

LES FRINGALES

RONDELLES D'OIGNONS FRITS
épices maison, caramel de Chipie
11

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
parfumée à la Joufflue,
croûtons aux fromages suisse et mozzarella
11⁵⁰

FONDUES ARCHIBALD 
aux quatre fromages, caramel de Chipie,
chutney de raisins blonds
12

SALADE CÉSAR
laitue romaine, bacon, câpres, parmesan,
croûtons à l'ail, citron, vinaigrette César
15
Ajouter une poitrine de poulet 7

POUTINE ARCHIBALD
frites, fromage en grains, sauce à la Veuve Noire,
bajoue de porc fumée, épices maison,
échalotes vertes
16

CROÛTON DE CHÈVRE CHAUD
fromage de chèvre, mélange de laitues,
noix de Grenoble, pommes, raisins blonds,
caramel à la Chipie, vinaigrette de cassis
16⁵⁰

CALMARS FRITS
épices maison, mayonnaise épicée
17

NACHOS
croustilles de maïs, mozzarella, cheddar, tomates,
piments forts, oignons verts, salsa, crème sure
18⁵⁰
Ajoutez du poulet 7

AILES DE POULET

CHOIX DE SAUCES
fromage bleu, Buffalo, à la Valkyrie
Extra sauce 2

0,5 livre	1 livre	1,5 livre
11 ⁵⁰	21	29

TARTARES ET TATAKI

TARTARE DE SAUMON
saumon frais et saumon fumé maison, câpres,
échalotes grises, concombres, moutarde de Dijon,
mayonnaise, citron, won-ton frit
entrée 15⁵⁰
plat principal (servi avec frites et salade) 29

TARTARE DE BŒUF
bœuf Angus, échalotes grises, câpres, cornichons,
persil, moutarde de Dijon, parmesan
entrée 16
plat principal (servi avec frites et salade) 29

TATAKI DE THON
thon saisi aux graines de sésame, roquette,
coriandre, concombres, pommes vertes, mayonnaise
aux tobiko et vinaigrette asiatique, won ton frit
26

PÂTES ET PIZZAS

PENNE AUX DEUX PESTOS 
pesto de basilic et tomates séchées, fromage de chèvre,
roquette, échalotes grises, tomates cerises
19⁵⁰

BUCATINI PROSCIUTTO ET CHAMPIGNONS
sauce rosée, champignons sautés, prosciutto,
oignons verts, basilic, parmesan
19⁵⁰

PIZZA AUX TOMATES FRAÎCHES
sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches,
basilic frais, roquette, fines herbes,
copeaux de parmesan, huile à l'ail
19

PIZZA CHÈVRE ET PROSCIUTTO
sauce rosée, mozzarella, fromage de chèvre,
prosciutto, champignons, tomates fraîches,
fines herbes, copeaux de parmesan, huile à l'ail
20⁵⁰

PIZZA AU POULET BBQ
sauce BBQ, mozzarella, poulet BBQ, oignons rouges,
poivrons rouges, bacon, fromage Cantonnier
21

BURGERS

ARCHIBALD
5 onces de bœuf, bacon, cheddar, laitue,
tomates, mayonnaise Archibald,
servi avec frites et salade de chou
19⁷⁵

CHÈVRE ET CHAMPIGNONS
5 onces de bœuf, fromage de chèvre, champignons
sautés, laitue, tomates, mayonnaise au pesto de basilic,
servi avec frites et salade de chou
19⁷⁵

DODU
5 onces de bœuf, cheddar, tomates, champignons
sautés, jalapeños, oignons rouges croustillants,
roquette, mayonnaise à la Veuve Noire,
servi avec frites et salade de chou
19⁷⁵



Sur demande, nos burgers peuvent être servis avec une poitrine de poulet grillée
Léger supplément de 2



Sur demande, nos burgers peuvent être servis avec du pain sans gluten
Léger supplément de 2⁵⁰



Sur demande, nous pouvons remplacer le pain par des feuilles de laitue



Sur demande, nos burgers peuvent être servis avec des boulettes végétariennes
BEYOND MEAT
Léger supplément de 2

PLAISIRS DE LA MER

TACOS DE CREVETTES CROUSTILLANTES ET BACON
coquilles souples, crevettes, salade de maïs, bacon,
cornichons, laitue, légumes, crème sure, mayonnaise
aux piments habanero grillés, ciboulette, frites
19

FISH & CHIPS
tempura à la Joufflue, salade de chou, frites,
sauce tartare maison
21⁵⁰

PLAISIRS DE LA TERRE

PÂTÉ CHINOIS
bœuf braisé à la Valkyrie, maïs en crème maison,
purée de pommes de terre au beurre et Tite Kriss,
ketchup aux fruits
19⁵⁰
Ajoutez du fromage 4

BOUDIN NOIR MAISON
purée de pomme de terre au beurre et Tite Kriss,
légumes, champignons sauvages,
sauce aux oignons caramélisés
25

CÔTES LEVÉES
14 onces de côtes levées de porc, frites, salade,
choix de sauce BBQ ou sauce à la Valkyrie
30
Ajoutez un rang de côtes 14

JOUE DE BŒUF BRAISÉE
braisée en cuisson lente à la Tite Kriss,
purée de pommes de terre au beurre et Tite Kriss,
légumes, champignons sauvages
30⁵⁰

BAVETTE DE BŒUF AAA (8 onces)
marinée à la Chipie, garniture de champignons,
cornichons et échalotes grises, purée de pommes
de terre au beurre et Tite Kriss, salade de roquette,
sauce à la truffe
38

POUR LES PETITS

Incluant un breuvage et un dessert
Pour les 12 ans et moins

BURGER
3 onces de bœuf, cheddar, cornichons, laitue,
tomates, mayonnaise Archibald, frites
8⁵⁰

PENNE
choix de sauce tomate, à la viande,
rosée ou aux fromages
8⁵⁰

PIZZA
fromage, pepperoni ou garnie
8⁵⁰

POULET POPCORN
servi avec frites
8⁵⁰

POUTINE
frites, fromage en grains, sauce brune maison
8⁵⁰



Brisedulac

PILSNER TYPE
MÜNCHNER HELLES

4,8% | IBU 25

Rafraîchissante lager de type pilsner d'un blond doré. Au nez, cette bière annonce une explosion de malt ainsi que des houblons Mittelfrüh et Saaz. En bouche, l'équilibre du malt bavarois et la douceur du houblon lui confèrent une subtile amertume pour un caractère à la fois doux et complexe.

Refreshing delicate golden Pilsner with a clean crisp nose full of noble Mittelfrüh and Saaz hops and malt. Brewed with Bavarian malts and the finest hops available. This brew has extreme drinkability and a smooth and complex character.



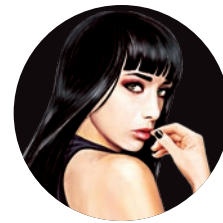
Nuit blanche

IPA BLANCHE

6% | IBU 60

Inspirée des IPA américaines et des Wit belges, cette bière blanche de blé se démarque par les arômes d'agrumes et d'épices que lui confèrent les houblons Amarillo et Centennial. En bouche, elle présente une amertume soutenue et une délicate finale maltée tout en longueur.

Inspired by both the American IPA and Belgian Wheat Beers, this Blanche sets itself apart with a fruity spicy aroma laced with citrus notes from Amarillo and Centennial hops. It has a satisfying intense long lasting hop aftertaste that slowly disappears.



Veuve noire

STOUT IRLANDAIS

4% | IBU 40

Stout irlandais à la robe d'un noir profond et à la mousse généreuse et onctueuse, typique aux bières azotées. Ses arômes d'orge torrifié rappellent le café et la noisette. En bouche, sa consistance crémeuse et la douceur de la céréale crue viennent balancer parfaitement sa franche amertume.

Irish Stout with an opaque black robe and an impressive long lasting head typical of beers carbonated with nitrogen. Aromas of toasted barley remind you of nuts and coffee. Creamy and smooth with an excellent balance between roasted barley and a clean sustained hop aftertaste.



Matante

ALE BLONDE

4,9% | IBU 15

Ale blonde américaine à la mousse onctueuse et au col persistant dégageant d'agréables arômes de malt et de houblon. La douceur du malt s'harmonise parfaitement à celle du houblon, laissant une légère amertume qui fait de la Matante une bière d'initiation idéale.

Beautiful blonde that has a long lasting head and a delicate aroma of both malt and hops. Its smoothness makes it the perfect choice to initiate craft beer. Its delicate malty body harmonises well with a short lightly hopped aftertaste.



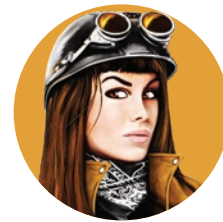
Fripouille

LAGER BLANCHE
HOUBLONNÉE

5,9% | IBU 15

Bière blonde non-filtrée, brassée avec du blé et généreusement houblonnée. Au nez, ses arômes de fruits tropicaux, de fruits à noyau et de melon lui confèrent un goût fruité qui se termine sur une légère amertume et une texture soyeuse.

Unfiltered blond beer, brewed with wheat and generously hopped. Its aromas of tropical fruit, stone fruit and melon give it a fruity taste ending on a light bitterness and a silky-textured finish.



Ci-boire

INDIA PALE ALE

6% | IBU 70

Ale anglaise se démarquant au nez par les arômes prédominants de fleur et d'épices caractéristiques des houblons Golding et Fuggle. Tout en longueur, sa franche amertume présente de subtiles notes de caramel provenant du malt anglais de spécialité.

English Ale that draws you to take a first sip with its inviting floral spicy nose from Golding and Fuggle hops. A medium malt body supports a sustained hop aftertaste that intertwines with subtle caramel notes from English specialty malts.



Coquine

ALE BLONDE

4% | IBU 11

Ale blonde légère aux doux arômes de céréales offrant une délicate pointe houblonnée. Sa faible teneur en alcool en fait un apéritif très rafraîchissant.

Blonde Ale with a bright, light cereal aroma and just a touch of hops. Extremely refreshing and crisp, this brew is the perfect light beer with its low alcohol content.



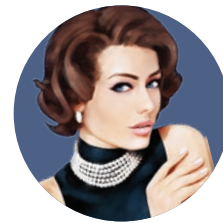
Chipie

PALE ALE ROUSSE

5% | IBU 38

Pale ale de couleur cuivrée à l'amertume modérée provenant du houblon Cascade. En bouche, elle offre une rondeur ainsi qu'une finale équilibrée entre le malt anglais et les notes aromatiques de pamplemousse du houblon américain.

Copper colored Pale Ale with a well-rounded medium body and a citrus nose from Cascade hops. The perfect balance between malt and hops.



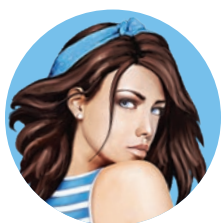
Désirée

INDIA SESSION ALE

4,2% | IBU 35

Bière blonde de session non filtrée aux arômes soutenus de pamplemousse, de fleur et de citron issus des houblons Chinook, Falconer's Flight et Citra. À la fois douce et relevée d'une pointe d'amertume, cette bière au faible taux d'alcool convient en toute occasion.

Beautiful blonde and easy to drink session Ale. Unfiltered with a clean floral aroma accentuated with notes of citrus and grapefruit from Chinook, Falconer's Flight and Citra hops. This brew is very refreshing and smooth. Perfect for every occasion.



Belle Mer

WEST COAST IPA

7,1% | IBU 70

Bière blonde de type IPA de couleur paille et naturellement voilée. Au nez, la présence soutenue des arômes d'houblons typiques de la côte Ouest américaine, tels le Centennial, l'Eldorado et le Simcoe, révèle un envoûtant parfum de pamplemousse et de fruits tropicaux qui s'accompagne, en bouche, d'une amertume tranchante et sèche.

Pale golden IPA that is naturally hazy. Typical West Coast hops such as Centennial, Eldorado and Simcoe impart an intense aroma of tropical fruits that balances well with a long lasting hop aftertaste that is both clean and dry.



Valkyrie

BOCK

7% | IBU 25

Généreuse bière bock typiquement bavaroise à la robe cuivrée. Des arômes prononcés de caramel et de houblon épicé s'harmonisent pour créer une rondeur, une douceur et une longueur en bouche. La Valkyrie est brassée selon la Reinheitsgebot, la loi sur la pureté de la bière allemande.

Classic full-bodied Bavarian Bock with an aroma of noble hops with rich caramel notes. Copper coloured with a smooth, full round body that slowing and gently disappear. Brewed in accordance with the German beer purity law, the Reinheitsgebot.



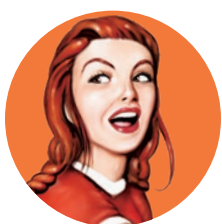
Angélique

INDIA PALE LAGER

5,2% | IBU 35

Bière blonde non filtrée, exclusivement à base de malt Pilsner auquel s'adjoignent les variétés de houblon Magnum, Mosaic et Simcoe. Ses arômes de fruits tropicaux, de conifère et de pamplemousse révèlent un caractère agréablement sec se terminant sur une douce amertume.

Unfiltered blonde beer, made from Pilsner malt exclusively with the addition of Magnum, Mosaic and Simcoe hop varieties. Tropical fruit, grapefruit and piney aromas lead to a pleasantly dry finish with mild bitterness.



Joufflue

BLANCHE DE BLÉ

4,2% | IBU 12

Blanche de blé de style belge authentique servie sur lie. Au nez, de francs et invitants arômes d'agrumes et de coriandre se dégagent et sont suivis en bouche d'une rondeur et d'une légère amertume qui font de la Joufflue une bière tout à fait rafraîchissante.

Refreshing light-bodied Belgian style Blanche on lees that has an inviting, aromatic nose with notes of citrus, coriander and wheat. Delicate hops harmonise perfectly with a light body in this highly refreshing brew.



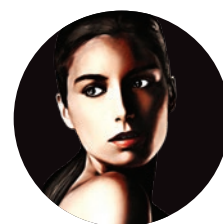
Tite Kriss

IRISH CREAM ALE

5% | IBU 32

Cream ale rousse irlandaise à la mousse crémeuse et abondante. Au nez, elle offre des arômes subtils et légers de malt et de fruits. En bouche, sa texture soyeuse assure une douceur et une finale sur des notes veloutées de caramel.

Irish Red Ale with a creamy white long lasting head. The nose has light, subtle hop and malt aromas. This fine textured brew is extremely smooth, and laced with caramel notes that surprise you with each sip.



Clair-obscur

LAGER NOIRE FUMÉE

5,5% | IBU 30

Lager noire (Schwarzbier) d'inspiration allemande au col épais de couleur moka. Ses profonds arômes de malt torrifié ainsi qu'une touche d'amertume se combinent parfaitement à sa riche finale fumée, légèrement sèche.

Deep brown, German-style smoked black lager (Schwarzbier) with a thick foamy moka-colored head. Its hearty roasted malt aromas and hint of bitterness combine perfectly with a rich, smoked, slightly dry finish.

MUNCHIES

ONION RINGS

house seasoning, Chipie caramel

11

ONION SOUP AU GRATIN

delightfully scented with Joufflue beer, Swiss cheese and mozzarella croutons

11⁵⁰

ARCHIBALD FONDUES

four cheeses, Chipie caramel, golden raisin chutney

12

CAESAR SALAD

romaine lettuce, bacon, capers, parmesan, garlic croutons, lemon, Caesar dressing

15

Extra chicken breast 7

POUTINE ARCHIBALD

fries, cheese curds, Veuve Noire beer sauce, smoked jowl pork, house seasoning, green onions

16

GOAT CHEESE CROUTON

goat cheese, mixed lettuce, crunchy vegetables, walnuts, apples, golden raisins, Chipie caramel, blackcurrant dressing

16⁵⁰

FRIED CALAMARI

homemade spices, spicy mayonnaise

17

NACHOS

corn tortilla chips, mozzarella, cheddar, tomatoes, hot peppers, green onions, salsa, sour cream

18⁵⁰

Extra chicken 7

CHICKEN WINGS

SAUCES

Blue cheese, Buffalo, Valkyrie

Extra sauce 2

0.5 lb	1 lb	1.5 lb
11 ⁵⁰	21	29

TARTARS & TATAKI

SALMON TARTAR

fresh salmon and homemade smoked salmon, capers, shallots, cucumbers, Dijon mustard, mayonnaise, lemon, fried wonton

appetizer 15⁵⁰

main course (served with chips and salad) 29

BEEF TARTAR

Angus beef, shallots, capers, pickles, parsley, Dijon mustard, parmesan

appetizer 16

main course (served with chips and salad) 29

TUNA TATAKI

roasted tuna with sesame seeds, arugula, coriander, cucumbers, green apples, Asian mayonnaise and dressing, tobiko

26

PASTA & PIZZAS

TWO-PESTO PENNE

sun-dried tomato and basil pesto, goat cheese, arugula, shallots, cherry tomatoes

19⁵⁰

PROSCIUTTO AND MUSHROOM BUCATINI

rosée sauce, sautéed mushrooms, prosciutto, green onions, basil, parmesan

19⁵⁰

FRESH TOMATO

tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, basil, arugula, mixed herbs, parmesan, garlic oil

19

GOAT CHEESE AND PROSCIUTTO PIZZA

rosée sauce, mozzarella, goat cheese, prosciutto, mushrooms, fresh tomatoes, mixed herbs, parmesan, garlic oil

20⁵⁰

BBQ CHICKEN PIZZA

BBQ sauce, mozzarella, BBQ chicken, red onions, red peppers, bacon, Cantonier Quebec cheese

21

BURGERS

ARCHIBALD

5 ounces of beef, bacon, cheddar, lettuce, tomatoes, Archibald mayonnaise, served with fries and coleslaw

19⁷⁵

GOAT CHEESE AND MUSHROOMS

5 ounces of beef, goat cheese, sautéed mushrooms, lettuce, tomatoes, basil pesto mayonnaise, served with fries and coleslaw

19⁷⁵

PLUMP

5 ounces of beef, cheddar, tomatoes, sautéed mushrooms, jalapeños, crispy red onions, arugula, Veuve Noire mayonnaise, served with fries and coleslaw

19⁷⁵



Our burgers can be served with a grilled chicken breast
Extra 2



Our burgers can be served with a gluten-free bread on demand
Extra 2⁵⁰



For a lighter option, you can replace bread with lettuce leaves



Our burgers can be served with a plant-based patty on demand
BEYOND MEAT
Extra 2

SEA DELIGHTS

CRISPY SHRIMP AND BACON TACOS

soft shells, shrimps, corn salad, bacon, pickles, lettuce, vegetables, sour cream, grilled habanero peppers mayonnaise, chives, fries

19

FISH & CHIPS

Joufflue beer battered fish fillet, coleslaw, fries, tartar sauce

21⁵⁰

EARTHLY DELIGHTS

SHEPHERD'S PIE

Valkyrie beer braised beef, homemade creamed corn, butter and Tite Kriss beer mashed potatoes, fruit ketchup

19⁵⁰

Extra cheese 4

BLOOD PUDDING SAUSAGE

butter and Tite Kriss beer mashed potatoes, vegetables, wild mushrooms, caramelized onions sauce

25

BABY BACK RIBS

14 ounces of baby back ribs, fries, salad, choice of BBQ or Valkyrie sauce

30

Double your rib portion 14

BRAISED BEEF CHEEK

braised with Tite Kriss beer, butter and Tite Kriss beer mashed potatoes, wild mushrooms

30⁵⁰

AAA FLANK STEAK (8 ounces)

Chipie beer marinade, mushrooms, pickles and shallots garnish, butter and Tite Kriss beer mashed potatoes, arugula salad, truffle sauce

38

KID'S MENU

Beverage and dessert included
Age 12 or under

BURGER

3 ounces of beef, cheddar, pickles, lettuce, tomatoes, Archibald mayonnaise, fries

8⁵⁰

PENNE

tomato, meat, rosée or cheese sauce

8⁵⁰

PIZZA

cheese, pepperoni or all-dressed

8⁵⁰

POPCORN CHICKEN

served with fries

8⁵⁰

POUTINE

fries, cheese curds, homemade gravy

8⁵⁰