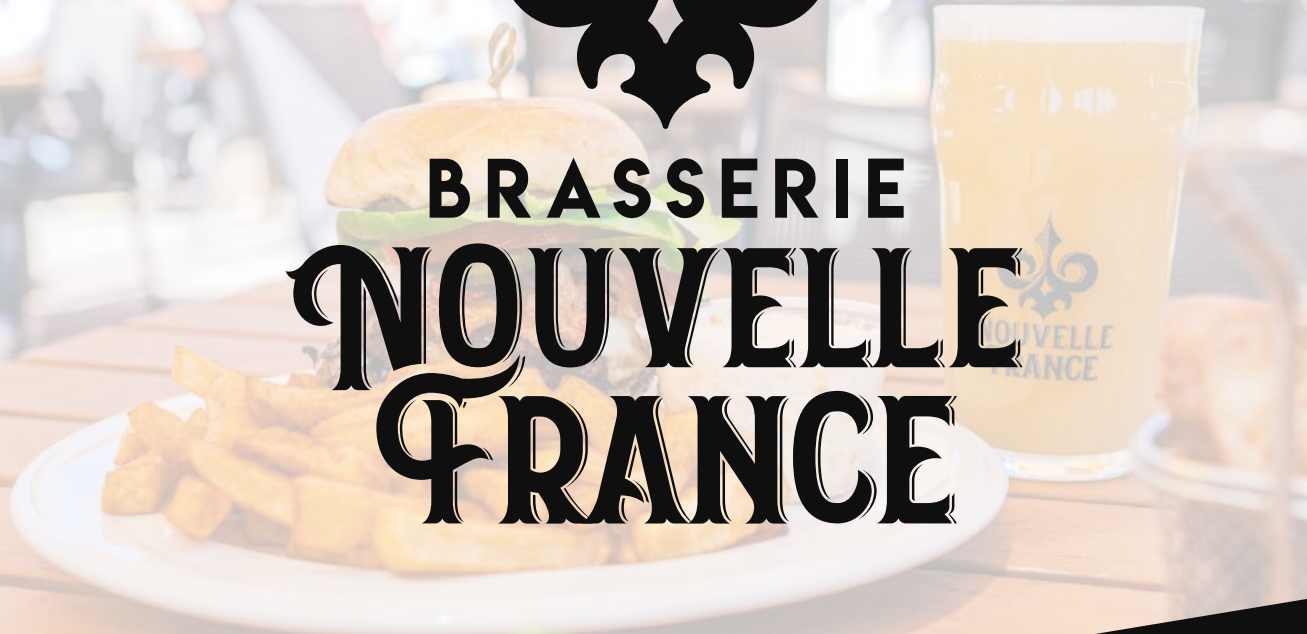




BRASSERIE
NOUVELLE
FRANCE



NOTRE
MENU

NOTRE MENU

ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT

Voir votre serveur(euse) pour la saveur du moment. 6,95

CASSEAU DE FRITES

Servi avec la mayonnaise de votre choix. 6,95

PETITE SALADE DU CHEF

Jeunes pousses de laitue, légumes frais du moment. 8,95

PETITE SALADE CÉSAR

Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon et vinaigrette maison. 9,75

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE NOIRE

Oignon, bouillon de bœuf, bière noire, sauce Worcestershire, cassonade. 9,95

AILES DE POULET

Saveur au choix : sel et poivre, érable, ou épicé.
6 ailes. 11,50 / 12 ailes. 22,50

FROMAGE EN GRAINS FRITS

Servi avec la mayonnaise de votre choix. 12,25

CORNICHONS FRITS

Servi avec la mayonnaise épicée. 12,25

TRUITE FUMÉE

Truite fumée de St-Alexis-des-Monts, fromage à la crème aux herbes, citron, oignon rouge, câpres, et croûtons. 14,25

TARTARE DE TRUITE (3oz)

Truite, mangue, oignon rouge, coriandre, câpres hachées, mayonnaise à la mangue, croûtons. 17,25 EXTRA CROÛTONS 3,25

TARTARE DE BOEUF (3oz)

Bœuf, cornichons, oignon rouge, mayonnaise épicée, huile de truffe, croûtons. 18,25 EXTRA CROÛTONS 3,25

CALMARS FRITS

Servi avec mayonnaise à la lime. 18,75

TATAKI DE BOEUF

Filet de bœuf mariné à la bière noire, huile d'olive, mayonnaise à la bière noire, mirin, sambal oelek, et mélange de pousses. 19,50

ENTRÉES À PARTAGER

DEMI-BAGUETTE DE PAIN

Servi avec vinaigre balsamique et huile d'olive. 6,25

NACHOS GRATINÉS

Chips de maïs, mozzarella, oignon rouge, piment banane, olives noires, servis avec crème sure, guacamole, et salsa. 19,95 EXTRA FROMAGE 4,95

NACHOS GRATINÉS AU CANARD EFFILOCHÉ

Chips de maïs, mozzarella, oignon rouge, piment banane, olives noires, canard effiloché, servis avec crème sure, guacamole, et salsa. 24,50 EXTRA CANARD 7,95
EXTRA FROMAGE 4,95

BRIE FONDANT EN MICHE AUX PETITS FRUITS ET ÉRABLE

Fromage brie fondu, miche de pain, petits fruits, et sirop d'érable. 25,95

TRILOGIE DE TRUITE DE ST-ALEXIS

Tartare de truite, gravlax de truite à la IPA, truite fumée à chaud, fromage à la crème aux herbes, et croûtons. 27,25 EXTRA TRUITE FUMÉE 9,95

PLANCHETTE DU BRASSEUR

Terrine de gibier, saucisse italienne douce, viande froide, œuf à la coque, trois fromages québécois, confiture de poire à la bière blanche, oignon mariné, et croûtons. 29,50

MAYONNAISES

1,25 CHAQUE / 4,00 POUR 4

LIME

AVOCAT

PESTO

BIÈRE

ÉPICÉE

CHANGER FRITES
EN SALADE 4,25

BURGERS ET SANDWICHS

CHANGER FRITES
EN POUTINE 6,25

BURGER DE LA NOUVELLE-FRANCE

Boulette de bœuf de 8 oz, fromage cheddar, mayonnaise à la bière blonde, bacon, oignon caramélisé, tomate, laitue, servi avec frites et salade de chou. 23,95

BURGER VÉGÉ

Boulette végé, guacamole, mayonnaise épicée, oignon caramélisé, tomate, laitue, servie avec salade du chef. 23,95

GRILLED CHEESE CANARD ET POMME

Pain aux noix, canard effiloché, pomme à l'érable, cheddar fort, oignon caramélisé, servi avec salade du chef. 25,75

BAGEL À LA TRUITE FUMÉE

Bagel, fromage à la crème aux herbes, truite fumée, oignon rouge, câpres, laitue, servi avec salade du chef. 25,95

POUTINE

EXTRA FROMAGE
EN GRAINS 7,95

POUTINE TRADITIONNELLE

Frites, fromage en grains, sauce brune à la bière. 17,95

POUTINE GÉNÉRAL TAO

Frites, poulet pané, fromage en grains, sauce tao, sauce brune, oignon vert, graines de sésame. 23,95

POUTINE AU CANARD EFFILOCHÉ

Frites, canard effiloché, oignon caramélisé, fromage en grains et sauce au poivre à la bière noire. 24,50

VIANDES ET VOLAILLES

POULET GÉNÉRAL TAO

Poulet pané, sauce Tao, oignons, poivrons, brocoli, servi sur vermicelles de riz. 23,95

POULET MANCHON GLACÉ À L'ÉRABLE

Poitrine de poulet, sirop d'érable, légumes du jour, et riz. 29,50

CÔTES LEVÉES

Côte de porc, sauce BBQ à la bière rouge, frites, et salade de choux. Demi-côte. 26,65 / Côte complète. 37,95

MIJOTÉ DE VEAU FORESTIER

Veau, sauce à la bière rouge, champignons, oignons, carottes, panais, pommes de terre servi dans une miché de pain. 31,95

STEAK FRITES

Contre-filet de 8 oz, frites, légumes du jour, sauce au poivre à la bière noire. 36,75

POISSONS ET FRUITS DE MER

FISH AND CHIPS

Filet d'aiglefin, frites, sauce tartare, quartier de citron, et salade de chou. 26,25

FILET DE TRUITE À L'ANETH ET CITRON

Filet de truite, sauce crème à l'aneth et citron, riz, légumes du jour, et citron. 28,25

MOULES À LA CRÈME D'AIL

2 lb de moules, vin blanc, ail, crème, servies avec frites. 27,95

MOULES À LA TRUITE FUMÉE

2 lb de moules, vin blanc, ail, crème, truite fumée, servies avec frites. 32,95

CREVETTES À L'AIL

10 crevettes, beurre à l'ail, quartier de citron, riz, et légumes du jour. 32,95

PÂTES ET SALADES

MAC & CHEESE

Ail, cheddar, Oka, cheddar fort, oignons, crème, chapelure et oignon vert. 24,95

MAC & FISH

Ail, cheddar, Oka, cheddar fort, oignons, crème, chapelure, oignon vert et truite fumée. 28,95

SALADE ALEXIMONTOISE

Mesclun, légumes frais, petits fruits, œuf à la coque, truite fumée et vinaigrette framboise à la bière. 26,95

SALADE CÉSAR À LA TRUITE FUMÉE

Laitue romaine, bacon, croûtons, parmesan et truite fumée. 27,95

TARTARE

TARTARE DE TRUITE (5oz)

Truite, mangue, oignon rouge, coriandre, câpres hachées, mayonnaise à la mangue, croûtons. Servi avec salade de roquette et frites. 30,95 **EXTRA CROÛTONS 3,25**

TARTARE DE BOEUF (5oz)

Bœuf, cornichons, oignon rouge, mayonnaise épicée, huile de truffe, croûtons. Servi avec salade de roquette et frites. 33,95 **EXTRA CROÛTONS 3,25**

MENU ENFANT

POUTINE

Frites, fromage en grains, sauce brune. 10,25

MAC & CHEESE

Ail, cheddar, Oka, cheddar fort, oignons, crème, chapelure, oignon vert. 12,25

FILET DE TRUITE

½ filet de truite, riz, légumes du jour et citron. 14,25

AILES DE POULET

6 ailes, frites et salade de choux. 15,95

COUPE GLACÉE

Coulis au chocolat ou caramel. 6,95

DESSERTS

**EXTRA BOULE CRÈME
GLACÉE VANILLE 3,95**

CRÈME BRÛLÉE

Voir votre serveur(euse) pour la saveur du moment. 9,95

POUDING CHÔMEUR MAISON

Servi tiède dans une canne de sirop d'érable. 9,95

GÂTEAU AU FROMAGE ET BLEUET

Chapelure Graham, fromage à la crème et bleuets. 9,50

COUPE GLACÉE

Crème glacée avec coulis au chocolat ou caramel garnie de crème fouettée. 9,25



BRASSERIE
**NOUVELLE
FRANCE**



MENU BIÈRES

PALETTES DE DÉGUSTATION

3 OU 4 CHOIX PARMIS LES BIÈRES OFFERTES EN 5oz

TASTER	VERRE	PINTE	PICHET
5oz	12oz	16oz	60oz

NOS BIÈRES CLASSIQUES

BLONDE DE LA NOUVELLE-FRANCE - 5%	2,50	5,50	7,00	22
Style : Blonde Ale Arômes : Céréales fraîches				

ROUSSE DE LA NOUVELLE-FRANCE - 5%	2,50	5,50	7,00	22
Style : Red Ale Arômes : Noisettes, caramel				

BLANCHE DE LA NOUVELLE-FRANCE - 5%	2,50	5,50	7,00	22
Style : Blanche Arômes : Orange et coriandre				

NOS BRASSINS SPÉCIAUX

IPA DE LA N-F - 6.5%	3,25	6,50	8,50	31
Style : New-England IPA Arômes : Fruits tropicaux				

DIPA DE LA N-F - 8.5%	3,50	7,00	9,00	33
Style : Double New-England IPA Arômes : Fruits tropicaux				

RATON VOLEUR - 5.4%	3,50	7,00	9,00	33
Style : Cold IPA Arômes : Tropicales et résineuses				

TRIPLE FRUITS - 5%	5,00	9,00		
Style : Smoothie Sour Pour connaître les fruits ajoutés, s.v.p demandez à votre serveur(euse).				

DOUBLE FRUITS - 6.5%			9,00	
Style : Sure aux fruits Arômes : Fraise, framboise et vanille				

ZESTE NOIR (SERVIE À L'AZOTE) - 6.5%	2,75	6,00	8,00	
Style : Porter Arômes : Chocolat, café				

VIN D'ORGE AMÉRICAIN - COLLABO AVEC LA SOUCHE - 8.5%	3,50	7,00	9,00	
Style : Vin d'orge Arômes : Malt caramélisé et fruit mûr				

NOS SANS GLUTEN

HELIX BLONDE - 5%			7,00	
Style : Blonde Ale Arômes : Céréales fraîches				

HELIX BLANCHE - 5%			7,00	
Style : Blanche Arômes : Orange et Coriandre				

HELIX NEIPA - 5.1%			8,00	
Style : New-England IPA Arômes : Fruits tropicaux				

HELIX SAISON HOUBLONNÉE - 5.2%			8,00	
Style : Saison Arômes : Agrumes et épices				

HELIX SOUR - 4% Pour connaître les fruits ajoutés, Style : Sour aux fruits s.v.p demandez à votre serveur(euse).			8,00	
--	--	--	------	--

HELIX GOSE LIME ET SEL DE MER - 4.8%			8,00	
Style : Gose Arômes : Lime, coriandre et sel				

MESSAGÈRE BLONDE - 4.7%		5,00		
Style : Blonde Ale Arômes : Miel et champagne				

MESSAGÈRE ROUSSE - 5.5%		5,00		
Style : Red Ale Arômes : Boisé et caramel				

MESSAGÈRE LÉGÈRE - 4%		5,00		
Style : Lager légère Arômes : Céréales fraîches				

VIN BLANC

V 1/2 B B



Québec

	GRANGE BLANCHE - VIGNOLE 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, Sémillon 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 Tempranillo 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\$

UNE BONNE BIÈRE À EMPORTER?

PASSEZ À LA BOUTIQUE!




BRASSERIE
NOUVELLE
FRANCE