



Économisez avec la carte de membre Expérience OR !
De plus, votre Accès-Jeux sera gratuit pour toute l'année !
Demandez-la à votre serveur-se

MENU NOURRITURE

ENTRÉES	
Bébé Poutine	9,50\$
Frites	7,50\$
-> Essayez nos délicieuses bouchées gourmandes	
Bitterballen (2) accompagné d'une mayo dijon et érable	7\$
Boules de fromage (2) accompagné d'un délicieux confit d'oignons	8\$
Boules de chili frit (2) VEGAN accompagné de pesto	6\$
Falafels (2) VEGAN accompagné d'une sauce raifort	6\$
Nems au canard (2) accompagné d'un chutney de pomme maison	8\$
Arancini aux champignons (2) VEGAN accompagné d'une sauce tomatée maison NOUVEAU	7\$
Assiette Méli-Mélo COUP DE COEUR	
C'est dût de choisir ? Prenez en cinq sur les six !!! (10 bouchées)	29\$

NOUVEAU !!!

Goutez à nos délicieux burgers !

BURGERS	
BOEUF	
Le Stratège (mozzarella, bacon, romaine, tomate, cornichon, mayo)	22\$
Le Chanceux (suisse, bébé épinards, confit d'oignons, mayo moutarde à l'ancienne)	22\$
Le Mauvais Perdant (chèvre, roquette, champignons à la truffe, mayo épicée)	23\$
L'Intuitif (mozzarella, mayo, ketchup)	19\$
POULET GRILLÉ	
L'Indécise (mozzarella, bacon, romaine, tomate, cornichon, mayo)	22\$
L'Astucieuse (suisse, romaine, champignons à la truffe, mayo moutarde à l'ancienne)	23\$

SALADE SIGNATURE	
El girasol de la muerte - Salade "sans salade" d'inspiration tex-mex Mélange à base de pico de gallo, de maïs et d'haricots rouges, servi dans un tournesol de croustilles de maïs et couronné d'une sauce chipotle crémeuse et d'une délicieuse crème sure à la lime. Un véritable péché mortel !	20\$

NACHOS (Servi avec crème sûre à la lime)	
Classique (Salsa, poivron vert, piments forts, olives)	23\$
Classique Bacon	26,50\$
Classique Chorizo	27\$
C'est Cochon! (Porc effiloché - recette maison)	27,50\$
Option : Petit format	réduction de 5\$
+Guacamole	+4\$

PROMOTION !!!
LES JEUDIS NACHOS à 29,99\$
Nachos classique à partager
+ 2 pintes de Boréale Classique

PIZZAS	
Pépé	17,50\$
Garnie	18\$
Végé	18\$
Splendor (mozzarella, chèvre, parmesan, pesto, tomates, roquette)	19,50\$

PÊLE-MÊLE	
Chili VEGAN Prenez-le gratiné ! +3,50\$	13,50\$
Miss Poutine (Sauce maison à la bière)	16,50\$
Poutine Mamma Mia! (italienne) NOUVEAU !	18,00\$
Poutine C'est Cochon! (Porc effiloché - recette maison, sauce maison à la bière)	19,50\$
Filet de poulet accompagné de frites et salade maison	15,50\$

PLATS SIGNATURE	
Mac & Cheese (Sauce à base de Chorizo) COUP DE COEUR	19\$

MENU ENFANT (10 ans et moins)	
La Revanche, l'activité idéale en famille !!!	
Pour vous le prouver, nous avons pris soin de rendre les repas pour vos enfants plus abordables.	
Poutine enfant	9\$
Pizza enfant (au choix)	9,50\$
Filet de poulet accompagné de frites	10\$
Burger L'Intuitif	13\$
PROMOTION !!! EN TOUT TEMPS Les enfants jouent gratuitement* !!!	
* Un accès-jeux enfant gratuit pour chaque accès-jeux régulier payé.	

GRIGNOTINES	
Olives à cocktail	4,50\$
Croustilles de maïs & salsa maison fraîche VEGAN SANS GLUTEN	9\$
Pop-corn	6\$ / 15\$

DESSERTS	
Sundae (chocolat, caramel)	8\$
Sundae au vrai sirop d'érable !	9\$
Gâteau fromage - coulis de framboises et canneberges maison	10\$
Gâteau au chocolat COUP DE COEUR	11\$
+ crème glacée	+ 4\$

Les journées EXPÉRIENCE à La Revanche®

Tous les MERCREDIS et tous les DIMANCHES
Obtenez 25% DE RABAIS sur vos consommations* !

*Produits éligibles : Tous nos cocktails, mocktails et bières pression

CARTE DES BOISSONS

Procurez-vous la carte EXPÉRIENCE OR et économisez 15% sur toutes vos factures !
Demandez à votre serveur-se

BIÈRES & CIDRE

PRESSION	Verre / Pinte
Boréale Classique (Blonde, Rousse, Blanche, IPA, Noire)	7\$ / 9\$
Boréale IPA du Nord Est 6% COUP DE COEUR	8,75\$ / 10,75\$
Episode - Boréale (Demandez à votre serveur-se)	Prix variables

MICROBRASSERIES INVITÉES (Demandez à votre serveur-se)	
La Souche - Franc Bois 4%	10\$ / 12\$
La Souche - Bières variées (Demandez à votre serveur-se)	Prix variables

Cidre McKeown 5,7%	8\$ / 10\$
Velvets (Black, White ou Red)	8\$ / 10\$

CANETTES	
Pack découverte La Souche (4 canettes au choix)	4 pour 40\$
La Souche - Bières variées (Demandez à votre serveur-se)	Prix variables

SANS ALCOOL	
Boréale - Hors Sentier (Demandez à votre serveur-se)	9,50\$

COCKTAILS SIGNÉS LA REVANCHE

Cocktail du moment - Demandez à votre serveur-se	Prix variable
---	---------------

La Revanche du BLOODY	
Notre version du drink le plus aimé des québécois, à base de gin Roméo, avec jus de pickle et une touche de fumée.	13\$

Stay Cool	13\$
La limonade la plus cool en ville! C'est fou ce que 2 oz de bourbon peuvent nous détendre!	

Hanabi	13\$
Une autre limonade, mais celle-ci est au litchi! Sucrée et tropicale, vous adorerez ce mix parfait de Limoncello et de Soho. Ça goute le ciel!	

Skull	13\$
Pour les pirates enrhumés...ou pas! Un délicieux breuvage chaud et sucré au rhum Kraken, cannelle et lime. Définitivement, aucun besoin d'avoir le rhume pour apprécier ce rhum!	

Pomme Panique	14\$
Que nous donneront un mélange de bourbon, de cidre et de vin mousseux, saupoudré de cannelle? Un cocktail à saveur de tarte aux pommes! Fallait y penser!	

Velonimo	14\$
Le "bicycle thief" ludique de La Revanche, avec du gin Roméo et du Campari. Amer mais pas trop, pour les amateurs de negronis! (contient du pamplemousse)	

Gin du Yâbe	14\$
Sûrette à souhait, le gin Stadacone Bleu est mis de l'avant dans ce cocktail de bleuets surprenant. Vous verrez, c'est bon en Yâbe!	

Tiki Toppie	16\$
Légèrement acidulé, un mélange parfait de Grand Marnier et de gin 7th Heaven dans un cocktail agrumé à la bière!	

Cascadia	16\$
Sureau mais pas surette! Cocktail sucré et piquant à base de St-Germain, vin mousseux et bière de gingembre.	

Honey Buzz sour (cocktail ultra-local, 100% quartier St-Roch!)	18\$
Un "sour" d'eau-de-vie de miel caramélisé au méliot la distillerie de quartier APIKOL, notre voisin dans St-Roch. Sucré avec un sirop de miel maison provenant de leurs ruches urbaines. Un délice local onctueux.	

FRISONS LUDIQUES (préparés à base de slush)

Frisson du moment - Demandez à votre serveur-se	Prix variable
---	---------------

Chocoly COCKTAIL DESSERT	13\$
Pour les amateurs de chocolat et de sucre. Un cocktail dessert qui mélange liqueur de cacao et stout.	

Slush du Nord-Est	14\$
Un goût du sud en passant par le Nord-Est! - Bière Boréale IPA du Nord-Est & Grand Marnier	

Slush Hanabi	14\$
Limonade au Limoncello & Soho. Version barbotine du cocktail Hanabi, ci-haut.	

Aperol Spritz Puppie	16\$
Le classique italien, en version Slush Puppie.	

NOS SANGRIAS (Rouge ou blanche)

Sangria Blanche - Schnapps pêches, vin blanc, orange, 7up	14\$
Sangria Rouge - Southern Comfort, vin rouge, orange, 7up	14\$

COCKTAILS CLASSIQUES (tous nos cocktails ont au minimum 1½ oz d'alcool)	
Demandez n'importe quel autre cocktail classique à votre serveur-se	11\$ et +

SHOOTERS - Le 4e est gratuit !!!

Point de victoire (shooter du moment) - Demandez à votre serveur-se	5\$ chacun
---	------------

Black Russian - Vodka et Barista	4 pour 15\$
Galaxy Trucker - Coureur des bois à l'érabie et sirop de bleuets maison	
Fireball	
Limoncello	

ALCOOLS CLASSIQUES - Demandez à votre serveur-se

	Prix variable
--	---------------

VINS

Nouvelle carte des vins à venir

Demandez à votre serveur-se
les vins disponibles en ce moment

PROMOTION !!!
C'EST VINDREDI !!!
Tous les vendredis
Tous nos vins sont à 20%

NOUVEAU !!!

Toute la saveur d'un délicieux cocktail, mais sans l'alcool !

MOCKTAILS SIGNATURE

Version avec alcool sur demande ! (Prix variables)	
Equinox - Sirop de framboise maison, violette, concombre, citron, soda COUP DE COEUR	8,50\$
Karuba - Morceaux d'ananas, jus d'ananas, Ginger Beer, jus de citron, soda	8,50\$
Shrub Rouge - Purée de fruits maison (canneberges et framboises), citron, soda	8,50\$
Bloodixit - Gin du jardin sans alcool NOA, sirop mix à bloody, Clamato	9\$
Jamaïca - Rhum épicé sans alcool NOA, sirop d'ananas, sirop de vanille, Pepsi	9\$
Sagrada - Vermouth rouge sans alcool NOA, pamplemousse, orange, sirop de bleuets, soda	9\$

Les enfants adoreront (tout comme les grands !) :	
Takeno Coco - Crème de coco, ananas, sirop de licorne rouge	9\$
Stupéfrix! - Canneberge, citron, sirop de licorne rose, 7up	9\$

AUTRES MOCKTAILS (sans alcool)

Limonade maison - Orange, pamplemousse, ananas, 7up, sirop maison du moment	7\$
Limonade classique - Citron, 7up	7\$
Shirley Temple - Ginger ale, 7up, sirop maison au choix (Demandez à votre serveur-se)	7\$
Virgin Caesar - Clamato, citron, Worcestershire, Tabasco, poivre, olives	9\$

SLUSH PUPPIE NOUVEAU

Slush (Saveurs: Cerise, Limette, Framboise bleue)	4\$
---	-----

Ajoutez-y de l'alcool! Demandez à votre serveur-se	Prix variable
--	---------------

BOISSONS FROIDES

Boisson gazeuse	4\$
Eau minérale	4\$
Guru / Guru Lite	6,75\$

CAFÉS & THÉS

Espresso - Court ou allongé	4\$
Américano	4\$
Cappuccino	4,50\$
Latté	5,50\$
Mokaccino - avec chantilly	6\$
Chocolat chaud	6\$

Infusion Camellia Sinensis	5,50\$
----------------------------	--------

*Ajoutez un peu de chaleur à votre café ! - Coureur des bois, Bailey's, rhum, etc	+4,50\$
---	---------

CAFÉS ALCOOLISÉS

Café brésilien - Brandy, Grand Marnier, liqueur de café	10,50\$
Café Espagnol - Brandy, liqueur de café	10,50\$
Café irlandais - Jameson, sirop simple, crème fouettée	10,50\$