

## Menu Tapas

**Petite salade du marché 6**

**Petite salade César 8**

**Frites maison dans un cône 7**

**Frites aux épices cajun 8**

**Frites de patates douces 11**

**Rondelles d'oignon 11**

Servies avec aïoli au poivre citronné

**Hummus 10**

Bol de hummus maison servi avec pain naan

**Bouchées de Fromage 13**

Morceaux de fromage en grain frites de la *Trappe à Fromage*

**Trempeuse d'épinards 12**

Délicieuse trempeuse d'épinards et artichauts, servie chaude avec du pain naan

**Ailes de poulet 12**

Une livre d'ailes avec choix d'une sauce : Buffalo / Miel et ail / BBQ à la bière / Épices Cajun / Orange & gingembre

**Poutine de la Fabrique 12**

Sauce brune maison et fromage en grain

**Poutine Vieux-Hull 14**

Avec bacon et poulet épicé cajun

**Poutine Papineau 15**

Avec porc effiloché et touche de sauce BBQ

**Poutine Al Capone 14**

Avec morceaux de saucisse italienne de Par Toutatis et piments jalapeño marinés

**Calmars frites 16**

Avec sauce cocktail maison

**Brie fondant 17**

Garni de notre fameuse compote de bacon à la *Nuit des Temps* et noix de grenoble

**Nachos végétariens 16**

Tortillas de maïs blanc maison, pico de gallo et cheddar de la Fromagerie St-Albert. Servi avec salsa, crème sure et guacamole

**Nachos au Poulet 19**

Olives, oignons verts, poulet et crème sure chipotle.

**Nachos au porc effiloché 18**

Porc effiloché et sauce BBQ à la bière

**Pizza Petite démons 17**

Prosciutto, crumble de fromage de chèvre, parmesan et oignons caramélisés à la bière

**Pizza du président 16**

Mozzarella, bacon, poivrons rouges, olives vertes et champignons

**Pizza Margherita 15**

Pesto de basilic, fromage bocconcini, parmesan, roquette à l'huile citronnée

**Brownie BDT 7**

**Dessert du moment 7**

**Crème brûlée 7**

## Tapas Menu

**Market Salad 6**

**Cesar Salad 8**

**Homemade Fries in a Cone 7**

**Fries with Cajun spices 8**

**Sweet Potato Fries 11**

**Onion Rings 11**

Served with a lemon-pepper aioli

**Hummus 10**

Homemade hummus with naan bread

**Cheese Bites 13**

Deep fried cheese curds from *La Trappe à Fromage* with spicy Marinara sauce

**BDT spinach dip 12**

Delicious hot spinach and artichoke dip served with naan bread

**Chicken Wings 12**

A pound of wings with choice of : Buffalo, Cajun Beer BBQ, orange-ginger or honey garlic sauce

**Factory's Poutine 12**

House made gravy and local curds

**Vieux-Hull Poutine 14**

With bacon and spicy Cajun chicken

**Papineau Poutine 15**

Pulled Pork and a drizzle of BBQ sauce

**Al Capone Poutine 14**

With Italian sausage from *Par Toutatis* et and marinated jalapeno peppers

**Fried Calamari 16**

With homemade cocktail sauce

**Baked Brie 17**

Garnished with our famous stout bacon jam and candied walnuts

**Veggy Nachos 16**

House made tortillas, pico de gallo, and Cheddar cheese from St-Albert Factory. Served with salsa, sour cream and BDT guacamole

**Spicy Chicken Nachos 19**

Chicken, green olives, green onions, drizzled with our chipotle sour cream

**Pulled Pork Nachos 18**

Pulled pork and beer BBQ sauce

**Petite démons Pizza 17**

Prosciutto, *La Petite Démons* goat cheese crumble, parmesan and beer caramelized onions

**President's Pizza 16**

Mozzarella, bacon, peppers, olives and mushrooms

**Margherita Pizza 15**

Bocconcini cheese, basil pesto, parmesan and lemon oil arugula on marinara sauce

**BDT Brownie 7**

**Dessert of the moment 7**

**Crème Brûlée 7**

## Menu Tapas

**Petite salade du marché 6**

**Petite salade César 8**

**Frites maison dans un cône 7**

**Frites aux épices cajun 8**

**Frites de patates douces 11**

**Rondelles d'oignon 11**

Servies avec aïoli au poivre citronné

**Hummus 10**

Bol de hummus maison servi avec pain naan

**Bouchées de Fromage 13**

Morceaux de fromage en grain frites de la *Trappe à Fromage*

**Trempeuse d'épinards 12**

Délicieuse trempeuse d'épinards et artichauts, servie chaude avec du pain naan

**Ailes de poulet 12**

Une livre d'ailes avec choix d'une sauce : Buffalo / Miel et ail / BBQ à la bière / Épices Cajun / Orange & gingembre

**Poutine de la Fabrique 12**

Sauce brune maison et fromage en grain

**Poutine Vieux-Hull 14**

Avec bacon et poulet épicé cajun

**Poutine Papineau 15**

Avec porc effiloché et touche de sauce BBQ

**Poutine Al Capone 14**

Avec morceaux de saucisse italienne de Par Toutatis et piments jalapeño marinés

**Calmars frites 16**

Avec sauce cocktail maison

**Brie fondant 17**

Garni de notre fameuse compote de bacon à la *Nuit des Temps* et noix de grenoble

**Nachos végétariens 16**

Tortillas de maïs blanc maison, pico de gallo et cheddar de la Fromagerie St-Albert. Servi avec salsa, crème sure et guacamole

**Nachos au Poulet 19**

Olives, oignons verts, poulet et crème sure chipotle.

**Nachos au porc effiloché 18**

Porc effiloché et sauce BBQ à la bière

**Pizza Petite démons 17**

Prosciutto, crumble de fromage de chèvre, parmesan et oignons caramélisés à la bière

**Pizza du président 16**

Mozzarella, bacon, poivrons rouges, olives vertes et champignons

**Pizza Margherita 15**

Pesto de basilic, fromage bocconcini, parmesan, roquette à l'huile citronnée

**Brownie BDT 7**

**Dessert du moment 7**

**Crème brûlée 7**

## Tapas Menu

**Market Salad 6**

**Cesar Salad 8**

**Homemade Fries in a Cone 7**

**Fries with Cajun spices 8**

**Sweet Potato Fries 11**

**Onion Rings 11**

Served with a lemon-pepper aioli

**Hummus 10**

Homemade hummus with naan bread

**Cheese Bites 13**

Deep fried cheese curds from *La Trappe à Fromage* with spicy Marinara sauce

**BDT spinach dip 12**

Delicious hot spinach and artichoke dip served with naan bread

**Chicken Wings 12**

A pound of wings with choice of : Buffalo, Cajun Beer BBQ, or honey garlic sauce

**Factory's Poutine 12**

House made gravy and local curds

**Vieux-Hull Poutine 14**

With bacon and spicy Cajun chicken

**Papineau Poutine 15**

Pulled Pork and a drizzle of BBQ sauce

**Al Capone Poutine 14**

With Italian sausage from *Par Toutatis* et and marinated jalapeno peppers

**Fried Calamari 16**

With homemade cocktail sauce

**Baked Brie 17**

Garnished with our famous stout bacon jam and candied walnuts

**Veggy Nachos 16**

House made tortillas, pico de gallo, and Cheddar cheese from St-Albert Factory. Served with salsa, sour cream and BDT guacamole

**Spicy Chicken Nachos 19**

Chicken, green olives, green onions, drizzled with our chipotle sour cream

**Pulled Pork Nachos 18**

Pulled pork and beer BBQ sauce

**Petite démons Pizza 17**

Prosciutto, *La Petite Démons* goat cheese crumble, parmesan and beer caramelized onions

**President's Pizza 16**

Mozzarella, bacon, peppers, olives and mushrooms

**Margherita Pizza 15**

Bocconcini cheese, basil pesto, parmesan and lemon oil arugula on marinara sauce

**BDT Brownie 7**

**Dessert of the moment 7**

**Crème Brûlée 7**