Cafés

Filtre

Brûlerie des Cantons **3$**

Décaféiné **3,40$**

Whistler *> Avec crème fouettée* **3,65$**

Espresso

Espresso *simple* **3,40$** *double* **4$**

Allongé *simple* **3,40$** *double* **4$**

Viennois *> Allongé et crème fouettée* **4,30$**

Américano *> Allongé et eau chaude* **3,40$**

Extra lait chaud +0,55$

Cafés lattes

Café au lait *tasse* **5,10$** *bol* **6,65$**
Tasse : double espresso et lait moussé
Bol : triple espresso et lait moussé

Cappuccino **4,45$**
Espresso et lait moussé

Cappuccino glacé **5,10$**
Espresso, lait, glace et crème fouettée

Café Shad **5,90$**
Espresso, lait moussé, crème fouettée et Smarties

Café Érable **5,90$**
Espresso, lait moussé, sirop d'érable et crème fouettée

Café Royal **5,90$**
Espresso, lait moussé, arôme de menthe, crème fouettée et gaufrette

Café Chai **5,90$**
Espresso, lait moussé, arôme chai et crème fouettée

Boissons chaudes

(N) Matcha latté 6,95$
Lait moussé et thé matcha

(N) Lait d'or **5,65$**
Lait moussé, pâte jaune (curcuma), cannelle et sirop d'érable

***Ajout d'une garniture* +0,99$**
> Crème fouettée > Smarties > Guimauves

***Arôme* +0,99$**
> Noisette > Menthe > Vanille > Caramel salé > Chai > Sirop d'érable

***Remplacer le lait par du lait végétal* +0,75$**
> Lait d'avoine > Lait d'amande > Lait de soya > Lait de soya chocolat

Cafés moka

Moka Espresso *tasse* **5,15$** *bol* **6,70$**
Espresso et lait au chocolat

Moka Con Panna *tasse* **5,35$** *bol* **6,95$**
Espresso, lait au chocolat et crème fouettée

Moka glacé *tasse* **5,10$**
Espresso, lait au chocolat, glace et crème fouettée

Cafés alcoolisés



Baileys **8,50$**
Crème irlandaise et crème fouettée

Coureur des Bois **8,50$**
Crème à l'érable et crème fouettée

Irlandais **8,50$**
Whisky, Baileys, Tia Maria et crème fouettée

Brésilien **8,50$**
Grand Marnier, cognac, Tia Maria et crème fouettée

Espagnol **8,50$**
Tia Maria, cognac et crème fouettée

Jamaïcain **8,50$**
Tia Maria, rhum brun et crème fouettée

Free Style **8,50$**
Avec alcool de votre choix et crème fouettée

Chocolats chauds

Chocolat chaud *tasse* **4,25$** *bol* **6,35$**
Lait au chocolat avec crème fouettée

Cacao Shad *tasse* **5,50$** *bol* **6,45$**
Lait au chocolat, arôme de noisette, crème fouettée et gaufrette

Cacao royal *tasse* **5,50$**
Lait au chocolat, arôme de menthe, crème fouettée et gaufrette

Mini chocolat chaud pour enfant **2,90$**
Lait au chocolat, crème fouettée, smarties ou guimauves

Thés et tisanes

Thés noirs **4,25$**
> English Breakfast > Earl grey > Darjeeling > Chai Masala

Thés verts **4,25$**
> Sencha du Japon > Fleur de Jasmin

Rooibos **4,25$**
> Funky amande folie > Thaï citron gingembre

Tisanes **4,25$**
> Camomille > Menthe > Petits fruits

***Demandez nos thés et tisanes de saison.**

Bouffe

Soupes

DEMANDEZ LA SOUPE ET LE POTAGE DU JOUR

* Soupe du jour **4,25 $**
* Soupe du jour et café filtre **6,05 $**
* Soupe du jour et ½ baguette **5,75 $**
* Soupe du jour, ½ baguette et café filtre **7,11 $**

Soupe du jour et salade verte **7,95 $**

Grignotez ou partagez

* Bagel **5,05 $**
  Bagel et confiture
* Bagel fromage **5,45 $**
  Bagel et fromage à la crème ou de chèvre

GF * Croustilles natures **4 $**

GF * Nachos et salsa **6,50 $**

* Nachos ou pita grillé avec humus maison **7,10 $**
* Olives méli-mélo **4,10 $**

Fondue au fromage suisse **18,05 $**
Servi avec pain baguette
> Ajoutez jambon, chorizo ou une autre baguette ***+ 2,55 $***

Assiette Shad **18,30 $**
Pain baguette, végé pâté, fromage de chèvre, olives, jambon et humus + choix d'accompagnement.
> Ajoutez jambon, chorizo ou une autre baguette ***+ 2,55 $***

Nachos

Servi avec crème sure et salsa

GF * Mozza **16,75 $**
Mozzarella et fines herbes

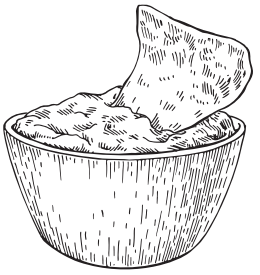
GF * Légumes **17,56 $**
Mozzarella, tomates, poivrons, olives et oignons

* Palermo **18,14 $**
Mozzarella, saucissons chorizo, jalapenos et oignons

GF * Grec **18,04 $**
Mozzarella, feta, tomates, poivrons, olives et oignons

* Poulet **18,14 $**
Mozzarella, poulet, olives, tomates, poivrons et oignons

Extra guacamole, humus ou crème sure
2 oz ***+1,95 $*** *4 oz* ***+2,98 $***



Salades

Servi avec ½ baguette ou nachos
> Salsa, crème sure, guacamole ou humus 2 oz +1,95 $

San Francisco 18,25 $
Laitue, poulet, mandarines, raisins, chou rouge, carottes, graines de tournesol et vinaigrette pamplemousse et gingembre

GF **Grecque 17,61 $**
Laitue, feta, concombres, olives, tomates, poivrons, oignons et vinaigrette grecque

GF **Salade de thon 18,04 $**
Laitue, salade de thon, câpres, concombres, oignons, carottes et vinaigrette Shad

GF **Végétarienne 18,25 $**
Laitue, végé pâté aux lentilles et au cari (bio), humus, concombres, tomates, carottes, poivrons, chou rouge, oignons et vinaigrette Shad

Salade fraîcheur saumon et agrumes 18,36 $
Laitue, saumon fumé, suprêmes d'oranges, tomates, oignons, concombres, carottes, graines de sésame grillées et vinaigrette pamplemousse et gingembre

GF *Sans gluten* * *Disponible aussi en menu restreint en soirée*

Paninis

* **Californien 16,67 $**
Poulet, fromage cheddar et mayo cari

Grec 16,91 $
Feta, tomates, olives, oignons, poivrons, concombres et mayo maison

Printanier 16,91 $
Fromage cheddar, tomates, olives, oignons, poivrons, carottes, concombres, laitue et mayo maison

Thon 16,96 $
Salade de thon, fromage cheddar, laitue, concombres et mayo maison

BLT 17,06 $
Bacon, laitue, tomates, fromage cheddar et mayo

Classique 17,06 $
Jambon, fromage cheddar, tomates, laitue, mayo et moutarde

Jambon pesto 17,06 $
Jambon, pesto, fromage cheddar, laitue

Pâté végé 17,06 $
Végé-pâté aux lentilles et cari (bio), tomates, olives, oignons, poivrons, carottes, laitue, mayo maison

Poulet 17,06 $
Poulet, fromage cheddar, laitue, tomates, mayo maison

Steak Philly 17,11 $
Bœuf, laitue, poivrons, oignons, fromage cheddar et mayo épicée

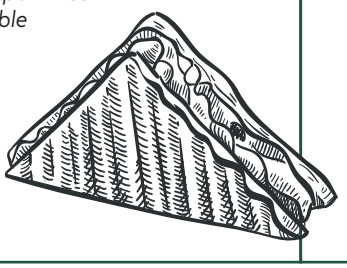
* **Pacifique 17,11 $**
Saumon fumé, fromage à la crème, oignons, câpres et mayo maison

Grilled Cheese

* **Pacanes érable 17,23 $**
Fromage cheddar fort et pacanes caramélisées au sirop d'érable

* **Louis d'Or 17,61 $**
Fromage Louis d'Or et oignons caramélisés au vin rouge

* **Pommes et bacon 17,71 $**
Fromage cheddar fort, bacon, pommes caramélisées et noix de Grenoble



Menu midi +4,20 $

LUNDI AU VENDREDI, 11 H À 14 H
Ajoutez 4,20 $ au prix de votre menu pour avoir soupe et café filtre.

Créations

Roulé de chèvre printanier 16,70 $
Fromage de chèvre, laitue, tomates, poivrons, olives, oignons et carottes

Roulé au thon 16,70 $
Salade de thon, fromage cheddar, laitue et concombres

Roulé végé pâté 16,70 $
Végé-pâté aux lentilles et au cari (bio), laitue, tomates, poivrons, oignons, olives, carottes et mayo maison

Roulé au poulet 17,07 $
Poulet, pesto, laitue, tomates, oignons et fromage de chèvre

Roulé pacifique 17,10$
Saumon fumé, fromage à la crème, concombres, laitue, oignons et câpres

Bagel pacifique 17,23 $
Saumon fumé, fromage à la crème, tomates, laitue, oignons et câpres

Accompagnements :

croustilles
ou nachos et salsa
ou salade verte

Extras :

> *2 accompagnements* ***+1$***
> *Salade surprise* ***+0,95$***
> *Crème sure ou guacamole ou humus 2 oz* ***+1,95$***

Vinaigrettes :

Shad
Balsamique
Pamplemousse gingembre
Crémeuse
Grecque

Pizzas

Mozza 16,54 $
Sauce tomate, mozzarella et fines herbes

Santorini 17,02 $
Sauce tomate, mozzarella, feta, olives, oignons et tomates

Végé 17,18 $
Sauce tomate, mozzarella, olives, poivrons, oignons et tomates

Classico 17,50 $
Sauce tomate, jambon, mozzarella, tomates et poivrons

Palermo 17,50 $
Sauce tomate, saucissons chorizo, mozzarella, oignons et piments bananes

Poulet 17,50 $
Pesto, poulet, mozzarella, oignons et tomates

Chèvre et pesto 17,77 $
Fromage de chèvre, pesto, sauce tomate, mozzarella, oignons et pacanes caramélisées

Pacifique 18,04 $
Saumon fumé, sauce tomate, mozzarella, oignons et câpres

Steak Philly 17,61 $
Sauce tomate, formage cheddar, bœuf, poivrons et oignons

* *Disponible aussi en menu restreint en soirée*

Vins



Blancs

Vidigal Flor* *4 g de sucre résiduel*

> Portugal - Chardonnay, Sauvignon blanc et Arinto.

Vin aux arômes de fruits tropicaux et d'agrumes. Sa finale est rafraichissante, ponctuée par des notes minérales et citronnées.

coupe **8,16 $** *1/2 litre* **22,59 $** *bouteille* **33,66 $**

Madregale* *3 . de sucre résiduel*

> Italie - Trebiano et Chardonnay

Vin frais aux arômes de fruits tropicaux, pourvu d'une finale légèrement citronnée.

coupe **9,35 $** *1/2 litre* **27,48 $** *bouteille* **39,78 $**

Clos Mont-Blanc Catalunya *1,7 g de sucre résiduel*

> Espagne - Macabeo et Chardonnay - 12,5 %

Un vin passe-partout, léger et frais. Un brin fruité, un brin beurré, légèrement poivré. La texture est soyeuse et il y a un bon équilibre entre une amertume présente et une fraicheur en finale.

coupe **9,18 $** *1/2 litre* **27,48 $** *bouteille* **39,78 $**

Rosé

Giovinello *2,6 g de sucre résiduel*

> Hongrie - Rosé pinot grigio

Ce pinot grigio rosé séduit par sa couleur éclatante, son parfum de framboise et ses notes harmonieuses de fruits rouges. Finale longue et rafraichissante.

coupe **8 $** *1/2 litre* **21,15 $** *bouteille* **30 $**

Rouges

Vidigal Flor* *5 g de sucre résiduel*

> Portugal - Castelao, Tinta Roriz, Tinta Miuda

Vin aux arômes de petits fruits rouges bien mûrs avec une dominance de framboises. Sa finale est fraiche et savoureuse.

coupe **8,16 $** *1/2 litre* **22,59 $** *bouteille* **33,66 $**

Madregale* *3 g. de sucre résiduel*

> Italie - Sangiovese et Montepulciano

Vin charmeur aux arômes de petits fruits rouges, d'épices et de tabac. Ses tannins sont souples et sa finale est persistante et savoureuse.

coupe **9,35 $** *1/2 litre* **27,48 $** *bouteille* **39,78 $**

Faustino V Rioja Reserva *2,1 g de sucre résiduel*

> Espagne - Tempranillo et Mazuelo - 13,5 %

Un nez de charcuteries, de tabac et de pain grillé. Une bouche où le tempranilla de cerises, de fraises et de réglisse prend toute la place.

coupe **9,94 $** *1/2 litre* **37,74 $** *bouteille* **47,94 $**

***Importations privées**

Bières

Pressions

	verre	pinte	pichet
Cheval Blanc 5,2%	6,95$	8,05$	22,45$
Belle Gueule blonde 5,2%	6,45$	7,80$	20$
St-Ambroise rousse 5%	6,45$	7,80$	20$
St-Ambroise Abricot 5%	6,95$	8,05$	22,45$
New England IPA 6,2%	7,65$	8,95$	23,10$
Cadilo 6,7%	7,45$	8,55$	23$
> NEIPA 100 % Citra, Wick Station, Warwick			
(N) Peroni 5%	7,65$	8,95$	23,10$
> Lager blonde, Italie			
La tout bout d'champ 4,7%	7,95$	9,55$	24,75$
> Lager québécoise, La Grange pardue - Ham-Nord			

Blondes

Molson Ex > *Molson 5% 341 ml* **7,35$**

Coors Light > *Molson 4,2% 341 ml* **7,35$**

Buck Blonde > *Multi-Brasses 5% 341 ml* **6,95$**

La P'tite Dernière > *Ô Quai des Brasseurs 5,5% 473 ml* **9,45$**

Grolsch > *Royal Grolsch, Hollande 5% 500 ml* **9,75$**

Blanches

1664 Blanc > *Kronenbourg, France 5% 330 ml* **8,95$**

Blanche du Paradis > *Dieu du Ciel! 5,5% 473 ml* **8,65$**

Rosée d'Hibiscus > *Dieu du Ciel! 5,9% 473 ml* **8,65$**

La Madeleine > *Ô Quai des Brasseurs 5% 473 ml* **9,45$**

Jean-Suzz > *Wick Station, Warwick 5,5% 473 ml* **9,25$**

Sans alcool

Carlsberg > *Danemark 0% 330 ml* **6,15$**

1664 Blanc > *Kronenbourg, France 0% 330 ml* **6,45$**

(N) Poids Plume - **7,75$**
> Blonde sans alcool, Ras l'Bock < 0,5 % 473 ml

Matinée extra light **8,90$**
> IPA sans alcool, Ras l'Bock < 0,5 % 473 ml

Fruitées

Parfaite aux framboises > *Multi-Brasses 5 % 341 ml* **7$**

Fabuleuse aux bleuets > *Multi-Brasses 5 % 341 ml* **7$**

Belle Hélène à la poire > *Multi-Brasses 8 % 341 ml* **7$**

1664 Rosé > *Kronenbourg, 4,5 % 355 ml* **8,95$**

La Cubicus - Sure aux fruits tropicaux **10$**
> Ô Quai des Brasseurs 4 % 473 ml

Ham Sure - India Pale Ale sure **10,35 $**
> La Grange Pardue 4,6 % 473 ml

Rousses

Buck rousse > *Multi-Brasses 5% 341 ml* **6,95$**

La Barbe rousse > *Ô Quai des Brasseurs 5,5% 473 ml* **9,45$**

La Poulette rousse > *La Grange Pardue 5,4% 473 ml* **9,85$**

Brunes et ambrées

Gaillard > *Brune au café, Multi-Brasses 5,2% 341 ml* **6,95$**

Voyageur des brumes > *Dieu du Ciel! 5,2% 473 ml* **8,65$**

Noires

St-Ambroise noire > *RJ 5% 473 ml* **9,90$**

Guinness > *Irlande 4,2% 440 ml* **9,90$**

Stout Impériale > *Multi-Brasses 8,5% 341 ml* **6,95 $**

IPA & Session IPA

Buck IPA du Nord-Est > *Multi-Brasses 6,2% 341 ml* **6,95$**

La Moralité > *Dieu du Ciel! 6,9% 473 ml* **8,95$**

Dent de requin > *West Coast IPA, Dieu du ciel! 6% 473 ml* **8,95$**

Disco Soleil > *IPA, Dieu du ciel 6,5% 473 ml* **8,95$**

St-Ambroise IPA > *RJ 6,2% 473 ml* **9,15$**

Libre-service **9,15$**
> Session IPA, Wick Station, Warwick 4,5% 473 ml

Cassette **9,15$**
> Nano IPA movie, Wick Station, Warwick 3,2% 473 ml

La P'tite Floride **10,05$**
> IPA tropicale, Ô Quai des Brasseurs 6,7% 473 ml

Cocktails

Classiques

Bloody Caesar 8,31$
Vodka, Clamato, fève marinée

Verglas 8,21$
Sortilège, jus de canneberge blanc et jus de lime

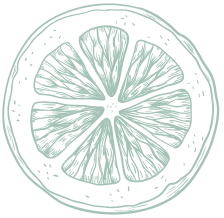
Cuba libre 8,21$
Rhum brun et coca-cola

Amaretto canneberge 8,05$
Amaretto, jus de canneberge rouge

Amaretto sour 8,31$
Amaretto, jus de citron, sucre

Abricot sour 8,31$
Liqueur d'abricot, jus de citron, sucre

Spritz 8,31$
Cappelletti (apérol), mousseux et tonic



Mimosa 6,45$
Mousseux et jus d'orange

White Velvet 8,36$
Cidre mystique, bière blanche

Cidre McAdam urbain 4,7% **7,90$**

Fruités

Daiquiri fraise 8,36$
Rhum, jus glacé fraise et jus de lime

Jus glacé 8,36$
Alcool au choix avec fraise ou mangue et jus de lime

Framboisier 8,36$
Liqueur de framboise, jus de canneberge et d'orange

Litchi bikini 8,36$
Liqueur de litchi, jus de canneberge blanc et tonic

Sex on the beach 8,36$
Liqueur à la pêche, vodka, jus d'orange et grenadine

Sweet à l'ananas 8,36$
Liqueur de coco et jus d'ananas

Le Zesté 8,36$
Vodka, Sprite, jus de lime et citron

La Brise 8,36$
Gin, jus de pamplemousse, sirop d'érable et tonic

Rafraichissants

Sangria *verre* **7,75$** *pichet* **20,17$**
Rouge, blanche ou tropicale

Long Island iced tea *verre* **7,75$** *pichet* **20,17$**
Coca-Cola ou thé glacé, au choix

Incontournables (2 oz)

Le p'tit Punch 9,90$
Rhum brun, lime, sirop d'érable

Tiki cocktail 9,90$
Cappelletti (aperol), téquila, jus de pamplemousse, sirop d'érable

Espresso martini 9,90$
Vodka, Coureur des bois, espresso et crème

Cosmopolitain 9,90$
Vodka, triple sec, jus de canneberge et lime

Blue cosmo 9,90$
Liqueur à la pêche, vodka framboise, jus de canneberge blanc et lime

Digestifs

Sortilège *> Whisky à l'érable* **4,67$**
Coureur des bois *> Crème à l'érable* **4,67$**
Crème de menthe *>* **5,85$**
St Léger *> Scotch whisky* **5,85$**
Sambuca *> Liqueur à l'anis* **5,85$**
Southern comfort *> Whisky* **5,85$**
Rhum Appleton Estate *> Rhum épicé* **6,15$**
Belle de Brillet *> Liqueur de poire et cognac* **6,35$**
Grand Marnier *> Liqueur d'orange et cognac* **6,35$**
Cognac V.S. *>* **8,70$**

Shooters 4,25$

Shad *> Baileys et crème fouettée*
Stinger *> Cognac et crème de menthe blanche*
Uppercut *> Amaretto et jus d'orange*
Black Russian *> Tia Maria et vodka*
Marteau *> Crème de menthe blanche et alcool 40 %*
Vietnamien *> Liqueur de litchi, jus de lime et tabasco*
Mexicano *> Téquila, clamato et tabasco*
Power Puss *> Vodka et Sour Puss*
Jagermeister *> Liqueur d'herbe*
Le Shad 52 *> Grand Marnier et Baileys*
Coup de soleil 12,30$
> Trio de tequilas : Bang Bang, Sauza et Cherry River, avec lime.

Mocktails sans alcool

Le citronné 4,67$
Jus de canneberge rouge, Sprite, jus de citron

Le pamplemousse 4,67$
Jus de pamplemousse, tonic, sirop d'érable et jus de lime

Limonade Shad 4,54$
Jus de canneberge, d'orange, d'ananas et grenadine

Virgin Caesar 5,40$
Clamato, tabasco, worcestershire, fève marinée

Jus glacé fraise ou mangue 4,97$

Gins tonic

AU VERRE	
avec tonic Schweppes	**8,30 $**
avec tonic 1642 régulier	**9,90 $**

PALETTE DE DÉGUSTATION	*½ once*	*1 once*
4 choix de gin + tonic Schweppes	**16,45 $**	**26,50 $**
4 choix de gin + 1642 régulier	**17,25 $**	**28,50 $**

Shaq

Desserts

Gourmands



CRÈME BRULÉE CARAMEL FLEUR DE SEL **9,25 $**
> Déli'Suisse, Victoriaville

TARTELETTE AU CITRON **10,35 $**
Pâte sablée aux noisettes, garniture au citron et meringue italienne.
> Déli'Suisse, Victoriaville



BAGDAD **10,75 $**
Croustillant praliné amandes-noisettes, ganache au café, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc et biscuit joconde au chocolat.
> Déli'Suisse, Victoriaville

LE PASSIONNÉ **10,50 $**
Crémeux aux fruits de la passion, framboises, mousse chocolat noir, biscuit joconde aux amandes et glaçage miroir.
> Déli'Suisse, Victoriaville

MOUSSE CHOCOLAT NOIR **9,95 $**
Riche et onctueuse mousse au chocolat sur une fine couche de gâteau, recouverte de ganache au chocolat noir et de poudre de cacao.
> Beaux Gâteaux

GÂTEAU FROMAGE POMMES CARAMEL **9,95 $**
Gâteau au fromage crémeux, incrusté de pommes fraîches, pacanes et caramel, sur une base de biscuits Graham.
> Beaux Gâteaux

Petites douceurs

BOUCHÉE - FONDANT CHOCOLAT RHUM *> Déli'Suisse* **2,10 $**

BOUCHÉE - FONDANT CHOCOLAT CAFÉ *> Déli'Suisse* **2,10 $**

BRICELET *Biscuit traditionnel suisse > Déli'Suisse* **2,30 $**

BISCUIT BRISURES DE CHOCOLAT **2,29 $**

GALETTE DATTES ET NOIX **3,26 $**

PAIN AUX BANANES MAISON *> végane* **3,51 $**

CARRÉ AUX DATTES **4,03 $**

(N) BISCO SHAD AUX AMANDES **2,85 $**

Desserts du jour

CROUSTADE AUX POMMES **5,10 $**

BROWNIE **5,10 $**

À boire

Coca-Cola **3,20 $**

Coca-Cola Diet **3,20 $**

Sprite **3,20 $**

Ginger Ale **3,20 $**

Eau pétillante AHA **3,20 $**
> Lime-Melon d'eau

Eau Perrier **4,30$**

Jus **3,75 $**
> Pomme > Orange > Canneberge
> Ananas > Pamplemousse

Jus de légumes *> V-8* **3,75 $**

Thé glacé Snapple **3,95 $**

Limonade Shad **4,54 $**
> Jus de canneberge, d'orange, d'ananas et grenadine

Jus glacé **4,97 $**
> Fraise > Mangue

Red Bull **6,90 $**

ACCÈS WIFI GRATUIT
Réseau : Shad cafe
Mot de passe : unboncafe

Sans gluten