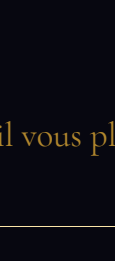


NOTRE MENU



ENTRÉES

- CASSEAU DE CHIPS MAISON**
Croustilles assaisonnées aux épices cajuns. **3,95\$**
- SOUPE DU MOMENT**
Pour connaître la soupe du moment, s'il vous plaît demandez à votre serveur. **6,95\$**
- ASSORTIMENT D'OLIVES MÉLANGÉES**
Plat d'olives accompagné de chips maison. **8,95\$**
- CASSEAU DE FRITES**
servi avec de mayonnaise au choix. **5,95\$**
- PETITE SALADE DU CHEF**
Jeune pousse de laitue, légumes et vinaigrette à la tomate séchée. **7,95\$**
- PETITE SALADE CÉSAR**
Romaine, croûtons à l'ail, bacon, câpres frits et copeaux de parmesan et vinaigrette César maison. **9,95\$**
- RONDELLES D'OIGNONS**
Rondelles d'oignons avec panure à la bière servies avec miel. **9,95\$**
- AILES DE POULET**
Servies avec sauce piquante. **SIX AILES: 9,95\$ DOUZE AILES: 16,95\$**
- JALAPENOS FRITS**
Piments jalapenos frits farcis au fromage servis avec mayonnaise à l'avocat. **10,95\$**
- FROMAGE EN GRAINS FRIT**
Fromage en grains frit à la panure maison servi avec mayonnaise épicée. **12,95\$**
- TACOS DE POISSON OU POULET**
Tacos de poisson pané ou poulet pané, mayonnaise à l'avocat, oignons rouges, laitue, chou rouge, tomate, maïs et coriandre servi avec quartier de lime. **13,95\$**
- TRUITE FUMÉE**
Servie avec fromage à la crème aux herbes, oignon rouge, câpres et croûtons. **14,95\$**
- CARPACCIO DE BOEUF**
Boeuf, parmesan, emietté de pistache, huile d'olive, huile balsamique et mayonnaise maison à l'avocat. **15,95\$**
- CALMARS FRITS MAISON**
Servis avec mayonnaise à la lime et quartier de citron. **15,95\$**

CHOIX DE MAYONNAISE

Pesto, lime, épicée, avocat et bière
1,25\$ / pour 1
4,25\$ / pour 4

À PARTAGER

- NACHOS GRATINÉ**
Chips de maïs, mozzarella, oignons rouges, poivrons, piments bananes et olives noires servis avec crème sure, guacamole et salsa. **18,95\$**
- NACHOS GRATINÉ AU PORC EFFILOCHÉ**
Chips de maïs, mozzarella, oignons rouges, poivrons, piments bananes, olives noires et porc effiloché servis avec crème sure, guacamole et salsa. **21,95\$**
- ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC**
Trois fromages Québécois du moment servis avec fruits et croûtons **19,95\$**
- PLANCHETTE DE CHARCUTERIES**
Salami de Gênes, rôti de porc, jambon blanc, terrine, croûtons et œufs de caille. **21,95\$**
- TRILOGIE DE TRUITE D'ICI**
Tartare de truite, gravlax de truite, truite fumée à chaud, fromage à la crème aux herbes et croûtons **21,95\$**
- L'AMUSE-BOUCHE**
Rondelles d'oignons, fromage en grains frits, 2 piments jalapenos frits farcis au fromage et 4 ailes de poulet **25,95\$**

BURGERS ET SANDWICHES

- BURGER AMÉRICAIN**
Boulette de boeuf 8oz, cheddar, mayonnaise, tomate, laitue et oignons servi avec frites et salade de chou. **20,95\$**
- BURGER VÉGÉTARIEN**
Guacamole, mayonnaise épicée, fromage, salade, tomate, servi avec salade jardinière et chips maison **19,95\$**
- CAMPAGNARD AU PORC EFFILOCHÉ**
Pain, campagnard grillé, porc effiloché, oignons frits, cheddar, laitue, sauce bbq, servi avec frites et salade de chou. **21,95\$**
- BURGER SAUMON ET HOMARD**
Boulette de saumon et homard, sauce tartare, mayo, épicée, tomate et laitue servi avec frites et salade de chou. **22,95\$**

POUTINES

- POUTINE TRADITIONNELLE**
Frites, fromage en grains, sauce brune **13,95\$**
- POUTINE GÉNÉRAL TAO**
Frites, morceaux de poulet frits, fromage en grains et sauce tao. **17,95\$**
- POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ**
Frites, fromage en grains, porc effiloché, oignons frits et sauce aux poivres **20,95\$**

PLATS

- LINGUINE CARBONARA**
Linguines, oignons, bacon, sauce crémeuse, ail et parmesan **20,95\$**
- FISH N CHIPS**
Filet d'Aiglefin servi avec salade du chef, frites, sauce tartare et quartier de citron. **21,95\$**
- TRUITE TOURNÉE AUX AGRUMES**
filet de truite, sauce aux agrumes, légumes du jour, riz et quartier de citron **23,95\$**
- MOULES À LA CRÈME D'AIL**
2 lbs de moule, ail et sauce crémeuse servies avec frites **25,95\$**
- MOULES À LA TRUITE FUMÉE**
2 lbs de moule, ail, sauce crémeuse et truite fumée servies avec frites **30,95\$**
- FAJITAS DE POULET**
Poulet, oignons, poivrons, maïs, fromage, tomates, laitue, salsa, guacamole et crème sure servi avec frites **25,95\$**
- FAJITAS BAVETTE DE BOEUF**
Boeuf, oignons, poivrons, maïs, fromage, tomates, laitue, salsa, guacamole et crème sure servi avec frites **29,95\$**
- SAUCISSES DE GIBIER**
(2) Saucisses de gibier, patates grelots et mayonnaise à la bière servis avec légumes du jour. **24,95\$**
- BAVETTE DE BOEUF**
Bavette 8 oz, pommes de terre grelots et légumes du jour servi avec sauce aux poivres **29,95\$**
- RIB STEAK**
Rib steak 16 oz servi avec frites et sauce aux poivres **48,95\$**

SALADES

- SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ**
Croûtons à l'ail, bacon, câpres frits, copeaux de parmesan et lanières de poulet grillées **20,95\$**
- SALADE À LA TRUITE FUMÉE DE SAINT-ALEXIS**
Mescalun, garniture de légumes, œufs de caille et vinaigrette maison **22,95\$**

TARTARE

- TARTARE DE TRUITE DE SAINT-ALEXIS**
Croûtons à l'huile d'olive et fleur de sel, échalote, mangue, câpres, coriandre et mayonnaise à la mangue. **TROIS ONCES: 14,95\$ SIX ONCES: 28,95\$**

MENU ENFANT

- POUTINE TRADITIONNELLE**
Frites maison, sauce brune, fromage en grains **8,95\$**
- FILET DE TRUITE**
Filet de truite 4 oz servi avec riz, légumes du jour et quartier de citron. **11,95\$**
- LANIÈRES DE POULET**
3 lanières de poulet servis avec frites et salade de chou. **10,95\$**
- LINGUINE CARBONARA**
Linguines, oignons, bacon, sauce crémeuse, ail et parmesan **10,95\$**

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT** **7,95\$**
- CHURROS AU NUTELLA**
Servis avec sauce au caramel salée **9,95\$**
- TARTE AU SUCRE** **8,95\$**
- GÂTEAU AU FROMAGE** **9,95\$**

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
CLAIRE FONTAINE - 5% Style : Blonde Ale Arômes : Céréales fraîches Particularité : Une bière blonde de soif! Même ton oncle va l'aimer!	2,50	5,50	7,00	22
NOUVELLE-FRANCE ROUGE - 5% Style : Brown Ale Arômes : Noisettes, caramel Particularité : Recette originale depuis notre déménagement à Saint-Alexis en 2005	2,50	5,50	7,00	22
BLANCHE D'ÉPEAUTRE - 5% Style : Blanche Arômes : Orange et Coriandre Particularité : Rafraîchissante en toute occasion!	2,50	5,50	7,00	22
ZESTE NOIR - 6,5% 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
IPA DE LA N-F - 6,5% 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	
DIPA DE LA N-F - 8,5% 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 zogr de houblons par litre.	3,50	7	9	
IPL DES PROFONDEURS - 5% Style : Tropical Pale Lager Arômes : Tropicales et résineuses Particularité : Nécessite 2 mois à produire avec un procédé de lagerisation typique.	3,25	6,50	8,50	

DOUBLE FRUITS - FRAMBOISE, FRAISE ET VANILLE - 6,5%

	TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
Style : Bière sure aux fruits Ajouts : Mûres, baies de marion, sureau et vanille Particularité :			9,25	

TRIPLE FRUITS - 5%

	TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
Style : Smoothie Sour Ajouts : Framboise, cerise, lime et crème placée à la vanille! Particularité : Contient du lactose.	4	7,50		

TARTE AUX BLEUETS - 5%

	TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
Style : Smoothie Sour Ajouts : Mûres, bleuets et canelle Particularité :	4	7,50		

ORANGE MÉCANIQUE - 7,5%

	TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
Style : Ale au Caramiscle Ajouts : Orange, Tangerine, Vanille Particularité : Ajout de purée d'orange, de purée de Tangerine ainsi que de la vanille de Madagascar.			9	

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 Particularité :			8	
HELIX SAISON HOUBLONNÉE - 5,2% Style : Saison houblonnée Arômes : Épices, Agrumes Particularité :			8	
HELIX SOUR FRAMBOISE - 4,5% Style : Sour à la framboise Arômes : Bonbons sures et fruits Particularité :			8	
MESSAGÈRE BLONDE - 4,7% Style : Ale Blonde Arômes : Miel et champagne Particularité :		5		
MESSAGÈRE ROUSSE - 5% Style : Red Ale Arômes : Boisé, caramel Particularité :		5		
MESSAGÈRE LÉGÈRE - 4% Style : Lager Arômes : Céréales fraîches Particularité :		5		

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: 9 PICHET: 32**
- SANGRIA BLANCHE**
Vin blanc, jus de canberge, 7UP et Schnapps aux pêches **VERRE: 9 PICHET: 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 canberge, vodka, jus d'ananas, Amaretto garni d'ananas et d'orange **9**

NOS SANS ALCOOL

- ALÉ BLONDE SANS ALCOOL - VROODEN** **8**
- LIQUEUR ET JUS** **2,50**
- EAU PÉTILLANTE** **2,95**
- CAFÉ** **2,25**
- VIRGIN CEASAR** **6,95**