NOUVELLE FRANCE
MICROBRASSERIE

NOTRE MENU

NOUVELLE FRANCE
MICROBRASSERIE

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
Voir votre serveur(euse) pour la saveur du moment

PETITE SALADE DU CHEF — $ 8.50
Jeune pousse de laitue, légumes frais du moment

PETITE SALADE CÉSAR — $ 9.25
Romaine, croûtons, parmesan, bacon et vinaigrette maison

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉ — $ 9,25
Escargots, beurre à l'ail, mozzarella et pain naan

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE — $ 9,25
Oignon, bière rouge, bouillon de bœuf, croûtons, mozzarella

AILES DE POULET (6) — $ 11,75 | (12) — $ 22,25
Saveur au choix, sel et poivre, érable ou épicée

FROMAGE EN GRAINS FRIT — $ 13.75
Servi avec sauce à poutine

TACOS DE POISSON — $ 14.95
3 tacos, poisson pané, mayonnaise à l'avocat, maïs, chou rouge, tomate et Mozzarella

TRUITE FUMÉE — $ 14.95
Croûtons servis avec truite fumée, fromage à la crème aux herbes, oignon rouge et câpres

TARTARE DE TRUITE (3oz) — $ 16,25
Truite, mangue, oignon rouge, coriandre, câpres hachés, mayonnaise à la mangue et croûtons
EXTRA CROÛTONS : 2,95$

TARTARE DE BOEUF (3oz) — $ 17.50
Bœuf, cornichon, oignon rouge, mayonnaise épicée, huile de truffe et croûtons
EXTRA CROÛTONS : 2,95$

TARTARE DE BISON (3oz) — $ 18.25
Bison, oignon rouge, parmesan, moutarde à l'ancienne, câpres hachés, piments bananes, mayonnaise à la bière et croûtons
EXTRA CROÛTONS : 2,95$

CALMARS FRIT — $ 18,50
Servis avec mayonnaise à la lime

TATAKI DE THON SÉSAME ET ÉRABLE — $ 19,50
Thon, sésame, sirop d'érable, réduit de vinaigre balsamique servi sur nid de roquette

OS À MOELLE DE BŒUF — $ 19,95
Os à moelle, champignons, escargots, sauce à la bière Rousse servi avec pain Naan

MAYONNAISES

1,25$ CHAQUE
4,00$ POUR 4

BIÈRE · PESTO · LIME · ÉPICÉE · AVOCAT

OPTION SANS GLUTEN | OPTION VÉGÉTARIENNE | messagere

À PARTAGER

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

HUMMUS ET CRUDITÉS — $ 19,25
Bol de hummus, concombre, tomate, carotte et pain Naan

NACHOS GRATINÉ — $ 19,50
Mozzarella, oignon rouge, piment banane, olives noires, servi avec crème sure, guacamole et salsa

NACHOS GRATINÉ AU BŒUF EFFILOCHÉ $ 23,25
Mozzarella, oignon rouge, piment, olives noires, bœuf effiloché, champignons, sauce BBQ servi avec crème sure, guacamole et salsa
EXTRA BOEUF EFFILOCHÉ : 7,95$

BRIE FONDANT AU BACON ET TOMATE — $ 23,25
Fromage brie, bacon, tomate, sirop d'érable servi avec pain baguette

TRILOGIE DE TRUITE DE ST-ALEXIS — $ 26,25
Tartare de truite, gravlax de truite à la IPA, truite fumée à chaud, fromage à la crème aux herbes et croûtons

PLANCHETTE DU BRASSEUR — $ 26,25
Terrine de gibier, viande froide, œuf à la coque, 3 fromages québécois,confiture de poire à la bière blanche, oignon mariné et croûtons

EXTRA GUACAMOLE, CRÈME SURE OU SALSA : 2,95$
EXTRA FROMAGE GRATINÉ : 4,25$

POUTINE

TRADITIONNELLE — $ 17,25
Frites, fromage en grains, sauce brune à la bière Rousse

GÉNÉRAL TAO — $ 22,50
Frites, fromage en grains, poulet, sauce brune, sauce tao, graines de sésame et oignon vert

BOEUF EFFILOCHÉ — $ 22,50
Frites, bœuf effiloché, champignons, fromage en grains et sauce aux poivres à la bière Rousse

EXTRA FROMAGE EN GRAINS : 4,25$

BURGERS ET SANDWICHS

BAGUETTE CLUB — $ 22,25
Poulet, tomate, laitue, bacon, mayonnaise servie avec salade de choux et frites
CHANGER FRITES EN POUTINE : 5,95$ / CHANGER FRITES EN SALADE : 3,75$

BURGER DE LA NOUVELLE-FRANCE — $ 22,75
Boulette 8oz, Cheddar, mayonnaise à la bière Blonde, bacon, champignons cornichons, tomate, laitue, servi avec frites et salade de choux
CHANGER FRITES EN POUTINE : 5,95$ / CHANGER FRITES EN SALADE : 3,75$

BURGER VÉGÉTARIEN — $ 22,75
Boulette végé, guacamole, champignons, tomate, laitue, servie avec salade du chef

SANDWICH À LA TRUITE FUMÉE — $ 24,50
Baquette de pain, fromage à la crème aux herbes, truite fumée, oignon rouge, câpres, roquette servi avec frites et salade de choux
CHANGER FRITES EN POUTINE : 5,95$ / CHANGER FRITES EN SALADE : 3,75$

OPTION SANS GLUTEN | OPTION VÉGÉTARIENNE | messagere

PLATS

LINGUINE CARBONARA AU POULET — $ 21,95
Ail, bacon, crème, parmesan, poulet et oignon vert
OPTION TRUITE FUMÉE : 26,95$

SALADE CÉSAR AU POULET — $ 22.25
Romaine, bacon, croûtons, parmesan et blanc de poulet
OPTION TRUITE FUMÉE : 26,95$

STEAK HACHÉ CÉSAR — $ 23.75
Galette de bœuf de 8oz, oignon cuit, sauce brune, frites et salade césar

FISH AND CHIPS — $ 24,50
Fish d'aiglefin, frites, sauce tartare et quartier de citron

FAJITAS AU POULET — $ 25.50
3 fajitas, poulet, tomate, poivrons, oignons rouges, mozzarella, maïs, guacamole, crème sure, salsa et frites

SALADE À LA TRUITE FUMÉE — $ 25.50
Mesclun, garniture de légumes, œuf à la coque et truite fumée

MOULES À LA CRÈME D'AIL — $ 26,95
2 lbs de moules, vin blanc, ail, crème servies avec frites

MOULES À LA TRUITE FUMÉE — $ 31.95
2 lbs de moules, vin blanc, ail, crème, truite fumée servies avec frites

FILET DE TRUITE CITRONÉE — $ 26.95
Filet de truite sur légumes du jour et sauce crémeuse au citron.

SAUCISSES ITALIENNES — $ 29,50
2 saucisses, pommes de terre grelot, légumes du jour et mayonnaise à la bière

STEAK FRITES — $ 29.95
Contre-filet 10oz, frites et sauce aux poivres

JARRET D'AGNEAU À LA BIÈRE ET À L'ÉRABLE — $ 30,95
1 jarret, sauce à la bière Rousse et à l'érable servi sur pâtes et légumes du jour

TARTARE DE TRUITE (5oz) — $ 30.50
Truite, mangue, oignon rouge, coriandre, câpres hachés, mayonnaise à la mangue et croûtons servi avec salade de roquette, parmesan et frites
EXTRA CROÛTONS : 2,95$

TARTARE DE BOEUF (5oz) — $ 33,50
Bœuf, cornichon, oignon rouge, mayonnaise épicée, huile de truffe et croûtons servi avec salade de roquette, parmesan et frites
EXTRA CROÛTONS : 2,95$

TARTARE DE BISON (5oz) — $ 34,25
Bison, oignon rouge, parmesan, moutarde à l'ancienne ,câpres hachés, piments bananes, mayonnaise à la bière et croûtons servi avec salade de roquette et frites
EXTRA CROÛTONS : 2,95$

BAVETTE DE BOEUF — $ 35,75
Bavette 8oz, légumes du jour, pommes de terre grelot et sauce aux poivres à la bière Rousse

MENU ENFANT
12 ans et moins

PÂTES CARBONARA — $ 11,25
Ail, bacon, parmesan, crème

POUTINE — $ 10,25
Frites, fromage en grains et sauce brune

AILES DE POULET (6) — $ 15,95
6 ailes, frites et salade de choux

FILET DE TRUITE — $ 14,25
1/2 filet de truite, légumes du jour et citron

DESSERTS

DESSERT DU JOUR — $ 7,25
Voir votre serveur(euse) pour la saveur du moment

CRÈME BRÛLÉE — $ 9,95
Voir votre serveur(euse) pour la saveur du moment

OPTION SANS GLUTEN | OPTION VÉGÉTARIENNE | messagere

MENU BIÈRES

PALETTES DE DÉGUSTATION

3 OU 4 CHOIX PARMIS LES BIÈRES OFFERTES EN 5oz

POUR CONNAÎTRE NOS BRASSINS DU MOMENT, VEUILLEZ S.V.P. DEMANDER À VOTRE SERVEUR(EUSE) !

NOS BIÈRES CLASSIQUES

	TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
BLONDE DE LA NOUVELLE-FRANCE - 5% Style : Blonde Ale | Arômes : Céréales fraîches	2,50	5,50	7,00	22
ROUSSE DE LA NOUVELLE-FRANCE - 5% Style : Red Ale | Arômes : Noisettes, caramel	2,50	5,50	7,00	22
BLANCHE DE LA NOUVELLE-FRANCE - 5% Style : Blanche | Arômes : Orange et coriandre	2,50	5,50	7,00	22

NOS BRASSINS SPÉCIAUX

IPA DE LA N-F - 6.5% Style : New-England IPA | Arômes : Fruits tropicaux	3,25	6,50	8,50	31
DIPA DE LA N-F - 8.5% Style : Double New-England IPA | Arômes : Fruits tropicaux	3,50	7,00	9,00	33
RATON VOLEUR - 5.4% Style : Cold IPA | Arômes : Tropicales et résineuses	3,50	7,00	9,00	33
TRIPLE FRUITS - 5% Style : Smoothie Sour | Pour connaître les fruits ajoutés, s.v.p demandez à votre serveur(euse).	5,00	9,00		
DOUBLE FRUITS - 6.5% Style : Sure aux fruits | Arômes : Fraise, framboise et vanille			9,00	
LUPPOLATO - 5.2% Style : Pilsner Italienne | Arômes : Céréales fraîches et houblons frais			8,50	
ORANGE MÉCANIQUE - 7.5% Style : Ale au creamsicle à l'orange | Arômes : Orange et vanille			9,00	
PALE ALE DE LA N-F - 5.5% Style : Pale Ale | Arômes : Fruits tropicaux			8,00	
SCOTCH ALE À L'ÉRABLE - 7.5% Style : Scotch Ale à l'érable | Arômes : Érable	3,50	7,00	9,00	
IMPERIAL STOUT CACAO - 11.9% Style : Imperial Stout | Arômes : Chocolat et café	4,00			

NOS SANS GLUTEN

HELIX BLONDE - 5% Style : Blonde Ale | Arômes : Céréales fraîches			7,00	
HELIX NEIPA - 5.1% Style : New-England IPA | Arômes : Fruits tropicaux			8,00	
HELIX SAISON HOUBLONNÉE - 5.2% Style : Saison | Arômes : Agrumes et épices			8,00	
HELIX SOUR - 4% Style : Sour aux fruits | Pour connaître les fruits ajoutés, s.v.p demandez à votre serveur(euse).			8,00	
MESSAGÈRE BLONDE - 4.7% Style : Blonde Ale | Arômes : Miel et champagne		5,00		
MESSAGÈRE ROUSSE - 5.5% Style : Red Ale | Arômes : Boisé et caramel		5,00		
MESSAGÈRE LÉGÈRE - 4% Style : Lager légère | Arômes : Céréales fraîches		5,00		
MESSAGÈRE AUX FRUITS - 4.7% Style : Berry ale | Arômes : Cerise, cassis et framboise		5,00		

VIN BLANC

	V	1/2 B	B

Québec

GRANGE BLANCHE – VIGNOBLE PRÉMONT
Cépage : Louise swenson et Frontenac blanc — 28,00$

France

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
Cépage : Chardonnay — 35,00$

LES JAMELLES
Cépage : Sauvignon blanc — 36,50$

MOUTON CADET
Cépage : Sauvignon, Sémillion et Muscadelle — 20,00$

ALBERT BICHOT CHABLIS
Cépage : Chardonnay — 63,00$

Italie

VITTORI BARTOLO MAZZI
Cépage : Trebbiano — 7,25$ — 26,50$

RUFFINO LUMINA
Cépage : Pinot Grigio — 37,00$

Chili

ERRAZURIZ FUMÉ
Cépage : Sauvignon blanc — 38,50$

Nouvelle-Zélande

KIM CRAWFORD
Cépage : Sauvignon blanc — 24,00$ — 46,00$

Australie

CLIFF 79
Cépage : Chardonnay — 30,00$

VIN ROSÉ / MOUSSEUX

	V	1/2 B	B

France

ROSELINE
Cépage : Cinsault, Grenache, Syrah et Carignan — 9,95$ — 36,00$

Espagne

SEGURA VIUDAS
Cépage : Cava brut — 34,50$

VIN ROUGE

	V	1/2 B	B
Québec / Canada			
GRANGE ROUGE **Cépage :** Sabrevois et Radisson			28,00$
OSOYOOS LAROSE LE GRAND VIN **Cépage :** Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet franc			112,00$
France			
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD **Cépage :** Pinot noir			33,50$
MOUTON CADET **Cépage :** Merlot et Cabernet franc		20,00$	
ST-DIDIER PARNAC CAHORS **Cépage :** Merlot et Malbec			38,00$
Italie			
VITTORI BARTOLO MAZZI **Cépage :** Montepulciano d'Abruzzo	7,25$		26,50$
RUFFINO **Cépage :** Chianti		22,50$	38,00$
ZENATO RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE **Cépage :** Corvina et Rondinella			58,00$
Espagne			
LIBERADO **Cépage :** Cabernet Sauvignon et Trempranillo			34,00$
GRAN CORONAS **Cépage :** Cabernet Sauvignon			44,00$
États-unis			
R.H. PHILLIPS **Cépage :** Syrah			34,00$
TOM GORE **Cépage :** Cabernet Sauvignon			42,00$
Australie			
DEAKIN ESTATE **Cépage :** Shiraz			30,00$
19 CRIMES **Cépage :** Shiraz, Grenache et Mataro			42,00$

NOS COCKTAILS

Classiques

APÉROL SPRITZ
Apérol, mousseux et soda — 9,75$

COSMO DE LA MICRO
Atomix, Triple sec, vodka et jus de canneberge — 9,75$

PUNCH DES ÎLES
Rhum brun, liqueur de melon et jus d'ananas — 9,00$

NOUVELLE-FRANCE
Amaretto, vodka, jus d'ananas et jus de canneberge — 9,00$

SANGRIA ROUGE
Vin rouge, 7up, jus d'orange et Triple sec — V 9,00$ — P 32,00$

SANGRIA BLANCHE
Vin blanc, 7up, jus de canneberge blanc et Schnapps aux pêches — V 9,00$ — P 32,00$

BLOODY CAESAR
Vodka, Clamato, sel de celeri et épices — 9,00$

Signatures

MICHELADA
Blonde de la Nouvelle-France, Clamato, vodka et épices à steak — 9,00$

PÊCHE BLANCHE
Blanche de la Nouvelle-France, limonade et Schnapps aux pêches — 9,00$

PANACHÉ
Blonde de la Nouvelle-France, limonade et Ginger ale — 9,00$

BLANCHEGRIA
Blanche de la Nouvelle-France, 7up, jus d'ananas et Amaretto — 9,00$

WESTERN
Blonde de la Nouvelle-France, Atomix, rhum brun et jus de pamplemousse rose — 9,00$

BLACK OU WHITE VELVET
Zeste Noir et cidre de pomme / Blanche de la Nouvelle-France et cidre de pomme — 12,00$

NOS SANS ALCOOL

BOUTEILLE D'EAU | 2,75$ | **EAU PÉTILLANTE** | 3,50$ |

LIQUEUR ET JUS — 3,00$

CHOCOLAT CHAUD — 3,25$

CAFÉ RÉGULIER, THÉ ET TISANE | 2,75$ | **ESPRESSO** | 3,95$ | **LATTÉ** | 3,95$ |

VIRGIN CAESAR — 6,95$

MOCKTAIL ENCANETTE | SANGRIA ROSÉ FRAISE ET CANNEBERGE OU RHUM PUNCH COCO ET ANANAS — 6,00$

BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL – BORÉALE — 8,00$