

MENU



La Garnison

819-583-3737 / info@lagarnison.ca

ENTRÉES

Brie Fondant Québécois 16 \$

Brie Québécois chaudraux oignons confits, servi avec pain

Légumes frits mixtes 11 \$

Côte levée de maïs (1), Avocat (1), Aile de chou fleur (1), Jalapenos farcis (1), Choux fleur (3), Choux de Bruxelles (3), trempette poivre & lime

Dumplings (3 ou 5) 7 \$ / 9.50 \$

Spécialité Asiatique, style Won-ton farcie au porc accompagnée de sa savoureuse sauce gingembre/soya

Soupe à l'oignon à la bière 11 \$

Soupe à l'oignon maison avec notre scotch ale Morrison

Potage du moment 5 \$

Potage maison servi avec petit pain frais

Ailes de poulet ou de chou-fleur Buffalo :

Nature, Miel & Chili, servies avec trempette maison

6 : 11\$ 12 : 18\$ 18 : 22\$

Nachos ou 1/2 nachos Rég : 18\$ / 1/2 : 11\$

Chips de maïs, mélange de 4 fromages La Chaudière, poivrons, olives noires, jalapenos, oignons verts, crème sûre et salsa pico de gallo

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

Bretzel géant Alsacien 7 \$

Chaud, servi avec sa trempette moutarde et miel ou son caramel salé fait maison

Calmars frits 15 \$

Cornichons frits (5) 9 \$

PLATS

Mac & Cheese Deluxe 24 \$

Pâtes dans une explosion de fromages La Chaudière, une touche de notre Scotch Ale, Bacon, Panko et oignons verts.

Demi Côte levée "Cochonne" 38 \$

Demi côte levée de porc du Québec reconnue pour sa tendreté exceptionnelle et par son abondance de viande sur et entre les os servie avec frites sel & poivre et salade César

Fish & Chips à la bière 25 \$

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

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

Chili Vegan 18 \$

Délicieux chili Vegan, oignons verts, servi avec crème sûre, fromage et petit pain

Salade César Garnison Demie : 9\$ Reg : 16\$

Succulente salade César, vinaigrette maison, vrai bacon, cheveux d'ange de parmesan, croûtons à l'ail

Pour les petites faims 10 \$

Ailes : 3 ailes, Frites, jus

Mac & cheese : Mac & Cheese maison, jus

Mini Poutine : Frites, sauce, fromage en grains, jus

Poulet pop Corn : Poulet pop corn, frites, jus

Pizzas fines, croûtes minces

Margherita : 1/2 pizza sauce tomate maison, mélange 4 fromages La Chaudière, servie avec frites sel & poivre, salade jardinière fruits & noix 18 \$

Pesto : 1/2 pizza pesto, mélange 4 fromages La Chaudière, tomates cerises, artichauts, parmesan frais servie avec frites sel & poivre, salade jardinière fruits & noix 22 \$

Porc effiloché : 1/2 pizza sauce bbq maison, mélange 4 fromages La Chaudière, servie avec frites sel & poivre, salade César 24 \$

Complète, sans accompagnement soustraire - 5\$

Smash Burger simple ou double : S : 18\$ D : 25\$

Burger garni fait de viande fraîche préparée par notre Marché Lavallée, fromage jaune, salade, tomate, bacon, oignons, relish, moutarde ketchup servi avec frites sel & poivre

Assiette de saucisse 1 : 16\$ 2 : 25\$

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

Poutine Régulière Petite : 12\$ Grosse : 18\$

Frites sel & poivre, sauce à la bière, fromage en grains Skouik Skouik

Poutine Truffée 21 \$

Frites sel & poivre, sauce à la bière, fromage en grains Skouik Skouik, huile de Truffes noires, bacon, oignons verts

Extra viande : Porc effiloché, Poulet, Bacon, Saucisse, Smoked meat, poulet pop corn. ** prix divers **

*** Bien que nous portons une attention particulière aux allergies, nous ne pouvons garantir qu'il n'y ait eu aucun contact.
Merci d'en avvertir votre serveur(euse)

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
MARRONS

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