

# NOTRE MENU

## ENTRÉES

MICROBRASSERIE  
NOUVELLE  
FRANCE

**CASSEAU DE CHIPS MAISON** \_\_\_\_\_ \$ 4,50  
Assaisonnées aux épices cajun

**CASSEAU DE FRITES** \_\_\_\_\_ \$ 6,25  
Servi avec mayonnaise de votre choix

**SOUPE DU MOMENT** \_\_\_\_\_ \$ 6,95  
Pour connaître la soupe du moment, simplement demandez à votre serveuse

OPTION  
VEGAN

**PETITE SALADE DU CHEF** \_\_\_\_\_ \$ 8,25  
Jeunes pousses de laitue, légumes frais du jour et vinaigrette aux tomates séchées

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE** \_\_\_\_\_ \$ 9,95  
Oignon, bouillon de boeuf à la bière noire (Zeste Noir), croûtons et fromage mozzarella gratiné

**PETITE SALADE CÉSAR** \_\_\_\_\_ \$ 9,95  
Laitue romaine, croûtons à l'ail, bacon, copeaux de parmesan et vinaigrette césar maison

**FROMAGE EN GRAINS FRITS** \_\_\_\_\_ \$ 12,95  
Fromage en grains frits à la panure assaisonnée servis avec mayonnaise épicée

**JALAPENOS FRITS** \_\_\_\_\_ \$ 10,95  
Piments jalapenos frits farcis au fromage et servis avec mayonnaise à l'avocat

**CHÈVRE CHAUD AUX PISTACHES** \_\_\_\_\_ \$ 11,95  
Fromage de chèvre chaud enrobé de pistaches servi avec tranches de pommes au porto et croûtons

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**TATAKI DE THON SÉSAME ET ÉRABLE** \_\_\_\_\_ \$ 15,25  
Thon, graines de sésame servi avec sauce balsamique à l'érable

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**TRUITE FUMÉE** \_\_\_\_\_ \$ 15,25  
Croûtons servis avec truite fumée, fromage à la crème aux herbes, oignon rouge et câpres

**AILES DE POULET (6)** \_\_\_\_\_ \$ 10,75 | **(12)** \_\_\_\_\_ \$ 18,75  
Savoir au choix : Sel et poivre, épicé ou érable à la bière)

**CALMARS FRITS** \_\_\_\_\_ \$ 16,25  
Servi avec mayonnaise à la lime et quartier de citron

## MAYONNAISE

1,25\$ CHAQUE  
4,00\$ POUR 4

PESTO

LIME

ÉPICÉE

AVOCAT

BIÈRE

## À PARTAGER

OPTION  
VEGAN

**NACHOS GRATINÉ** \_\_\_\_\_ \$ 19,25  
Chips de maïs, mozzarella, oignon rouge, piment banane et olives noires, servis avec crème sure, guacamole et salsa

OPTION  
SANS  
GLUTEN

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**NACHOS GRATINÉS AU PORC EFFILOCHÉ** \_\_\_\_\_ \$ 22,50  
Chips de maïs, mozzarella, oignon rouge, piments banane, olives noires, porc effiloché, sauce BBQ, servi avec crème sure, guacamole et salsa

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**TRILOGIE DE TRUITE DE ST-ALEXIS** \_\_\_\_\_ \$ 23,25  
Tartare de truite, gravlax de truite à la IPA, truite fumée à chaud, Fromage à la crème aux herbes servis avec croûtons

**L'AMUSE-BOUCHE** \_\_\_\_\_ \$ 29,25  
Calmars frits, fromage en grains frits, piments jalapenos farcis au fromage frits et ailes de poulet (6)

**PLANCHETTE DU BRASSEUR** \_\_\_\_\_ \$ 23,75  
Terrine de gibier, rôti de porc, oeuf à la coque, 2 fromages québécois du jour, oignons confits, confiture de poires et croûtons

**DEMI-BAGUETTE DE PAIN** \_\_\_\_\_ \$ 5,95  
Servie avec vinaigre balsamique et huile d'olive



MICROBRASSERIE  
**NOUVELLE  
FRANCE**

## POUTINE

### TRADITIONNELLE \_\_\_\_\_ \$ 15,75

Frites, fromage en grains, sauce brune

### SAUCISSE DE GIBIER \_\_\_\_\_ \$ 21,95

Frites, fromage en grains, sauce italienne et saucisse de gibier

### PORC EFFILOCHÉ \_\_\_\_\_ \$ 20,95

Frites, fromage en grains, sauce aux poivres, porc effiloché et sauce BBQ à la bière

### FRUITS DE MER \_\_\_\_\_ \$ 21,95

Frites, fromage en grains, sauce crémeuse, simili-crabe, crevettes et pétoncles

## BURGERS

### AMÉRICAIN \_\_\_\_\_ \$ 20,95

Boulette de bœuf 8 oz, cheddar, mayonnaise à la bière, tomate, laitue, oignon rouge servi avec frites et salade de chou

### À LA TRUITE \_\_\_\_\_ \$ 23,25

Boulette de truite, sauce tartare, mayonnaise épicée, tomate et laitue servi avec frites et salade de chou

OPTION  
VEGAN

### VÉGÉTALIEN \_\_\_\_\_ \$ 22,75

Boulette végétalienne, guacamole, tomate, laitue, poivron et oignon rouge servi avec salade du chef

### PORC EFFILOCHÉ \_\_\_\_\_ \$ 22,25

Porc effiloché, sauce BBQ à la bière, cheddar, tomate et laitue servie avec frites et salade de chou

## PLATS

### LINGUINE CRÈME PESTO AU POULET \_\_\_\_\_ \$ 22,75

Sauce crémeuse, pesto, oignon, poivron, champignon, parmesan et poulet

OPTION  
VEGAN

### LINGUINE PESTO ET LÉGUMES \_\_\_\_\_ \$ 22,75

Pesto et légumes grillés du moment

### FISH AND CHIPS \_\_\_\_\_ \$ 22,50

Filet d'aiglefin servi avec salade de chou, frites, sauce tartare et quartier de citron

OPTION  
SANS  
GLUTEN

### FILET DE TRUITE MEUNIÈRE \_\_\_\_\_ \$ 24,25

Filet de truite servi sur légumes cuits et quartier de citron

OPTION  
SANS  
GLUTEN

### MOULES À LA CRÈME D'AIL \_\_\_\_\_ \$ 25,95

2 lb de moules nappées de sauce crémeuse à l'ail servies avec frites

OPTION  
SANS  
GLUTEN

### MOULES À LA CRÈME ET PESTO \_\_\_\_\_ \$ 25,95

2 lb de moules nappées de sauce crémeuse au pesto servies avec frites

OPTION  
SANS  
GLUTEN

### MOULES À LA TRUITE FUMÉE \_\_\_\_\_ \$ 30,95

2 lb de moules nappées de sauce crémeuse à l'ail servies avec truite fumée à chaud et frites

### BROCHETTE DE POULET \_\_\_\_\_ \$ 26,95

1 brochette, frites, salade César et sauce aux poivres

OPTION  
SANS  
GLUTEN

### SAUCISSES DE GIBIER \_\_\_\_\_ \$ 27,25

2 saucisses, pommes de terre grelots, légumes du jour et mayonnaise à la bière

OPTION  
SANS  
GLUTEN

### CREVETTES PAPILLON À L'AIL \_\_\_\_\_ \$ 31,25

8 crevettes papillon servies sur risotto aux poireaux, légumes du jour et beurre à l'ail

### BAVETTE DE BŒUF \_\_\_\_\_ \$ 31,75

Bavette 8 oz, pommes de terre grelots, légumes du jour et sauce aux poivres

### JOUE DE BŒUF \_\_\_\_\_ \$ 33,95

Joie de bœuf, sauce à la bière et champignons servie sur linguine et légumes



MICROBRASSERIE  
NOUVELLE  
FRANCE

## TARTARE

## SALADES

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**TRUITE DE ST-ALEXIS (3oz) — \$ 14,95 | (6oz) — \$ 28,95**

Truite, mangue, échalotes françaises, coriandre et mayonnaise à la mangue. 6 oz servi avec salade du chef et frites

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**TARTARE DE BOEUF (3oz) — \$ 15,95 | (6oz) — \$ 30,95**

Boeuf, cornichons, échalotes françaises, mayonnaise épicée, huile de truffe. 6 oz servi avec salade du chef et frites

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**À LA TRUITE FUMÉE DE ST-ALEXIS — \$ 23,25**

Mesclun, garniture de légumes et de fruits, œuf à la coque et truite fumée servie avec vinaigrette aux tomates séchées

**CÉSAR AU POULET GRILLÉ — \$ 22,25**

Laitue romaine, croûtons à l'ail, bacon, copeaux de parmesan et poitrine de poulet grillé servie avec vinaigrette maison

## MENU ENFANT

## DESSERTS

**POUTINE — \$ 9,25**

Frites, fromage en grains et sauce brune

**FILET DE TRUITE — \$ 12,25**

Truite meunière, Sauté de légumes et quartier de citron

**LINGUINE PESTO — \$ 11,25**

Pesto, poulet, oignon, poivron et champignon

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**CRÈME BRÛLÉE AU COUREUR DES BOIS — \$ 8,25**

OPTION  
VEGAN

OPTION  
SANS  
GLUTEN

**BROWNIES SERVI CHAUD AVEC CRÈME GLACÉE À LA VANILLE — \$ 9,25**

OPTION  
VEGAN

**GÂTEAU AU FROMAGE DULCE DE LECHE — \$ 9,25**

OPTION  
VEGAN

**GÂTEAU SABLÉ AUX FRAISES — \$ 9,25**

OPTION  
VEGAN

OPTION  
SANS  
GLUTEN

SI VOUS CHOISISSEZ UNE OPTION VÉGAN OU SANS GLUTEN,  
S.V.P AVISEZ VOTRE SERVEUR(EUSE).

**BON APPÉTIT !**

# MENU BIÈRES

## PALETTES DE DÉGUSTATION

3 OU 4 CHOIX PARMIS LES BIÈRES OFFERTES EN 5oz

### NOS BIÈRES CLASSIQUES

TASTER	VERRE	PINTE	PICHET
5oz	12oz	16oz	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 : Rafraichissante 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	VERRE	PINTE	PICHET
5oz	12oz	16oz	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 :

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

#### RATON VOLEUR - 5.4%

Style : Cold IPA

Arômes : Tropicales et résineuses

Particularité :

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

#### TRIPLE FRUITS - 5%

Style : Smoothie Sour

Ajouts : Pour connaître les fruits, s.v.p demandez à votre serveuse.

Particularité : Mélange de bière sure et de purée de fruits.

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

#### LUPPOLATO - 5,2%

Style : Pilsner Italienne

Arômes : Céréales fraîches

Particularité :

		8	
--	--	---	--

#### ORANGE MÉCANIQUE - 7.5%

Style : Ale au creamsicle

Ajouts :

\*Contient du lactose

		9	
--	--	---	--

### NOS BIÈRES SANS GLUTEN

TASTER	VERRE	PINTE	PICHET
5oz	12oz	16oz	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 : Sure à la framboise

Arômes : Bonbons surs 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		
--	---	--	--

#### MESSAGÈRE AUX FRUITS - 4,7%

Style : Berry Ale

Arômes : Cerise, cassis, framboise

Particularité :

	5		
--	---	--	--