

NOTRE MENU

MICROBRASSERIE
NOUVELLE
FRANCE

ENTRÉES

CASSEAU DE CHIPS MAISON _____ \$ 5,25
Assaisonnées aux épices cajun

CASSEAU DE FRITES _____ \$ 6,75
Servi avec mayonnaise de votre choix

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

VG **PETITE SALADE DU CHEF** _____ \$ 8,50
SG Jeunes pousses de laitue, légumes frais et vinaigrette à la framboise et à la bière Messagère Blonde

AILES DE POULET (6) _____ \$ 11,50 | **(12)** _____ \$ 21,95
Saveur au choix : sel et poivre, épicée ou érable à la bière Blonde de la Nouvelle-France

FROMAGE EN GRAINS FRIT _____ \$ 12,95
Fromage en grains frit à la panure assaisonnée servis avec sauce brune à la bière Zeste Noir

CHOU-FLEUR FRIT _____ \$ 13,95
Chou-fleur frit servi avec sauce au fromage bleu

SG **TRUITE FUMÉE** _____ \$ 15,95
Croûtons servis avec truite fumée, fromage à la crème aux herbes, oignon rouge et câpres

CALMARS FRITS _____ \$ 17,50
Servi avec mayonnaise épicée et quartier de citron

SG **TATAKI DE THON SÉSAME ET ÉRABLE** _____ \$ 18,50
Thon, graines de sésame servi avec réduit de balsamique, érable et bière Blonde de la Nouvelle-France

MAYONNAISE

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

PESTO

LIME

ÉPICÉE

AVOCAT

BIÈRE

À PARTAGER

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

VG **NACHOS GRATINÉ** _____ \$ 19,50
SG Chips de maïs, mozzarella, oignon rouge, piment banane et olives noires, servis avec crème sure, guacamole et salsa

SG **NACHOS GRATINÉS AU POULET** _____ \$ 22,95
Chips de maïs, mozzarella, oignon rouge, piments banane, olives noires, poulet, sauce BBQ, servi avec crème sure, guacamole et salsa

BRIE FONDANT AU SIROP D'ÉRABLE _____ \$ 23,25
Fromage brie, fruits des champs, sirop d'érable à la bière Blonde de la Nouvelle-France et pain baguette

SG **TRILOGIE DE TRUITE DE ST-ALEXIS** _____ \$ 25,50
Tartare de truite, gravlax de truite à la IPA, truite fumée à chaud, fromage à la crème aux herbes servis avec croûtons

PLANCHETTE DU BRASSEUR _____ \$ 25,50
Terrine de gibier, viandes froides, œuf à la coque, 3 fromages québécois du jour, oignon mariné, confiture de poire à la bière Blanche de la Nouvelle-France, croûtons

L'AMUSE-BOUCHE _____ \$ 33,50
Calmars frits, fromage en grains frits, chou-fleur frits, 6 ailes de poulet, sauce brune à la bière Zeste Noir, mayonnaise à la lime, sauce au bleu et mayonnaise épicée



MICROBRASSERIE
**NOUVELLE
FRANCE**

POUTINE

TRADITIONNELLE _____ \$ 17,25

Frites, fromage en grains, sauce brune à la bière Zeste Noir

POULET ET CHOUX _____ \$ 22,25

Frites, fromage en grains, poulet, chou et sauce brune à la bière Zeste Noir

BACON ET FROMAGE FRIT _____ \$ 22,25

Frites, fromage en grains frits, bacon et sauce aux poivres à la bière Zeste Noir

BURGERS

BURGER DE LA NOUVELLE-FRANCE _____ \$ 22,25

Boulette de bœuf 8oz, fromage cheddar, mayonnaise à la bière Blonde de la Nouvelle-France, bacon, champignons, cornichon, tomate et laitue, servie avec frites et salade de chou

VG

BURGER VÉGÉ _____ \$ 23,25

Boulette végétalienne, guacamole, champignons, tomate, laitue, servi avec salade du chef

SANDWICH À LA TRUITE FUMÉE _____ \$ 24,50

Baguette de pain, truite fumée, fromage à la crème au herbes, oignon rouge, câpres, roquette, servie avec chips maison

PLATS

FISH AND CHIPS _____ \$ 24,50

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

LINGUINE À LA TRUITE FUMÉE _____ \$ 25,50

Oignon rouge, câpres, champignons, ail, crème, truite fumée et parmesan

SG SALADE À LA TRUITE FUMÉE DE ST-ALEXIS _____ \$ 25,50

Mesclun, garniture de légumes et de petits fruits, œuf à la coque, truite fumée, vinaigrette à la framboise et à la bière Messagère Blonde sans gluten

SG FILET DE TRUITE SAUCE SAFRAN _____ \$ 26,95

Filet de truite servi avec sauce au safran et légumes du jour

SG MOULES À LA CRÈME D'AIL _____ \$ 26,95

2 lb de moules nappées de sauce crémeuse à l'ail, échalote verte, quartier de citron, servies avec des frites

SG MOULES À LA TRUITE FUMÉE _____ \$ 31,95

2 lb de moules nappées de sauce crémeuse à l'ail, truite fumée, échalote verte, quartier de citron, servies avec des frites

SAUCISSES ITALIENNES _____ \$ 29,25

2 saucisses, pomme de terre grelot, légumes du jour et mayonnaise à la bière

CÔTES LEVÉES _____ \$ 29,95

1/2 côte sauce BBQ à la bière Rousse de la Nouvelle-France, frites et salade de chou

SG

SG BAVETTE DE BOEUF _____ \$ 35,75

Bavette de 8 oz, pomme de terre grelot, sauce au poivre à la bière zeste noir et légumes du jour

TARTARE

- SG** **TARTARE DE TRUITE DE ST-ALEXIS** _____ (3oz) — \$16,25 | (5oz) — \$ 30,50
Truite, mangue, oignon rouge, coriandre et mayonnaise à la mangue, croûton, 5oz servie avec salade de roquette et frites
- SG** **TARTARE DE SAUMON** _____ (3oz) — \$ 16,25 | (5oz) — \$ 30,50
Saumon, pomme verte, mayonnaise, huile de sésame, oignon rouge, croûton, 5 oz servie avec salade de roquette et frites
- SG** **TARTARE DE BOEUF** _____ (3oz) — \$ 17,50 | (5oz) — \$ 33,50
Bœuf, cornichons, oignon rouge, mayonnaise épicée, huile de truffe, croûton, 5oz servie avec salade de roquette et frites

MENU ENFANT

POUTINE _____ \$ 10,25

Frites, fromage en grains et sauce brune

FILET DE TRUITE _____ \$ 14,25

1/2 filet de truite, légumes du jour et quartier de citron

AILES DE POULET _____ \$ 15,95

6 ailes, frites et salade de chou

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT ET À LA BIÈRE ZESTE NOIR _____ \$ 9,95

SG VG **BROWNIES** _____ \$ 10,25

TARTE AU SUCRE _____ \$ 10,25

GÂTEAU AU FROMAGE ET COULIS AUX FRAISES _____ \$ 11,25

VG **OPTION VÉGÉTARIENNE**

SG **OPTION SANS GLUTEN**

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

ENVIE D'UN GELATO À LA BIÈRE ?

DISPONIBLE SEULEMENT LA FIN DE SEMAINE

DEMANDEZ LA SAVEUR DU JOUR
À VOTRE SERVEUR(EUSE) !

SUR UNE BIÈRE _____ \$ 1,50

5oz
DANS UN VERRE _____ \$ 6,00



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 : 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	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 :

		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.

5	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		
--	---	--	--

**POUR CONNAÎTRE NOS BRASSINS DU
MOMENT, VEUILLEZ S.V.P. CONSULTEZ NOTRE
MENU EN LIGNE EN SCANNANT LE CODE QR OU
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUSE !**



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 : Une bombe de houblons!

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

RATON VOLEUR - 5.4%

Style : Cold IPA

Arômes : Tropicales et résineuses

Particularité : Houblonnée sans trop d'amertume et très rafraîchissante

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

ORANGE MÉCANIQUE - 7.5%

Style : Ale au creamsicle

Ajouts : Purée d'orange et vanille

*Contient du lactose

		9	
--	--	---	--

DOUBLE FRUITS - 6.5%

Style : Sure au bleuets, mûre et biscuits Graham

Arômes : Mûres, bleuets et vanille

		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.

5	9		
---	---	--	--

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 BIERES 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		
--	---	--	--

