

DÉCOUVREZ NOS
NOUVELLES SPÉCIALITÉS
MEXICAINES

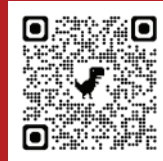


PUB IRLANDAIS CHEZ
MURPHY'S
IRISH PUB

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.

MUSIQUE «LIVE»
À TOUS LES JOURS
EVERY DAY



ENTRÉES / APPETIZERS

POTAGE DU JOUR 7,95
Soup of the day

SOUPE À L'OIGNON 16,95
À la bière Barry's (Stout).
French onion soup: Flavoured with Barry's beer (Stout).

AILES DE POULET BBQ
X 6 14,95
X 12 24,95
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 9,95
Servies avec parmesan et oignons verts. Grand 15,95
TRUFFLE FRIES: Served with parmesan and green onions.

FRITES ET MAYONNAISE Petit 5,95
Grand 9,95
FRIES & MAYONNAISE

CALMARS FRITS 8 oz 18,95
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.*

NACHOS

NACHOS DU PUB 27,95
Maïs, poivrons, oignons verts, mozzarella,
salsa et pico de gallo (tomates, oignons, coriandre
et citron vert).

PUB NACHOS: Corn, peppers, green onions,
mozzarella, salsa and pico de gallo (tomatoes, onions,
coriander and lime).

AJOUTEZ / ADD

Smoked meat
Poulet / chicken
+ 8,95

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

Burrata
+ 12,95

NACHOS DELUXE 33,95

Chili de porc, poivrons, maïs, mozzarella,
pico de gallo (tomates, oignons, coriandre, citron vert)
et oignons verts.

DELUXE NACHOS: Pork chili, peppers, corn, mozzarella,
pico de gallo (tomatoes, onions, coriander, lime), and green onions.



CHILI CON CARNE

Servi avec croustilles de maïs et crème sure. 19,95
Served with crispy corn chips, and sour cream.



**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 Petite 17,95 Régulière 24,95
Sauce à la bière.
CLASSIC POUTINE: Beer gravy sauce.

MURPHY'S 20,95 27,95
Smoked meat, oignons français.
MURPHY'S POUTINE: Smoked meat, onions.

BBQ 18,95 25,95
Sauce BBQ maison.
BBQ POUTINE: Homemade BBQ sauce.



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

MEXICAINE
Chili de porc.
MEXICAN POUTINE: Pork chili.

BIRRIA
Boeuf braisé aux piments.
BIRRIAS POUTINE: Braised beef with chili peppers

EXTRA 8,95
Remplacez votre frite
d'accompagnement
par une poutine classique.
*Replace your side of fries
with a classic poutine*

Petite 20,95 Régulière 27,95
Small Regular

21,95 28,95

PIZZERIA
FLATBREAD

EXTRA POUTINE
Remplacez votre frite d'accompagnement par une poutine classique.
Replace your side fries with a classic poutine. 8,95

PIZZAS

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

	10" MÉDIUM	14" LARGE
 FROMAGE	25,95	34,95
Sauce tomate et mozzarella. CHEESE PIZZA: Tomato sauce and mozzarella.		
PEPPERONI	27,95	36,95
Sauce tomate, mozzarella et pepperoni. PEPPERONI PIZZA: Tomato sauce, mozzarella and pepperoni.		
GARNIE	30,95	39,95
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, champignons et olives. ALL DRESSED PIZZA: Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, peppers, mushrooms, and olives.		
CHAMPIGNON	30,95	39,95
Sauce béchamel à la truffe, mozzarella, champignons et oignons caramélisés MUSHROOM PIZZA: Truffle bechamel sauce, mozzarella, mushrooms and caramelized onions.		
 VEGETARIENNE	30,95	39,95
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.		

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, maïs, tomates séchées, épinards, oignons, olives, huile de truffe. Pesto, mushrooms, peppers, green onions, caramelised onions, corn, dried tomatoes, spinach, onions, olives, truffle oil.	MÉDIUM	LARGE
	3,50	4,25
Mozzarella, crème sure, guacamole, parmesan, sauce tomate, bacon. Mozzarella, sour cream, guacamole, parmesan, tomato sauce, bacon.	MÉDIUM	LARGE
	4,75	6,25
Poulet, fromage de chèvre, prosciutto, saucisse, pepperoni. Chicken, goat cheese, prosciutto, sausage, organic pepperoni.	MÉDIUM	LARGE
	5,50	8,50

	10" MÉDIUM	14" LARGE
HAWAIIAN	27,95	36,95
Sauce tomate, mozzarella, jambon fumé, et ananas rôtis. HAWAIIAN PIZZA: Tomato sauce, mozzarella, smoked ham and pineapple.		
POULET BACON RANCH BBQ	30,95	39,95
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.		
MEXICANA	30,95	39,95
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.		
CARNE	32,95	41,95
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, saucisses italiennes, bacon et miel piquant. CARNE PIZZA: Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, italian sausage, bacon and hot honey.		

 QUATRE FROMAGES DU QUEBEC	32,95	41,95
Sauce rosée, fromages du marché et oignons verts. QUEBEC CHEESE PIZZA: Rosée sauce, local market cheeses and green onions.		
PROSCIUTTO	32,95	41,95
Sauce tomate, mozzarella, prosciutto, roquette et fromage parmesan. PROSCIUTTO PIZZA: Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, arugula and parmesan cheese.		

Collecter les **SOUVENIRS**
porter l'histoire!



T-shirt
30\$



Hoodie
60\$

Collect the **MEMORIES**
Wear the story!

MENU ENFANT / KIDS MENU

À PARTIR DE
14,95
STARTING AT 14.95

POINTE PIZZA ET FRITES PIZZA SLICE AND FRIES	14,95
POUTINE ENFANT KID POUTINE	15,95
CHEESEBURGER ET FRITES CHEESEBURGER AND FRIES	17,95
AILES DE POULET (6) ET FRITES CHICKEN WINGS (6) AND FRIES	15,95
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.





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.

SALADE CÉSAR (Avec poulet + 8,95)

Bacon, parmesan, croûtons et quartier de citron.
CLASSIC CEASAR SALAD: With chicken + 8.95
Bacon, shaved parmesan, croutons, and lemon wedge.



Entrée
Appetizer
19,95

Plat
Main course
28,95

Entrée
Appetizer
19,95

Plat
Main course
28,95



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.



BURRATA FRAÎCHE

Betteraves jaunes, vinaigrette aux agrumes, pousses fraîches, burrata, noix caramélisées, huile aux herbes, croûtons.

FRESH BURRATA:

Yellow beets, citrus vinaigrette, herbal oil, burrata, caramelized nuts, sprouts, croutons.



PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES



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.



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.

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.

CÔTES LEVÉES MAISON

Sauce BBQ, frites et légumes.

HOUSE RIBS: BBQ sauce, french fries and vegetables.

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.

SHORT RIBS

Short Ribs 160 gr., sauce à la bière et champignons et légumes du marché.

160 gr Short Ribs, beer and mushroom sauce and sauteed veggies.

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

41,95

BURGER SUCRÉ SALÉ

Bœuf frais, chutney de bacon, fromage Cantonier, mayonnaise, laitue et tomate. Servi sur notre pain brioché avec frites et salade.

SWEET AND SALTY BURGER: Fresh beef, bacon chutney, cheese, mayo, lettuce and tomatoes. Served on our brioche bread with french fries and salad.

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.



BURGER VÉGÉTARIEN

Boulette végétarienne savoureuse, fromage, tomate, oignon, mayonnaise et laitue.

VEGGIE BURGER: Tasty vegetarian

patty, cheese, tomatoes, onions, mayonnaise and lettuce.

TACOS

Servi avec riz et salade. Served with rice and salad.

Birria :

Bœuf braisé aux tomates et piments, oignons, coriandre et lime. Braised beef with tomatoes and chili peppers, onions, coriander and lime.

Crevettes :

Shrimp

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



EXTRA 8,95

Pour tout les plats servis avec frites, remplacez vos frites par une poutine classique d'accompagnement.

Replace your side fries with a 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 11,95
6 churros 18,95
12 churros 28,95

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

12⁷⁵

- 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	

BIÈRES SANS ALCOOL ET MOCKTAILS

Guinness 0%	500 ml	9.95
Boréale "Hors Sentiers" (Blonde, rousse ou IPA)	330 ml	9,95
Erdinger	500 ml	10.75
Virgin Mojito ou Caesar		8.50
Mocktails à base de Gin, Rhum et Amaretto sans alcool		11.95



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>	4,75
Red Bull	7,00



BIÈRES / BEERS

Cheval blanc (Qc)	<i>blanche</i>	5 %	473 ml	11,00
Aphrodite (Qc)	<i>stout au cacao</i>	6,5 %	341 ml	9,75
Péché Mortel (Qc)	<i>stout au café</i>	9,5 %	341 ml	9,75
Duchesse de Bourgogne (Belgique)	<i>brune acidulée</i>	6,2 %	330 ml	15,25
Harp (Irlande)	<i>lager</i>	5 %	500 ml	11,00

Smithwicks (Irlande)	<i>rousse</i>	5 %	500 ml	11,00
Coors Light (Canada)	<i>blonde</i>	4 %	341 ml	9,25
Molson Dry (Canada)	<i>lager</i>	5,5 %	341 ml	9,25
Bière sans gluten	<i>sans gluten</i>			9,75
Stiegl radler pamplemousse		2,5 %	500 ml	11,00