



### ENTRÉES

<b>Brie Fondant Québécois</b>	16 \$
Brie Québécois chaud avec ses oignons confits maison, servi avec pain croûtons	
<b>Dumplings ( 3 ou 5 )</b>	7 \$/ 9.50 \$
Spécialité Asiatique, style Won-ton farcie au porc accompagnée de sa savoureuse sauce gingembre/soya	
<b>Soupe à l'oignon Marilyn</b>	11\$
Soupe à l'oignon maison avec notre Marilyn	
<b>Calmars frits</b>	15\$
<b>Cornichons frits (5)</b>	9\$
<b>Bretzel géant Alsacien</b>	7\$
Chaud, servi avec sa trempette moutarde et miel ou son caramel salé fait maison	
<b>Frites sel &amp; poivre ou Frites de patate douce</b>	1/2 : 4.95\$ REG : 8\$

### PLATS

<b>Mac &amp; Cheese Deluxe</b>	24\$
Pâtes dans une sauce crémeuse au fromage, pesto de tomates séchées, Panko et oignons verts.	
<b>Chili Vegan</b>	20 \$
Délicieux chili Vegan, oignons verts, servi avec crème sûre, fromage et petit pain	
<b>Salade César Garnison</b>	Demie : 9\$ Reg : 16\$
Succulente salade César, vinaigrette maison, "vrai" bacon, cheveux d'ange de parmesan, croûtons à l'ail	
<b>Pizzas fines, croûtes minces :</b>	
<b>Assiette Margherita</b> : 1/2 pizza sauce tomate maison, mélange 4 fromages La Chaudière, servie avec frites sel & poivre, salade jardinière fruits & noix	22\$
<b>Assiette al Pesto di basilico</b> : 1/2 pizza pesto, mélange 4 fromages La Chaudière, tomates cerises, artichauts, parmesan frais servie avec frites sel & poivre, salade jardinière fruits & noix	22\$
<b>La Cochonne</b> : 1/2 pizza, porc effiloché dans sa sauce bbq maison, mélange de 2 fromages La Chaudière, tomates cerises, portobello, servie avec frites sel & poivre, salade César	24\$
<b>Pizza Margherita entière</b> : pizza sauce tomate maison, mélange 4 fromages La Chaudière	18\$
<b>Pizza al Pesto di basilico</b> : Pizza entière au pesto, mélange 4 fromages La Chaudière, tomates cerises, artichauts, parmesan frais	20\$
<b>La Cochonne</b> : Pizza entière, porc effiloché dans sa sauce bbq maison, mélange de 2 fromages La Chaudière	24\$

#### Pour les petites faims (ok pour les adultes mais le jus c'est pour les 10 ans et moins) 😊

<b>Ailes</b> : 3 ailes, Frites, jus	10\$
<b>Mac &amp; cheese</b> : Mac & Cheese maison, jus	
<b>Mini Poutine</b> : Frites, sauce, fromage en grains, jus	
<b>Poulet pop Corn</b> : Poulet pop corn, frites, jus	

**Ailes de poulet :** 6 : 11\$ 12: 18\$ 18 : 22\$  
Régulière, Miel & Chili ou B.B.Q

**Nachos géant ou 1/2 nachos** Géant : 21\$ / 1/2 : 15\$

Chips de maïs, salsa pico de gallo, mélange de 4 fromages La Chaudière, poivrons, olives noires, jalapenos, oignons verts, crème sûre. (Guacamole en Extra )

**Légumes frits mixtes ou au choix** 15\$

Côte levée de maïs (2) Jalapenos farcis (2), Choux fleur, trempette poivre & lime

**Assiette à partager (choix de 3)** 22,50\$

Côte levée de maïs (4) / Jalapenos farcis (4) / Choux fleur (portion) / Batonnets de fromage (4) / Cornichons frits (4) / Oignons français servi avec trempettes

**Oignons français** 8,25\$

**Bâtonnets de fromage (4)** 8,50\$

4 bâtonnets servis avec sauce tomates maison

**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

**Planche de saucisses** 18\$

Deux délicieuses saucisses Grecque préparées par la BOUCHERIE BL, servies avec frites sel & poivre et gelée de piment du Domaine de la rivière Samson

**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\$

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

**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

**Poutine 3 viandes** 24\$

Frites sel & poivre, sauce à la bière, fromage en grains Skouik Skouik, 3 viandes à votre choix

**Quesadillas au poulet** 24\$

Tortillas grillés farcies d'un mélange de 4 fromages La Chaudière, poulet grillé, salsa pico de gallo, servis avec crème sûre, frites sel & poivre ainsi qu'une côte de maïs frit. \* Guacamole en Extra \*

**Extra viande ou légumes :**

Porc effiloché, Poulet, Bacon, Saucisse, Smoked meat, poulet pop corn. Guacamole, poivrons, oignons, tomates, champignons \*\* prix divers \*\*

# 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...



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

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