

NOTRE MENU

ENTRÉES

MICROBRASSERIE
NOUVELLE
FRANCE

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

CASSEAU DE FRITES _____ \$ 6,50
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 _____ \$ 10,95
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 _____ \$ 11,95
Piments jalapenos frits farcis au fromage et servis avec mayonnaise à l'avocat

CHÈVRE CHAUD AUX PISTACHES _____ \$ 12,95
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 _____ \$ 16,25
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) _____ \$ 11,25 | **(12)** _____ \$ 20,50
Savoir au choix : Sel et poivre, épicé ou érable à la bière)

CALMARS FRITS _____ \$ 17,25
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 _____ \$ 24,50
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 _____ \$ 30,25
Calmars frits, fromage en grains frits, piments jalapenos farcis au fromage frits et ailes de poulet (6)

PLANCHETTE DU BRASSEUR _____ \$ 24,75
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 _____ \$ 16,25

Frites, fromage en grains, sauce brune

SAUCISSE DE GIBIER _____ \$ 22,25

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

PORC EFFILOCHÉ _____ \$ 22,25

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

FRUITS DE MER _____ \$ 23,25

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 _____ \$ 23,50

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 _____ \$ 23,50

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

OPTION
SANS
GLUTEN

FILET DE TRUITE MEUNIÈRE _____ \$ 25,95

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 _____ \$ 27,95

1 brochette, frites, salade César et sauce aux poivres

OPTION
SANS
GLUTEN

SAUCISSES DE GIBIER _____ \$ 28,25

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

OPTION
SANS
GLUTEN

BAVETTE DE BŒUF _____ \$ 34,75

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

JOUE DE BŒUF _____ \$ 34,95

Joue 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) — \$ 15,50 | (6oz) — \$ 29,25

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

OPTION
SANS
GLUTEN

À LA TRUITE FUMÉE DE ST-ALEXIS — \$ 24,50

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

OPTION
SANS
GLUTEN

TARTARE DE BOEUF (3oz) — \$ 16,50 | (6oz) — \$ 31,25

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

CÉSAR AU POULET GRILLÉ — \$ 23,50

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 — \$ 12,25

Pesto, poulet, oignon, poivron et champignon

OPTION
SANS
GLUTEN

CRÈME BRÛLÉE AU COUREUR DES BOIS — \$ 9,25

OPTION
VEGAN

OPTION
SANS
GLUTEN

BROWNIES SERVI CHAUD AVEC CRÈME GLACÉE À LA VANILLE — \$ 9,95

GÂTEAU AU FROMAGE — \$ 9,95

OPTION
VEGAN

GÂTEAU SABLÉ AUX FRAISES — \$ 10,95

OPTION
VÉGAN/VÉGÉ

OPTION
SANS
GLUTEN

SI VOUS CHOISISSEZ UNE OPTION VÉGAN, VÉGÉ 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	
--	--	---	--

SCOTCH ALE À L'ÉRABLE - 7.5%

Style : Scotch Ale

Ajouts :

Particularité : Brassée avec du sirop d'érable de l'érablière Pagé-Savard et filles de Saint-Alexis-des-Monts

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