

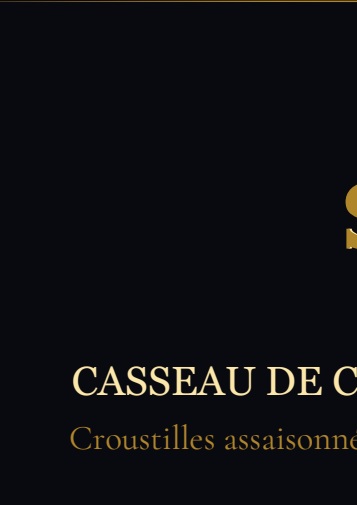
# AVIS SPÉCIAL

Exceptionnellement et cela en raison d'une importante pénurie de main d'œuvre dans la cuisine, nous avons en semaine, un menu restreint de manière à faciliter les opérations en cuisine.

De cette manière, cela nous permet de nous concentrer pour les fins de semaine pour vous offrir le menu complet !

Cette situation est bien sur temporaire le temps de trouver de nouveaux employés. Nous sommes à la recherche de cuisiniers, aide-cuisiniers et plongeurs.

**Merci énormément pour votre compréhension.**



**BISTRO**

**MENU BISTRO  
DU LUNDI AU JEUDI**

**MENU RÉGULIER  
DU VENDREDI AU DIMANCHE**

## SUR LE POUCE

**CASSEAU DE CHIPS MAISON**

Croustilles assaisonnées aux épices cajuns.

**2\$**

**RONDELLES D'OIGNONS**

Rondelles d'oignons avec panure à la bière servis avec miel.

**6\$**

**ASSORTIMENT D'OLIVES MÉLANGÉES**

Plat d'olives accompagné de chips tortilla.

**8\$**

**ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC**

Confiture de cerises de terre, croûtons à l'huile d'olive

DEUX FROMAGES  
80GR

**14\$**

TROIS FROMAGES  
120GR

**18\$**

**PLANCHETTE DE CHARCUTERIES**

Confiture d'oignons et saucisse gibier à la bière, rosette de Lyon

**20\$**

## PLATS

**POUTINE TRADITIONNELLE**

Frites, fromage en grains, sauce brune

**12\$**

**POUTINE GÉNÉRAL TAO**

Frites, morceaux de poulet frits, fromage en grains et sauce tao.

**16\$**

**POUTINE AU CANARD CONFIT**

Frites, canard confit, oignons caramélisés, fromage en grains et sauce poivrade

**20\$**

**AILES DE POULET**

Servis avec sauce piquante.

SIX AILES

**10\$**

DOUZE AILES

**17\$**

**ASSIETTE AILES DE POULET**

Servis avec frites et salade de chou.

SIX AILES

**15\$**

DOUZE AILES

**23\$**

**ASSIETTE LANIÈRES DE POULET**

Servis avec frites et salade de chou

**15\$**

**WRAP AU POULET CROUSTILLANT**

Poulet croustillant, bacon, laitue, tomate, mayo épicée servi avec frites et salade de chou

**15\$**

**BURGER AMÉRICAIN**

Mayonnaise, salade, tomate, bacon, oignons confits, fromage à la bière, servi avec frites et salade de chou

**20\$**

**NACHOS GRATINÉ**

Salsa pico de gallo, crème sure, guacamole, salsa, chips tortilla

**17\$**

**SALADE À LA TRUITE FUMÉE DE SAINT-ALEXIS**

Mesclun, garniture de légumes, œuf de caille et vinaigrette maison

**20\$**

**PÂTES DU JOUR**

Pour connaître les pâtes du moment, s'il vous plaît demandez à votre serveuse.

**20\$**

## MENU ENFANT

**POUTINE TRADITIONNELLE**

Frites maison, sauce brune, fromage en grains

**7\$**

**AILES DE POULET**

Servis avec frites

**10\$**

**LANIÈRES DE POULET**

Servis avec frites

**10\$**

**PÂTES DU JOUR**

Pour connaître les pâtes du moment, s'il vous plaît demandez à votre serveuse.

**9\$**

## DESSERTS

**CROUSTILLANT ET CRÈMEUX AU CHOCOLAT**

Mousse au caramel, bière et café

**7\$**

**MINI BEIGNET**

Mini beigne aux noisettes, ganache et crumble au chocolat.

**7\$**

**GAUFRE BELGE**

Gaufre belge, chocolat crémeux, mousse au caramel et petits fruits

**7\$**

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE**

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

**7\$**

**CHURROS AU NUTELLA**

Servis avec une sauce au caramel salé

**10\$**

## MENU BIÈRES

PALETTES DE DÉGUSTATION

**3 OU 4 CHOIX PARMIS LES BIÈRES OFFERTES EN 5oz**

**NOS BIÈRES CLASSIQUES**

TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
---------------	---------------	---------------	----------------

**ZESTE NOIR - 6,5%**

Style : Porter au zeste de citron

2,75	6	8	
------	---	---	--

Arômes : Chocolat, café  
Particularité : Servi à l'azote, donnant à la bière une sensation onctueuse.

**CLAIRE FONTAINE - 5%**

Style : Blonde Ale

Arômes : Céréales fraîches

2,25	5,25	6,75	19
------	------	------	----

Particularité : Une bière blonde de soif ! Même ton oncle va l'aimer !

**NOUVELLE-FRANCE ROUGE - 5%**

Style : Brown Ale

Arômes : Noisettes, caramel

2,25	5,25	6,75	19
------	------	------	----

Particularité : Recette originale depuis notre déménagement à Saint-Alexis en 2005

**NOS BRASSINS SPÉCIAUX**

TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
---------------	---------------	---------------	----------------

**IPA DE LA N-F - 6,5%**

Style : New England India Pale Ale

Arômes : Fruits tropicaux

3,25	6,50	8,50	
------	------	------	--

Particularité : Houblonnage à froid (Dry hop) à plusieurs moments durant la fermentation

**DIPA DE LA N-F - CITRA SPECTRUM, GALAXY ET ENIGMA 8,5%**

Style : Double New England India Pale Ale

Arômes : Fruits tropicaux

3,50	7	9	
------	---	---	--

Particularité : Houblonnage à froid (Dry hop) à plusieurs moments durant la fermentation. 7 variétés de grains différents et 20gr de houblons par litre.

**IPL DES PROFONDEURS - 5%**

Style : India Pale Lager

Arômes : Tropicales et résineuses

2,75	6	8	
------	---	---	--

Particularité : Nécessite 2 mois à produire avec un procédé de lagerisation typique.

**DOUBLE FRUITS - ANANAS, BANANE ET NOIX DE COCO - 6,5%**

Style : Bière sure aux fruits

Arômes : Ananas, Banane et Noix de coco

3,75	7,25	9,25	
------	------	------	--

Particularité :

**TRIPLE FRUITS - ANNEAUX AUX PÊCHES - 5%**

Style : Smoothie Sour

Arômes : Purée de pêches

4	7,50		
---	------	--	--

Particularité : Mélange de bière sure et de purée de fruits

**NOS BIÈRES SANS GLUTEN**

TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
---------------	---------------	---------------	----------------

**HELIX NEIPA - 5,1%**

Style : New England India Pale Ale

Arômes : Pamplemousse, Ananas

		8	
--	--	---	--

Particularité :

**HELIX FARMHOUSE - 5,2%**

Style : Saison Farmhouse

Arômes : Épices, Agrumes

		8	
--	--	---	--

Particularité :

**HELIX SOUR MÛRES - 4,5%**

Style : Sure aux mûres

Arômes : Bonbons surs et mûres

		8	
--	--	---	--

Particularité :

**MESSAGÈRE BLONDE - 4,7%**

Style : Ale Blonde

Arômes : Miel et champagne

	5		
--	---	--	--

Particularité :

**MESSAGÈRE ROUSSE - 5%**

Style : Red Ale

Arômes : Boisé, caramel

	5		
--	---	--	--

Particularité :

**MESSAGÈRE LÉGÈRE - 4%**

Style : Lager

Arômes : Céréales fraîches

	5		
--	---	--	--

Particularité :

**MESSAGÈRE AUX FRUITS - 4,7%**

Style : Berry Ale

Arômes : Cerise, cassis, framboise

	5		
--	---	--	--

Particularité :

**NOS COCKTAILS/BREUVAGES**

**SMIRNOFF VODKA ET SODA**

Fraise, Framboise ou Pêche

**7**

**SANGRIA ROUGE**

Vin rouge, jus d'orange, 7UP et Schnapps aux pêches

VERRE	PICHET
-------	--------

9	32
---	----

**SANGRIA BLANCHE**

Vin blanc, jus de canneberge, 7UP et Schnapps aux pêches

VERRE	PICHET
-------	--------

9	32
---	----

**VODKA CANNEBERGES**

Cocktail de canneberges et vodka

**9**

**COSMOPOLITAIN ROUGE OU BLANC**

Cocktail de canneberges, vodka, liqueur d'orange et jus de lime

**9**

**PUNCH DES ÎLES**

Cocktail de jus d'ananas, rhum épicé et liqueur de melon

**9**

**BLOODY CEASAR**

Clamato, vodka, Tabasco et sauce Worcestershire

**9**

**MESSAGÈRE AUX CANNEBERGES**

Jus d'orange, jus de canneberges et Messagère Blonde garni de lime

**9**

**NOUVELLE-FRANCE**

Jus de canneberge, vodka, jus d'ananas, Amaretto garni d'ananas et d'orange

**9**

**NOS SANS ALCOOL**

**ALE BLONDE SANS ALCOOL - VROODEN**

**8**

**LIQUEUR ET JUS**

**2,50**

**EAU PÉTILLANTE**

**2,95**

**CAFÉ**

**2,25**

**VIRGIN CEASAR**

**6,95**