

MICROBRASSERIE



Menu de notre Brigade Cuisine...ici on mange frais et local!!!

ENTRÉES

Cornichons (5) ou Jalapenos frits (4) : 9 \$

Légumes frits et leur trempette : 9 \$
Côte levée de maïs (3), Avocat (4), Choux-fleur, ou Choux de Bruxelles

Ailes de poulet ou Ailes de Choux-fleur
6 : 11\$ 12 : 18\$ 18 : 22\$
Nature, Miel & Chili, servi avec trempette maison

Nachos ou 1/2 nachos reg: 18\$ / 1/2 : 11\$
Chips de maïs tricolores, mélange de 4 fromages La Chaudière, poivrons, olives noires, jalapenos, oignons verts, crème sure et salsa pico de gallo

Frites sel & poivre ou Frites de patate douce 8 \$

Calmars Frits 15\$

Chili VÉGÉTALIEN 15\$
Délicieux chili végétalien, oignons verts, servi avec crème sûre et petite baguette de pain

LES GRIGNOTINES

Olives au Chorizo 7\$

Bretzels 4\$

Noix bbq à l'érable 7\$

Fromage twist Déguédine 6\$

NOS PLANCHES

Planche de Charcuteries & Fromages : 28 \$

Planche préparée avec amour par notre Brigade, charcuteries de Scotstown, fromages du Québec, pain baguette, petits cornichons, fruits, noix, gelée de piments locale

Planche de Légumes frits & Fromages : 28 \$

Planche également préparée avec amour par notre Brigade, côtes levées de maïs, Avocats frits, choux-fleur et choux de Bruxelles, fromages du Québec, pain baguette, petits cornichons, fruits, noix, gelée de piments locale

NOS POUTINES

La régulière petite ou grosse : petite : 12 \$/
Frites sel & poivre avec sauce à la bière grande : 18\$
et fromage en grains Skouik ! Skouik! La Chaudière

La Truffée : 20\$
Frites sel & poivre, sauce à la bière, fromage en grains Skouik Skouik La Chaudière, bacon, oignons verts, huile de Truffe

À la viande : 22 \$
Frites sel & poivre, sauce à la bière, fromage en grains Skouik Skouik La Chaudière, viande de votre choix : poulet, viande fumée, saucisse ou bacon.

Bon Appétit !!!

MICROBRASSERIE



Menu de notre Brigade Cuisine...ici on mange frais et local!!!

PLATS PRINCIPAUX

Smash Burger simple ou double :

Simple : 18\$
Double : 22 \$

Burger garni fait de viande fraîche préparée par notre Boucherie du MARCHÉ LAVALLÉE, fromage jaune, salade, tomates, bacon, oignons, relish moutarde, ketchup, servi avec frites sel & poivre

Fish & Chips à la bière :

25\$

Morue panée à la bière servie avec frites sel & poivre, salade de choux et sauce tartare maison

Smoked Meat :

25\$

Sandwich de viande fumée sur pain de seigle, moutarde dijon à l'ancienne, cheddar, servi avec frites sel & poivre et cornichon frit

Assiette de 1 saucisse ou 2 Saucisses :

18 \$
25\$

Délicieuses saucisses à la bière et oignons confits, préparées par la BOUCHERIE BL, servies avec frites sel & poivre, salade jardinière fruits et noix.

Pour les petites faims...

10\$

Assiette de saucisse : *Saucisse, frites, jus au choix*

Assiette d'ailes de poulet : *3 ailes, frites, jus au choix*

Assiette poulet pop corn : *Poulet pop corn, frites, jus au choix*

Mini poutine : *Frites, sauce, fromage en grains, jus au choix*

Pizzas fines, croûtes minces

Margherita : 18\$ Pesto : 22\$

Assiette Margherita : *Savoureuse 1/2 pizza croûte mince,*

Sauce tomate maison, mélange exquis de 4 fromages de la fromagerie La Chaudière, servie avec frites sel & poivre, salade jardinière fruits et noix

Assiette Pesto : *Savoureuse 1/2 pizza croûte mince,*

Pesto de basilic, mélange exquis de 4 fromages La Chaudière, tomates cerises, artichauts, saupoudrée de parmesan frais. Servie avec frites sel & poivre, salade jardinière fruits et noix

Pizza complète seule : 13\$

Salade Caesar : Demie : 9\$ Reg : 16\$

Salade caesar avec vrai bacon, croûtons à l'ail, cheveux d'ange de parmesan et vinaigrette maison

Avec Viande ???

Extra Saucisse ou Extra Bacon : 1/2 3.50\$ Reg : 6\$

*Extra Poulet, Poulet pop-corn, viande fumée : 1/2 3.50\$
Reg : 6\$*

Bon Appétit !!!

LA GARNISON

MICROBRASSERIE



Cream Ale - 5,6% : Blonde onctueuse

Blonde au corps épais et à la mousse impressionnante

La Marilyn - 5,2% : Bière blonde de Mégantic

Blonde de soif, couleur dorée, facile à boire, non amère, veloutée.

La Bobby Sands – 4,2% : Irish Red Ale

Bière rousse légère, d'inspiration irlandaise avec des arômes d'esters fruités et des notes légèrement rôties.

La Sunshine – 5,6% : IPA américaine **

Bière houblonnée au Simcoe, Mosaic et Talus. Bière à l'amertume franche et assumée avec un vent d'arômes d'agrumes.

La Da Vinci – 6% : IPA classique *

India Pale Ale américanisée, légèrement ambrée, avec des arômes et un nez d'agrumes explosifs, amertume bien présente, mais balancée par les arômes fruités. Saura plaire aux amateurs d'IPA les plus exigeants.

La Blanche aux bleuets – 5,2% : Bière blanche aux fruits **

Bière blanche estivale, aromatisée avec des bleuets des environs, légèrement acidulée, nez fruité, rafraîchissante.

La récolte d'à côté-6.3% : Harvest Ale

Bière facile à boire faite avec des grains 100% québécois, ainsi que du houblon MÉGANTICOIS

L'Exotique - 6.5% IPA exotique **

Bière houblonnée forte au caractère tropical et à l'amertume modérée. Chaque gorgée est un voyage dans les Caraïbes.

Sour Milkshake aux Framboises - 5,9% : Bière sûre au lactose et aux fruits **

Bière sûre où les arômes de framboises sont balancés par une acidité présente et un corps rond en bouche grâce à la présence équilibrée de* **lactose.***

Lager d'Icité – 3,5% : Lager légère

Bière blonde de type lager, avec un corps léger, une bière qui goûte la bière et qui est facile à boire.

La Haddock – 4,2% : Stout au café *

Bière noire aux arômes distinctifs de café, assez sec, amertume modérée, caractère liqueux, corps velouté.

La Morrison- 6,3% : Scotch Ale **

Bière d'inspiration écossaise au caractère puissant de malt rôti et aux arômes de toffee. Servie au "creamer"

Verre 12 oz : 6,50\$
Chope 20 oz : 9,25\$

* Verre 12 oz : 6,75\$
* Chope 20 oz : 9,75\$

**Verre 12 oz : 7,50\$
** Chope 20 oz : 10,00\$

Palette dégustation 4 x 5 oz : 17\$

À boire, à boire...



APEROL SPRITZ OU ST-GERMAIN :

Aperol ou St-Germain, Mousseux, Soda

BELLINI :

Mousseux, liqueur de Pêches, Framboises fraîches

BLOODY CAESAR ("SUA COCHE") :

Vodka, Clamato, Worchestershire, Sriracha, épices, Sirop d'érable

COSMOPOLITAN :

Vodka, Triple Sec, jus de lime frais, jus de Canneberges

CUBA LIBRE (RHUM & COKE) :

Rhum, Coke, tranche de lime

FRENCH 75 :

Gin, Mousseux, jus de citron frais, sirop simple,

GIMLET OU GIMLET FLORAL :

Gin, ("St-Germain" pour le floral), jus de lime frais, sirop simple

GIN & TONIC :

Gin de base (Bombay) ou Gin Québécois, tonic

LONG ISLAND ICED TEA :

Rhum blanc, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, jus de citron frais, Coke

MAI TAI :

Rhum blanc, Rhum brun, Triple Sec, sirop d'orgeat, jus de lime frais, menthe fraîche

MARGARITA :

Tequila, Triple Sec, jus de lime frais

MARGARITA FLORALE AU ST-GERMAIN :

Tequila, St-Germain, jus de lime frais

MARTINI DRY OU DIRTY:

Gin ou Vodka, Vermouth blanc sec (jus d'olive pour le Dirty)

À boire, à boire...



MANHATTAN :	Whiskey, Vermouth rouge, Angostura
MOJITO :	Rhum blanc, jus de lime frais, Sucre brun, Menthe, Soda
NEGRONI :	Gin, Aperol, Vermouth rouge
NEGRONI FIZZ :	Mousseux, Aperol, Vermouth rouge
OLD FASHIONED :	Bourbon, Sirop Simple, Angostura
PALOMA :	Tequila, jus de pamplemousse, jus de lime frais, Soda
PLANTER'S PUNCH À ARTHUR :	Rhum brun, Rhum blanc, jus Vitaminé, jus de Goyave, sirop simple
SOUR (AMARETTO, ST-GERMAIN, RHUM, WHISKY...):	Spiritueux au choix, jus de citron frais, sirop simple, Angostura *en raison des allergies nous n'utilisons pas de blanc d'oeuf*
SEX ON THE BEACH (POUR LES NOSTALGIQUES DES ANNÉES 90):	Vodka, liqueur de pêche, jus de lime frais, jus d'orange, grenadine

Pour consommer mieux, accompagnez votre "drink" avec de la nourriture...SANTÉ!!!

À boire, à boire...à base de bière!!!



Les rafraîchissants

SHANDY & GERMAIN :	BLONDE, St-Germain, jus de citron frais
FÉLIX A LA TÊTE DANS LES BULLES :	FÉLIX (blanche aux agrumes), Mousseux
BEER-I-TA :	IPA exotique, Tequila, Triple Sec, jus de lime frais,
BEER-JI-TO :	FÉLIX (blanche aux agrumes), Rhum blanc, jus de lime frais, menthe fraîche, sirop simple
APEROL & MOI :	CREAM ALE, APEROL
BEERDY :	Blonde selon la sélection du moment, Vodka, Worcestershire, Sriracha, jus de lime frais
CE QU'IL SE PASSE À LA GARNISON... (POUR LES NOSTALGIQUES DU SEX ON THE BEACH) :	DAVINCI, Vodka, liqueur de pêche, jus de lime frais, jus d'orange, grenadine
L'ESPRESSO MARTINI :	HADDOCK (stout au café), Vodka, Vermouth blanc
LE CAPITAINE :	HADDOCK (stout au café), MOUSSEUX

À boire, à boire... sans alcool!!!



Kombuchas

Le kombucha est une boisson réalisée à partir de la fermentation de thé et d'aromates naturels. Celui que nous offrons est local et provient de la Kombutcherie MariClod

**HIBISCUS / PÉTALES DE
ROSES/ PENSÉES :**

Antioxydant & Digestif

PÉTALES DE ROSES :

Apaisant & Régénérant

**GINGEMBRE / ORANGE /
MÉLISSE :**

Antiviral & Dynamisant

**ARGOUSIER / THÉ DU
LABRADOR / BASILIC :**

Antistress, Antibactérien & Drainant
hépatique

Simplement...

BLOODY VIRGIN, MOJITO VIRGIN, LEMONADE, PEPSI, 7-UP,
ORANGEADE, PERRIER, JUS DE POMME, JUS DE RAISINS,
SHIRLEY TEMPLE...

À boire, à boire... LES VINS!!



ROUGES

AROMATIQUE
ET SOUPLE

PEIREIRA LISBOA
V/7,25\$ BTL/ 30\$:

Assemblage portugais au profil de fruits noirs et d'épices, ce vin bien sec est un compagnon idéal pour accompagner notre Burger

AROMATIQUE
ET CHARNU

CABRAL
V/7,25\$ BTL/30\$:

Parfums de framboise, de mûre , de myrtille avec un soupçon d'épices douces et de vanille.
Accord : Assiette de Saucisse

AROMATIQUE
ET SOUPLE

CONO SUR
V/9\$ BTL/40\$:

Pinot noir BIO au parfum de fruits cuits et de cerise. Un parfait accord avec notre planche de charcuteries.

FRUITS ET
MÉLIÉS

PRAJES DEL VALLE
V/9\$ BTL/40

Fraîcheur et équilibre, tout en n'abusant pas de l'extraction des fruits. Un bijou BIO qu'on appréciera servi légèrement rafraîchi avec une Pizza ou une Planche de charcuteries.

AROMATIQUE
ET CHARNU

LIANO
15/\$ BTL : 60\$

Cabernet Sauvignon aux arômes de chocolat noir, confiture de fruits noirs, épices douces, notes boisées. Accord : Burger

AROMATIQUE
ET SOUPLE

COPPOLA FRANCIS
BTL/60\$

Ce merlot aux tannins enrobés libère des effluves de fraise, de moka et de chêne. Accord : Burger