entrée
Appetizer
19,95
Plat
Main course
29,95

SALADE CÉSAR (Avec poulet + 9,95)

Bacon, parmesan, croûtons et quartier de citron.
CLASSIC CEASAR SALAD (With chicken + 9.95)
Bacon, shaved parmesan, croutons, and lemon wedge.

Entrée
Appetizer
19,95
Plat
Main course
29,95



BOL SANTÉ VÉGÉTARIEN

Grains entier, fèves edamame, concombres, houmous, sauce maison, fromage feta et fruits.
VEGETARIAN BOWL: Whole grains, edamame beans, cucumbers, hummus, house's dressing, feta cheese and fruits.

27,95



BURRATA FRAÎCHE

Tomates, pesto de basilic, réduction de balsamique, roquette, noix caramélisées.
FRESH BURRATA: Tomatoes, basil pesto, balsamic reduction, arugula, caramelized nuts.

29,95



PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES



NOS BURGERS

sont servis sur notre pain brioché avec frites et salade. / Served on our brioche bread with french fries and salad.

FISH & CHIPS DU PUB

Filet d'aiglefin pané à la bière avec sauce maison, accompagné de frites et salade.
PUB'S FISH AND CHIPS: Genuine haddock fillet fish and chips, homemade sauce with french fries and salad.

29,95



DUO DE LA MER

Pavé de saumon et crevettes (3), servis avec purée de pommes de terre à l'huile de truffe et parmesan et légumes du marché.
SALMON & SHRIMP: Salmon steak and shrimp (3), served with potato puree with truffle oil and parmesan cheese and sauteed veggies of the day.

41,95

POULET RÔTI

Poulet de grain du Québec rôti au four, servi avec frites, salade et sauce BBQ maison.
ROASTED CHICKEN: Quebec grain chicken, oven roasted, served with fries, salad and homemade BBQ sauce.

29,95

CÔTES LEVÉES MAISON

Sauce BBQ, frites, salade de choux et épi de maïs.
HOUSE RIBS: BBQ sauce, french fries coleslaw and roasted corn.

Complet / Full
42,95
Demi / Half
32,95

SANDWICH SMOKED MEAT

Viande fumée juteuse, (la plus réputée de Montréal, 100% bœuf), dijonnaise, cornichons et salade de chou maison. Servi avec frites.
PUB'S SMOKED MEAT SANDWICH: Juicy smoked meat from Montreal, dijonnaise, pickles, coleslaw. Served with fries.

27,95

SHORT RIBS

Boeuf braisé dans la sauce à la bière et champignons, purée de pomme de terre à l'huile de truffe et légumes du marché.
Braised beef in beer and mushroom sauce, mashed potatoes and market vegetables.

Option **SURF & TURF** + 8,95
3 crevettes / shrimps

42,95

BURGER SUCRÉ SALÉ

Bœuf frais *Sterling AAA*, chutney de bacon, fromage Cantonier, mayonnaise, laitue et tomate.

28,95



SWEET AND SALTY BURGER: Fresh beef *Sterling AAA*, bacon chutney, cheese, mayo, lettuce and tomatoes.

BURGER AU FROMAGE DE CHÈVRE

Bœuf frais, fromage de chèvre, pommes caramélisées, bacon et mayonnaise.
GOAT CHEESE BURGER: Fresh beef, goat cheese, caramelized apples, bacon and mayonnaise.

29,95



BURGER VÉGÉTARIEN

Boulette végétarienne savoureuse, fromage, tomate, oignon, mayonnaise et laitue.
VEGGIE BURGER: Tasty vegetarian patty, cheese, tomatoes, onions, mayonnaise and lettuce.

27,95

TACOS

28,95

Birria :

Boeuf braisé aux tomates et piments, oignons, coriandre, sauce piquante, haricots noirs et riz.
Braised beef with tomatoes and chili peppers, onions, coriander, spicy sauce, black beans and rice.

Crevettes :
Shrimp

Crevettes panées, crème sure à la lime, salade de choux crémeuse et riz, mayonnaise chipotle et pico de gallo. Breaded shrimp, sour cream with lime, coleslaw and rice, chipotle mayonnaise and pico de gallo.



EXTRA 9,95

Pour tout les plats servis avec frites, remplacez vos frites par une mini poutine classique d'accompagnement.
Replace your side fries with a mini classic poutine

**LES
IRLANDAIS
IRISH IN QUEBEC**

Dans les années 1800, les immigrants irlandais qui se dirigeaient vers les provinces du Québec et de l'Ontario (alors appelées Bas-Canada et Haut-Canada) débarquaient dans la ville de Québec. À l'époque, les grands voiliers transatlantiques ne pouvaient se rendre à l'intérieur des terres plus loin que Québec. À partir des années 1820, des bateaux à vapeur ont commencé à transporter les passagers de Québec à Montréal. Certains Irlandais ont choisi de s'établir dans l'une ou l'autre de ces deux villes. La plupart des nouveaux arrivants, issus surtout du milieu rural, désiraient se trouver du travail sur une ferme le plus tôt possible.

During the 1800s, Irish immigrants heading for Quebec or Ontario (then called Lower Canada and Upper Canada) landed at the city of Québec. This was the furthest inland deep-water port for ocean-going sailing ships. Beginning in the 1820s, steamships carried passengers from Québec to Montréal. Québec and Montréal became home to some of the Irish, although most of the new arrivals, coming from mainly rural backgrounds, wanted to acquire work on farms as soon as possible.

Source : Bibliothèque et Archives, Canada



PUB IRLANDAIS CHEZ
MURPHY'S
IRISH PUB



DESSERTS



CHURROS

3 churros	12,95
6 churros	19,95
12 churros	29,95

Roulés dans le sucre et la cannelle,
servis avec pouding au chocolat. *With sugar and
cinnamon, served with chocolate pudding.*

ASSIETTE CHURROS
(1-2 personnes) 16,95

Bouchées accompagnées de fruits, servis
avec coulis de chocolat ou caramel.
*Churro bites, served with fruits and
chocolate or caramel sauce.*



TARTE AU SUCRE / SUGAR PIE 9,95
MI CUIT 9,95
Gâteau au chocolat mi-cuit.
CHOCOLATE LAVA CAKE

Pour terminer votre repas,
nous vous suggérons un succulent
dessert ou un café alcoolisé.

As a final note to your meal, indulge yourself with one of
our delicious desserts or alcoholized coffees.



CAFÉS ALCOOLISÉS
ALCOHOLIZED COFFEE DRINKS

1325

- Baileys / Baileys Irish Cream
- Brésilien / Brazilian (Chemineaud, Grand Marnier, Tia Maria)
- Brandy / Brandy (Chemineaud)
- Irlandais / Irish (Chemineaud, Jameson, Irish Mist)
- Espagnol / Spanish (Chemineaud, Tia Maria)
- Sortilège / Sortilege



CAFÉS

	TASSE	BOL
Café au lait	4,95	6,95
Café Viennois	4,95	6,95
Café chocolat Viennois	4,95	6,95
Café Moka	4,95	6,95
Chocolat chaud	4,95	6,95
Espresso, americano allongé ou décaféiné	4,95	



BREUVAGES

Pepsi, Pepsi diète, Ginger Ale, 7 up	4,75
Eau de source gazéifiée ou naturelle <i>Carbonated spring water or natural</i>	
Jus d'orange, pomme ou canneberge <i>Orange, apple or cranberry juice</i>	4,75
Limonata, Thé glacé <i>Iced tea</i>	5,25

BIÈRES / BEERS



Cheval blanc (Qc)	<i>blanche</i>	5 %	473 ml	11,00	Smithwicks (Irlande)	<i>rousse</i>	5 %	500 ml	11,00
Aphrodite (Qc)	<i>stout au cacao</i>	6,5 %	473 ml	9,75	Coors Light (Canada)	<i>blonde</i>	4 %	341 ml	9,25
Péché Mortel (Qc)	<i>stout au café</i>	9,5 %	473 ml	9,75	Molson Dry (Canada)	<i>lager</i>	5,5 %	341 ml	9,25
Duchesse de Bourgogne (Belgique)	<i>brune acidulée</i>	6,2 %	330 ml	15,25	Bière sans gluten	<i>sans gluten</i>			9,75
Harp (Irlande)	<i>lager</i>	5 %	500 ml	11,00	Stiegl radler pamplemousse		2,5 %	500 ml	11,00



PUB IRLANDAIS CHEZ
MURPHY'S
IRISH PUB

VINS / WINES

VIN MAISON

	Verre/glass
Blanc, rouge et rosé / White, Red & Rosé	12,25
	1/2 litre 28,00
	1 litre 52,00
Kir (verre / glass)	12,25
Sangria Blanche ou rouge	Verre 13,25
	Pichet 38,95
Mousseux (verre / glass)	12,00

ROUGE

Nieto Senetiner, Malbec, Argentine	13,75	47,00
<i>Aromatique et charnu.</i>		
Jacob's Creek, Shiraz Cabernet, Australie	14,50	51,00
<i>Aromatique et charnu.</i>		
Aranleon Blés Crianza, Monastrell Espagne	14,50	57,00
Cabernet sauvignon, vin biologique.		
<i>Fruité et généreux.</i>		
Sartori Ripasso, Valpolicella, Italie	—	65,00
<i>Aromatique et souple.</i>		
Cecchi Chianti, Sangiovese, Italie	—	55,00
<i>Fruité et généreux.</i>		
Carpineto Dojagolo, Italie	—	64,00
80 % Sangiovese, 20 % Sauvignon		
<i>Aromatique et souple.</i>		
Michele Chiarlo, Le Orme, Barbera d'Asti Italie	—	60,00
<i>Fruité et généreux.</i>		
Château Saint-Jean, Pinot noir Californie	—	90,00
<i>Aromatique et souple.</i>		

BLANC

Lamberti, Pinot Grigio, Delle Venezie	14,25	51,00
<i>Fruité et vif.</i>		
Lindeman Bin 65, Chardonnay Australie	14,25	53,00
<i>Aromatique et rond.</i>		
Umberto Cesari Moma, Italie	15,75	54,00
40 % Trebbiano, 30 % Chardonnay		
et 30 % Sauvignon.		
<i>Fruité et vif.</i>		
Jacob's Creek Classic, Sémillon-Chardonnay,		
Australie	14,25	51,00
<i>Aromatique et charnu.</i>		
Domaine Les Bromes, Vidal.	—	64,00
<i>Fruité et vif.</i>		
Matua Valley, Sauvignon blanc,	—	64,00
Nouvelle-Zélande		
<i>Fruité et vif.</i>		
Hugel Riesling	—	63,00
<i>Fruité et vif.</i>		

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

Mumm Cuvée Napa Brut		75,00
Mousseux maison / House sparkling wine	12,00	43,00
Veuve Cliquot Brut		150,00
Moet et Chandon Impérial		158,00



JAMESON
IRISH WHISKEY



COCKTAILS MURPHY'S ICED TEA

Whisky Jameson, Ginger Ale et
thé glacé

Double 18,75 14,25

COCKTAILS

Apérol spritz		15,75
Mojito Classique (rhum blanc)		15,50
Cosmopolitain (vodka, triple sec)		16,00
Vodka martini		16,00
Gin martini		16,00
Dry Martini		16,00
Espresso Martini		17,00
Bloody Caesar (vodka)	Double 19,75	15,75
Bloody Mary (vodka)		15,75
Bloody Caesar Anglais (gin)		15,75
Amaretto Sour	Double 19,75	16,00
Margarita (tequila, Grand Marnier)		16,00
White Russian (vodka, Tia Maria, lait)		15,50
Negroni (Tanqueray Ten, Campari, Vermouth rouge)		16,00
Tom Collins (Tanqueray gin)		15,50
Old Fashioned (J.P Wieser's)		16,00
Boulevardier (Campari, vermouth rouge, J.P Wieser's)		15,75

DEMANDEZ UNE SAVEUR 0,50

MANGUE • FRAISE • FRAMBOISE • PÊCHE

MANGO, STRAWBERRY, RASPBERRY, PEACH

MOCKTAILS ET BIÈRES SANS ALCOOL NON ALCOHOLIC DRINKS

Aperol Spritz		12.95
Mojito		12.95
Amaretto sour		12.95
Amaretto citron		12.95
Limonade spritz		12.95
Murphy's iced tea		12.95
White russian		12.95
Espresso martini		12.95
Limonade		9.95
Pink lemonade		9.95
Sangria rose		9.95
Moscow mule		12.95
Guinness 0%	500 ml	9.95
Boréale "Hors Sentiers" (Blonde, rousse, IPA ou Sûre aux framboises)	473 ml	9,95
Erdinger	500 ml	10.75
Kombucha fraise basilic	16 oz	9,95



PUB IRLANDAIS CHEZ
MURPHY'S
IRISH PUB

SCOTCHS

WHISKEYS + BOURBONS

JP Wiser (<i>whiskey canadien</i>)	12,00
Chivas Regal	12,75
Crown Royal	12,75
Grand Macnish (<i>blended</i>)	12,75
Seagram (<i>whiskey canadien</i>)	12,75
✿ Sortilège Rye	12,00
Johnnie Walker Red Label	11,25
Johnnie Walker Black Label	11,75
Johnnie Walker Gold Label	18,25
Johnnie Walker Blue Label	45,00
Johnnie Walker Platinum	25,00
Knob Creek (<i>small batch</i>)	18,75
Maker's Mark (<i>Kentucky bourbon</i>)	18,75
Rabbit Hole (<i>Straight bourbon</i>)	18,75

SCOTCHS SINGLE MALT

Macallan Double Cask 12 ans	21,00
Macallan Sherry oak	16,00
Connemara Peated	14,50
Talisker 10 ans	16,00
Bowmore 12 ans	16,00
McClelland's Islay	22,00
Auchentoshan 12 ans	15,00
Lagavulin 16 ans	21,00
Isle of Jura 10 ans	14,00
Isle of Jura 18 ans	20,00
Aberlour 16 ans	23,00
Cragganmore 12 ans	16,00
Glenrothes 12 ans	16,25
Glenfiddich 12 ans	12,50
Glenlivet 12 ans	13,00
Glenmorangie The Quinta Ruban	18,00
Oban 14 ans	28,00
Dalhwinie 15 ans	16,00
Glenrothes 18 ans	45,00

ALCOOL QUÉBEC

Absinthe Fleur bleue	13,25
Amaretto April	13,25
Amaretto Mona Lisa	13,25
Barista (liqueur café)	13,25
Chic Choc (rhum épicé)	Double 19,00
Coureur des bois (whisky)	13,25
Gin Radoune	13,25
Gin Saint-Laurent	14,25
Gin Seven Heaven	13,25
Gin Ungava	Double 20,25
Madisson Park Breakfast (gin)	13,25
Morbleu (rhum blanc)	13,25
Morbleu (rhum épicé)	13,25
Oshlag (vodka houblonnée)	13,25
Romeo's (dry gin)	13,25
Sivo Rebel Moonshine (esprit de grain)	13,25
Sivo Shaman (liqueur herbe)	13,25
Sortilege à l'érable	11,25
Sortilege Bleuët (whisky)	11,25
Vodka Kamouraska	13,25

ALCOOLS

IRISH WHISKEYS

Jameson	8,50
Jameson Caskmates	13,00
Bushmills Original	10,75
Knappogue Castle 12 ans	16,25
Teeling Whiskey Small Batch	12,25
Redbreast 12 ans	18,00

APÉRITIFS

Anisé Pernod	12,75
Anisé Ricard	12,75
✿ Cidre de glace / Ice Cider (<i>Pinnacle</i>)	14,00
Cinzano	12,75
Pineau des Charentes	14,00

GIN

Bombay Dry Gin	Double 17,75	12,50
Botanist Gin		15,00
✿ Romeo's		14,00
✿ St-Laurent Gin		14,00
✿ Ungava Gin	Double 18,75	13,75
✿ Seven Heaven		13,00
✿ Radoune		13,00
Tanqueray		14,00
Beefeater	Double 17,75	12,50

COGNACS

Armagnac	14,25
Hennessy V.S.	15,00
Rémi Martin V.S.O.P.	17,00

AUTRES ALCOOLS

Smirnoff Ice	10,75
Chemineaud	12,75
Tequila Altos Plata	15,00
Tequila Espolon Reposado	12,95
Absolut Vodka	11,75

PORTOS

✿ Caribou	8,50
Graham's Tawny 10 ans	13,75
Warres Otima 10 ans	15,75

RHUMS

Appleton	13,00
Carioca	13,00
Havana Club Brun	Double 17,00
Havana Club Blanc	Double 17,00
Chic Choc	Double 17,00
✿ Morbleu (rhum blanc)	13,00
✿ Morbleu (rhum épicé)	13,00
✿ Morbleu chocolat (rhum épicé)	13,00
St-James	13,00

DIGESTIFS

Jagermeister	8,25
Irish Mist	13,50
Crème de menthe blanche	13,50
Crème de menthe verte	13,50
Sambuca	12,00
Amaretto Disaronno	13,50
Cointreau	13,50
Tia Maria	13,50
Campari	13,50
Bailey's	13,50
✿ Sortilège (whisky à l'érable)	12,00
Grand Marnier	13,75
Schnapps Pêche	13,00
Goldschläger	9,75
4 shooters	24,00
<i>(Jameson, Téquila, Jagermeister ou Sortilège)</i>	

Collecter les
SOUVENIRS
porter l'histoire!



Collect the
MEMORIES
Wear the story!



PUB IRLANDAIS CHEZ
MURPHY'S
IRISH PUB

MUSIQUE «LIVE»
BLUES • JAZZ
FOLK • TRAD
850
SPECTACLES GRATUITS
FREE SHOWS

BIÈRES À LA PRESSION / DRAFT BEERS

QUÉBEC

FÛT / TAP	%	BRASSERIE	TYPE	VERRE 10 oz	PINTE 20 oz
Pilsner Bohémienne	5,0 %	ÉLABORÉES DANS NOTRE BRASSERIE <i>Created here in our brewery</i>	<i>Pilsner blonde</i>	8,00	11,75
St Ale "X" ambrée	6,3 %		<i>Belge ambrée ale</i>	Verre 16 oz	11,75
Barry's Stout	4,2 %		<i>stout</i>	8,00	11,75
Irish Stout	4,2 %	St-Ambroise	<i>stout</i>	7,75	11,75
Gose fraises-basilic	4,5 %	Île d'Orléan	<i>Gose fruitée</i>	Verre 16 oz	12,25
Boréale IPA	6,2 %	Boréale	<i>India Pale Ale</i>	7,75	11,75
Flacatoune	6,7 %	Charlevoix	<i>ale belge forte</i>	Verre 16 oz	11,75
Solstice d'été	5,9 %	Dieu du Ciel	<i>sûre aux fruits</i>	Verre 16 oz	11,75
Rosée d'Hibiscus	5,9 %	Dieu du Ciel	<i>ale blanche à l'hibiscus</i>	7,75	11,75
Moralité	6,9 %	Dieu du Ciel	<i>ale américaine IPA</i>	7,75	11,75
Castor Yakima	6,5 %	Le Castor	<i>IPA Bio</i>	Verre 16 oz	12,25
Jackie Dunn	4,0 %	La Souche	<i>IPA</i>	7,75	Verre 16 oz 11,75
Griffon Rousse	4,5 %	McAuslan	<i>ale rousse</i>	7,75	11,75
Mactavish	5,0 %	Trou du Diable	<i>ale américaine</i>	7,75	11,75
Perroquet	3,5 %	Trou du Diable	<i>session IPA</i>	7,75	11,75
Pitoune	5,0 %	Trou du Diable	<i>pils blonde</i>	7,75	11,75
Quatre Surfers	6,5 %	Trou du Diable	<i>IPA blanche</i>	7,75	11,75
Unibroue Neipa	6,0 %	Unibroue	<i>Neipa</i>	7,75	11,75
Blanche de Chambly	5,0 %	Unibroue	<i>ale blanche</i>	7,75	11,75
Fin du Monde	9,0 %	Unibroue	<i>ale ambrée d'abbaye</i>	Verre 16 oz	12,25
Michelob Ultra	4,0 %	Inbev	<i>bière légère</i>	7,75	11,75
Budweiser	5,0 %	Inbev	<i>lager</i>	7,75	11,75
Molson Canadian	5,0 %	Molson	<i>lager blonde</i>	7,75	11,75

CANADA

BELGIQUE

Chimay Grande Réserve	9,0 %	Chimay	<i>ale forte</i>	Verre 6 oz 9,00	Verre 11 oz 15,00
Delirium Tremens	8,5 %	Huyghe	<i>ale forte</i>		Verre 12 oz 13,95
Stella Artois	5,0 %	Interbrew	<i>lager</i>		12,95
Hoegaarden	5,0 %	Interbrew	<i>ale blanche</i>	8,50	12,95
Lindemans Kriek	2,9 %	Lindemans	<i>lambic cerise</i>		Verre 12 oz 13,95

DANEMARK

IRLANDE

Carlsberg	4,6 %	Carlsberg	<i>pilsner</i>	8,50	12,75
Guinness	4,2 %	Guinness	<i>stout</i>	8,75	12,75
Kilkenny	4,3 %	Guinness	<i>cream ale rousse</i>	8,50	12,50
Murphy's	4,0 %	Murphy's	<i>stout</i>	8,50	12,25
O'Hara's	4,3 %	O'Hara's	<i>stout</i>	8,50	12,50

FRANCE

Kronembourg 1664	5,0 %	Kronembourg	<i>blanche</i>	8,50	12,25
------------------	-------	-------------	----------------	------	-------

ALLEMAGNE

Erdinger Dunkel	5,4 %	Erdinger	<i>brune</i>	8,50	12,75
Erdinger Weibbier	5,3 %	Erdinger	<i>blanche</i>	8,50	12,75

CIDRE / CIDER



McKEOWN

Cidre

VERRE	10 OZ	8,00
PINTE	20 OZ	11,75

FLOTTEURS / BEER COCKTAILS

Black Velvet (Barry's Stout et cidre)	12,75
White Velvet (Blanche de Chambly et cidre)	12,75
Pink Velvet (Rosée d'Hibiscus et cidre)	12,75
Half & Half (Barry's Stout et Molson Canadian)	12,75
Black & Tan (Barry's Stout et Griffon Rousse)	12,75
Snake Bite (Molson Canadian, cidre et liqueur de cassis)	12,75

**DÉCOUVREZ
NOS DÉJEUNERS**

Try our breakfasts

