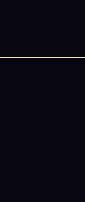


# NOTRE MENU



## ENTRÉES

<b>CASSEAU DE CHIPS MAISON</b> Croustilles assaisonnées aux épices cajuns.	<b>2,95\$</b>
<b>SOUPE DU MOMENT</b> Pour connaître la soupe du moment, s'il vous plaît demandez à votre serveuse.	<b>6,95\$</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON À LA ZESTE NOIR</b> Oignons, Zeste Noir, bouillon de boeuf, croûton et fromage Mozza gratiné	<b>8,95\$</b>
<b>ASSORTIMENT D'OLIVES MÉLANGÉES</b> Plat d'olives accompagné de chips tortilla.	<b>7,95\$</b>
<b>CASSEAU DE FRITES</b> servi avec de la mayonnaise maison	<b>4,95\$</b>
<b>PETITE SALADE VERTE</b> Fine salade, condiments et vinaigrette maison	<b>5,95\$</b>
<b>PETITE SALADE CÉSAR</b> Romaine, croûtons à l'ail, bacon, câpres frits et copeaux de parmesan	<b>7,95\$</b>
<b>RONDELLES D'OIGNONS</b> Rondelles d'oignons avec panure à la bière servies avec miel.	<b>9,95\$</b>
<b>TRUITE FUMÉE</b> Servie avec fromage à la crème aux herbes, oignon rouge, câpres et croûtons.	<b>12,95\$</b>
<b>CALMARS FRITS MAISON</b> Servis avec mayonnaise épicée et quartier de citron.	<b>13,95\$</b>

## À PARTAGER

<b>NACHOS GRATINÉ</b> Crème sure, guacamole, salsa, chips tortilla	<b>16,95\$</b>
<b>ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC</b> Confiture de cerises de terre, croûtons à l'huile d'olive	<b>13,95\$</b> <b>17,95\$</b>
<b>PLANCHETTE DE CHARCUTERIES</b> Salami de Génes, rôti de porc, jambon blanc, terrine, croûtons et confit d'oignons	<b>19,95\$</b>
<b>TRILOGIE DE TRUITE D'ICI</b> Fumée à froid, gravlax à la IPA de la N-F et en tartare	<b>21,95\$</b>

## PLATS

<b>ASSIETTE LANIÈRES DE POULET</b> Servis avec frites et salade de chou	<b>14,95\$</b>
<b>WRAP AU POULET CROUSTILLANT</b> Poulet croustillant, bacon, laitue, tomate, mayo épicée servi avec frites et salade de chou	<b>14,95\$</b>
<b>AILES DE POULET</b> Servies avec sauce piquante	<b>9,95\$</b> <b>16,95\$</b>
<b>ASSIETTE AILES DE POULET</b> Servis avec frites et salade de chou.	<b>14,95\$</b> <b>22,95\$</b>
<b>MOULES À LA CRÈME D'AIL</b> Extra truite fumée 4,50\$	<b>21,95\$</b> <b>26,95\$</b>
<b>BURGER AMÉRICAIN</b> Boulette de boeuf 8oz, cheddar, mayonnaise, tomate, laitue et oignons servi avec frites et salade de chou.	<b>19,95\$</b>
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> Guacamole, mayonnaise épicée, fromage, salade, tomate, servi avec salade jardinière et chips maison	<b>16,95\$</b>
<b>SMOKED MEAT</b> Pain de seigle, viande fumée, cornichons, moutarde, salade de chou servi avec frites.	<b>18,95\$</b>
<b>POULET GÉNÉRAL TAO</b> Vermicelle de riz, oignons, carottes, poivrons rouge, morceaux de poulet frit et notre fameuse sauce Tao.	<b>19,95\$</b>
<b>SAUCISSES DE GIBIER</b> (2) Saucisses de gibier, patates gelottes et mayonnaise à la bière servis avec salade du chef	<b>21,95\$</b>
<b>TRUITE FORESTIÈRE</b> Lardons, champignons et oignons servie avec purée de chou-fleur, légumes du jour et riz.	<b>22,95\$</b>
<b>BROCHETTE DE POULET MARINÉE</b> Brochette de poulet marinée à la moutarde de Dijon et à la bière Claire Fontaine (Blonde) servie avec frites, salade César, riz et sauce bbq.	<b>24,95\$</b>
<b>BAVETTE DE BOEUF</b> Bavette de boeuf 7oz, sauce au poivre accompagné d'une salade jardinière et frites.	<b>24,95\$</b>
<b>CÔTE LEVÉE</b> Côte levée sauce bbq à la Nouvelle-France Rouge (Rousse) servie avec frites et salade de chou.	<b>25,95\$</b>
<b>OSSO BUCCO</b> Osso Bucco de porc milanaise sur nouilles aux oeufs et légumes du jour.	<b>26,95\$</b>

## TARTARES

<b>TARTARE DE TRUITE DE SAINT-ALEXIS</b> Croûtons à l'huile d'olive et fleur de sel, échalote, mangue, câpres, coriandre et mayonnaise à la mangue. Portion de 6oz servis avec frites et salade verte.	<b>14,95\$</b> <b>26,95\$</b>
<b>TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE</b> Croûtons à l'huile d'olive et fleur de sel, échalote, cornichon, câpres frits, herbes fraîches et mayonnaise épicée. Portion de 6oz servis avec frites et salade verte.	<b>16,95\$</b> <b>28,95\$</b>

## POUTINES

<b>POUTINE TRADITIONNELLE</b> Frites, fromage en grains, sauce brune	<b>11,95\$</b>
<b>POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ</b> Frites, porc effiloché, fromage en grains, sauce brune	<b>18,95\$</b>
<b>POUTINE GÉNÉRAL TAO</b> Frites, morceaux de poulet frits, fromage en grains et sauce tao.	<b>15,95\$</b>

## SALADES

<b>SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ</b> Croûtons à l'ail, bacon, câpres frits, copeaux de parmesan et lanieres de poulet grillées	<b>17,95\$</b>
<b>SALADE À LA TRUITE FUMÉE DE SAINT-ALEXIS</b> Mesclun, garniture de légumes, œuf de caille et vinaigrette maison	<b>19,95\$</b>

## MENU ENFANT

<b>POUTINE TRADITIONNELLE</b> Frites maison, sauce brune, fromage en grains	<b>6,95\$</b>
<b>AILES DE POULET</b> Servis avec frites	<b>9,95\$</b>
<b>LANIÈRES DE POULET</b> Servis avec frites	<b>9,95\$</b>
<b>PETITE BAVETTE DE BOEUF</b> Servi avec salade jardinière et frites	<b>11,95\$</b>

## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT</b>	<b>6,95\$</b>
<b>CHURROS AU NUTELLA</b> Servis avec sauce au caramel salée	<b>9,95\$</b>
<b>TARTES AUX PACANES</b>	<b>7,95\$</b>
<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT</b>	<b>8,95\$</b>

## 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
<b>CLAIRE FONTAINE - 5%</b> Style : Blonde Ale Arômes : Céréales fraîches Particularité : Une bière blonde de soif! Même ton oncle va l'aimer!	2,25	5,25	6,75	19
<b>NOUVELLE-FRANCE ROUGE - 5%</b> Style : Brown Ale Arômes : Noisettes, caramel Particularité : Recette originale depuis notre déménagement à Saint-Alexis en 2005	2,25	5,25	6,75	19
<b>BLANCHE D'ÉPEAUTRE - 5%</b> Style : Blanche Arômes : Orange et Coriandre Particularité : Rafraîchissante en toute occasion!	2,25	5,25	6,75	19
<b>ZESTE NOIR - 6,5%</b> Style : Porter au zeste de citron Arômes : Chocolat, café Particularité : Servi à l'azote, donnant à la bière une sensation onctueuse.	2,75	6	8	

NOS BRASSINS SPÉCIAUX	TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
<b>IPA DE LA N-F - 6,5%</b> Style : New England India Pale Ale Arômes : Fruits tropicaux Particularité : Houblonnage à froid (Dry hop) à plusieurs moments durant la fermentation	3,25	6,50	8,50	
<b>DIPA DE LA N-F - CITRA SPECTRUM, GALAXY ET ENIGMA - 8,5%</b> Style : Double New England India Pale Ale Arômes : Fruits tropicaux Particularité : Houblonnage à froid (Dry hop) à plusieurs moments durant la fermentation, 7 variétés de grains différents et 20gr de houblons par litre.	3,50	7	9	
<b>IPL DES PROFONDEURS - 5%</b> Style : India Pale Lager Arômes : Tropicales et résineuses Particularité : Nécessite 2 mois à produire avec un procédé de lagerisation typique.	2,75	6	8	
<b>ORANGE MÉCANIQUE - 7,5%</b> Style : Ale au Creamsicle Ajouts : Orange, Tangerine, Vanille Particularité : Ajout de purée d'orange, de purée de Tangerine ainsi que de la vanille de Madagascar.			9	
<b>DOUBLE FRUITS - MÛRES, BLEUETS ET VANILLE - 6,5%</b> Style : Bière sure aux fruits Ajouts : Purée de mûres et bleuets et vanille Particularité :			9,25	
<b>DOUBLE FRUITS - ANANAS, BANANE ET NOIX DE COCO - 6,5%</b> Style : Bière sure aux fruits Ajouts : Ananas, Banane et Noix de coco Particularité :	3,75	7,25	9,25	
<b>TRIPLE FRUITS - FRAISES, BLEUETS ET SIROP D'ÉRABLE DU VILLAGE - 5%</b> Style : Smoothie Sour Ajouts : Fraises, bleuets et sirop d'érable Particularité : Mélange de bière sure et de purée de fruits. Ajout de sirop d'érable de l'Érablière Pagé-Savard et filles du Rang Baril.	4	7,50		

NOS BIÈRES SANS GLUTEN	TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
<b>HELIX NEIPA - 5,1%</b> Style : New England India Pale Ale Arômes : Pamplemousse, Ananas Particularité :			8	
<b>HELIX FARMHOUSE - 5,2%</b> Style : Saison Farmhouse Arômes : Épices, Agrumes Particularité :			8	
<b>HELIX SOUR MÛRES - 4,5%</b> Style : Sour aux mûres Arômes : Bonbons surs et mûres Particularité :			8	
<b>MESSAGÈRE BLONDE - 4,7%</b> Style : Ale Blonde Arômes : Miel et champagne Particularité :		5		
<b>MESSAGÈRE ROUSSE - 5%</b> Style : Red Ale Arômes : Boisé, caramel Particularité :		5		
<b>MESSAGÈRE LÉGÈRE - 4%</b> Style : Lager Arômes : Céréales fraîches Particularité :		5		
<b>MESSAGÈRE AUX FRUITS - 4,7%</b> Style : Berry Ale Arômes : Cerise, cassis, framboise Particularité :		5		

## NOS COCKTAILS/BREUVAGES

<b>SMIRNOFF VODKA ET SODA</b> Fraise, Framboise ou Pêche	<b>7</b>
<b>SANGRIA ROUGE</b> Vin rouge, jus d'orange, 7UP et Schnapps aux pêches	<b>9</b> <b>32</b>
<b>SANGRIA BLANCHE</b> Vin blanc, jus de canneberge, 7UP et Schnapps aux pêches	<b>9</b> <b>32</b>
<b>VODKA CANNEBERGES</b> Cocktail de canneberges et vodka	<b>9</b>
<b>COSMOPOLITAIN ROUGE OU BLANC</b> Cocktail de canneberges, vodka, liqueur d'orange et jus de lime	<b>9</b>
<b>PUNCH DES ÎLES</b> Cocktail de jus d'ananas, rhum épicé et liqueur de melon	<b>9</b>
<b>BLOODY CEASAR</b> Clamato, vodka, Tabasco et sauce Worcestershire	<b>9</b>
<b>MESSAGÈRE AUX CANNEBERGES</b> Jus d'orange, jus de canneberges et Messagère Blonde garni de lime	<b>9</b>
<b>NOUVELLE-FRANCE</b> Jus de canneberge, vodka, jus d'ananas, Amaretto garni d'ananas et d'orange	<b>9</b>

## NOS SANS ALCOOL

<b>ALE BLONDE SANS ALCOOL - VROODEN</b>	<b>8</b>
<b>LIQUEUR ET JUS</b>	<b>2,50</b>
<b>EAU PÉTILLANTE</b>	<b>2,75</b>
<b>CAFÉ</b>	<b>2,25</b>
<b>VIRGIN CEASAR</b>	<b>6,75</b>