



NOTRE MENU

BRASSERIE

N
F

DEPUIS 1998

NOTRE MENU

ENTRÉES

PAIN À L'AIL GRATINÉ

Pain à l'ail gratiné. 6,75

SOUPE DU MOMENT

Voir votre serveur(euse) pour la saveur du moment. 7,50

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ

Oignon, bouillon de boeuf, bière noire et cassonade. 11,95

CASSEAU DE FRITES

Servi avec la mayonnaise de votre choix. 7,50

PETITE SALADE DU CHEF

Jeunes pousses de laitue, légumes frais du moment. 9,50

PETITE SALADE CÉSAR

Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon et vinaigrette maison. 10,25

AILES DE POULET

Saveur au choix : sel et poivre, érable, ou épicé.
6 ailes. 12,00 / 12 ailes. 23,00

FROMAGE EN GRAINS FRITS

Servis avec la mayonnaise épicée. 15,00

TRUITE FUMÉE

Truite fumée de St-Alexis-des-Monts, fromage à la crème aux herbes, citron, oignon rouge, câpres et croûtons. 14,75

TARTARE DE TRUITE (3oz)

Truite, mangue, oignon rouge, câpres, sriracha, coriandre et mayonnaise à la mangue et croûtons. 18,00

TARTARE DE BOEUF SAVEUR TATAKI (3oz)

Tartare de bœuf inspiré de notre fameux Tataki, câpres hachés, oignon rouge, mayonnaise à la bière noire, mirin, sambal olek, croûtons, oignons frits et parmesan 19,00

CALMARS FRITS

Servis avec mayonnaise à la lime. 19,25

DUMPLING WAGYU

6 dumplings vapeur servis dans une sauce au cari rouge et au sésame, garnis d'oignons verts et noix de pin. 15,95

Option : huile de chili maison +2,50

ESCARGOT AU FROMAGE BLEU

8 escargots gratinés au four avec notre sauce au fromage bleu maison et fromage bleu émiété. 12,95

OS À MOELLE CROUSTILLANT

Os à moelle rôtis au four, fleur de sel, poêlée de champignons, sauce brune à la bière et oignons frits, servis avec une demi-baguette 25,00

MAYONNAISES

1,50 CHAQUE / 4,25 POUR 4

LIME

AIL

PESTO

BIÈRE

ÉPICÉE

ENTRÉES À PARTAGER

DEMI-BAGUETTE DE PAIN

Servie avec vinaigre balsamique et huile d'olive. 6,75

NACHOS GRATINÉS

Chips de maïs, mozzarella, oignon rouge, piment banane, olives noires, servis avec crème sure, guacamole, et salsa. 21,00 [EXTRA FROMAGE 4,95](#)

NACHOS GRATINÉS AU BOEUF EFFILOCHÉ

Chips de maïs, mozzarella, oignon rouge, piment banane, olives noires, servis avec crème sure, guacamole, salsa et boeuf effiloché. 26,00 [EXTRA FROMAGE 4,95](#)

TRILOGIE DE TRUITE DE ST-ALEXIS

Tartare de truite, gravlax de truite à la bière sans gluten, truite fumée à chaud, fromage à la crème aux herbes et croûtons. 28,25

PLANCHETTE DU BRASSEUR

Terrine de gibier, saucisse échalotte et vin blanc, viande froide, trois fromages québécois, confiture de poire à la bière blanche, oignon mariné et croûtons. 30,50

FONDUE FROMAGE

Mélange de fromages gruyère et suisse, vin blanc, accompagné de pain, salami, noix de pin et brocolis. 29,95

DUO BROCHETTE DE POULET ET DEMI-CÔTES LEVÉES

Brochette de poulet et demi-côte levées servies avec salade césar, frites et sauce aux poivres. 45,95

CHANGER FRITES EN SALADE 4,25

BURGERS ET SANDWICHES

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, oignons frits, tomate, laitue, servi avec frites et salade de chou. 24,95

BURGER VÉGÉ

Boulette végété, poêlée de champignons, sauce BBQ et double tranche de fromage, accompagné d'une salade du chef. 24,95

CIABATTA BOEUF EFFILOCHÉ

Pain ciabatta garni de bœuf effiloché, fromage cheddar, poêlée de champignons, gelée de jalapeño maison et laitue Boston servi avec frites. 26,95

BAGEL À LA TRUITE FUMÉE

Bagel, fromage à la crème aux herbes, truite fumée, oignon rouge, câpres, laitue, servi avec salade du chef. 27,95

TARTARE

TARTARE DE TRUITE (5oz)

Truite, mangue, oignon rouge, câpres, sriracha, coriandre et mayonnaise à la mangue servi avec salade de roquette et frites. 31,95

TARTARE DE BOEUF SAVEUR TATAKI (5oz)

Tartare de bœuf inspiré de notre fameux Tataki, câpres hachés, oignon rouge, mayonnaise à la bière noire, mirin, sambal olek, croûtons, oignons frits et parmesan servi avec salade de roquette et frites. 34,95

SI VOUS DÉSIREZ UNE OPTION VÉGÉ OU SANS GLUTEN, AVERTISSEZ VOTRE SERVEUR(EUSE) S.V.P.



OPTION SANS GLUTEN



OPTION VÉGÉTARIENNE



messagere

VIANDES ET VOLAILLES

POULET FORESTIER

Poitrine de poulet dans une sauce demi-glace aux champignons, servie avec pomme de terre au four au beurre et légumes du moment. 27,95

Extra : pomme de terre crème sûre, bacon, oignons verts. 5,50\$

BROCHETTE DE POULET

Brochette de poulet servie avec salade César, frites et sauce aux poivres. 28,95

CÔTES LEVÉES

Côte de porc, sauce BBQ à la bière rouge, frites, et salade de chou.

Demi-côte. 29,95 / Côte complète. 39,95

STEAK DE LA N-F

Steak 8 oz coupe baseball, pomme de terre au four avec beurre servi avec légumes du moment et sauce aux poivres. 36,95

Extra : pomme de terre crème sûre, bacon, oignons verts. 5,50\$

Extra : sauce au fromage bleu. 3,00\$

JARRET D'AGNEAU

Jarret d'agneau d'Australie cuit lentement au four pendant 12 h, servi avec purée de patate douce à l'ail confit et légumes du moment. 32,95

DUO BROCHETTE DE POULET ET DEMI-CÔTES LEVÉES

Brochette de poulet et demi-côte levées servies avec salade César, frites et sauce aux poivres. 45,95

POISSONS ET FRUITS DE MER

FISH AND CHIPS

Filet d'aiglefin, frites, sauce tartare, quartier de citron, et salade de chou. 27,25

FILET DE TRUITE PESTO

Filet de truite, sauce pesto, fromage de chèvre, purée de patate douce et légumes du jour. 30,00

POUTINE

EXTRA FROMAGE
EN GRAINS 7,95

POUTINE TRADITIONNELLE

Frites, fromage en grains, sauce brune à la bière. 18,95

POUTINE FRUITS DE MER

Frites, fromage en grains, généreuse portion de sauce aux fruits de mer. 24,95

POUTINE BOEUF EFFILOCHÉ

Frites, fromage en grains, bœuf effiloché et sauce au poivre. 25,95

POUTINE SAUCISSE

Frites, fromage en grains, saucisses à l'échalote et au vin blanc, sauce demi-glace aux deux moutardes. 22,95

PÂTES ET SALADES

EXTRA PAIN
À L'AIL 6,75\$

LINGUINE SAUCE AU BLEU

Généreuse portion de linguines dans une sauce crémeuse au bleu roquefort et noix de pin. 25,95

Extra : bœuf effiloché + 5\$ - Extra : Gratiné +4,95\$

LINGUINE FRUITS DE MER

Généreuse portion de linguines dans une sauce crémeuse aux fruits de mer, crevettes, pétoncles, moules et calmars. 28,95

Extra : Gratiné +4,95\$

TORTELINI COURGE BUTTERNUT

12 tortellinis, lardons, poêlée de champignons, ail et huile de truffe, parmesan et oignons verts. 29,95

SALADE CÉSAR À LA TRUITE FUMÉE

Laitue romaine, bacon, croûtons, parmesan et truite fumée. 24,95

SALADE ALEXIMONTOISE

Mesclun, légumes frais, petits fruits, truite fumée et vinaigrette framboise à la bière. 27,95

MENU ENFANT

POUTINE

Frites, fromage en grains, sauce brune. 11,25

FILET DE TRUITE

½ filet de truite servi avec légumes. 15,25

EXTRA
ADULTE 5,50

LANIÈRES DE POULET

3 lanières de poulet servies avec frites. 15,95

PÂTES AU FRUITS DE MER

Linguine sauce crémeuse aux fruits de mer, crevettes, pétoncles, moules et calmars. 13,95

AILES DE POULET

6 ailes de poulet servies avec frites. 16,95

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 11,50 

POUDING CHÔMEUR 11,50

GÂTEAU AU CITRON 13,00 

GÂTEAU AU FROMAGE Petits fruits 14,50

BROWNIES Servi avec petits fruits. 9,95

CAFÉ GOURMAND N-F

Liqueur de café, mistelle d'érable, crème d'érable servi avec gaufrettes et crème fouettée. 13,50



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%

Style : Blonde Ale | Arômes : Céréales fraîches

| 3,00 | 6,50 | 8,00 | 24 |

ROUSSE DE LA NOUVELLE-FRANCE - 5%

Style : Red Ale | Arômes : Noisettes, caramel

| 3,00 | 6,50 | 8,00 | 24 |

BLANCHE DE LA NOUVELLE-FRANCE - 5%

Style : Blanche | Arômes : Orange et coriandre

| 3,00 | 6,50 | 8,00 | 24 |

NOS BRASSINS SPÉCIAUX

IPA DE LA N-F - 6.5%

Style : New-England IPA | Arômes : Fruits tropicaux

| 3,25 | 6,75 | 8,25 | 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

| 3,25 | 6,75 | 8,25 | 31 |

SMOOTHIE N-F - 5%

Style : Smoothie Sour | Pour connaître les fruits ajoutés, s.v.p demandez à votre serveur(euse).

| 5,00 | 9,00 | | |

DOUBLE FRUITS FRAISE, FRAMBOISE ET VANILLE - 6.5%

Style : Sure aux fruits | Arômes : Fraise, framboise et vanille

| | | 9,00 | |

STOUT IMPÉRIAL NF - 10.8%

Style : Stout Impérial | Arômes : Café, Chocolat noir

| 3,50 | 7,00 | 9,00 | |

ORANGE MÉCANIQUE - 7.5%

Style : Ale au creamsicle | Arômes : Creamsicle à l'orange

| 3,50 | 7,00 | 9,00 | |

VIN D'ORGE - 10.8%

Style : Vin D'orge | Arômes : Malt caramélisé et fruit mûr

| | | 9,00 | |

SCOTCH ALE À L'ÉRABLE - 8.5%

Style : Scotch Ale à l'érable | Arômes : Creamsicle à l'orange

| | | 9,00 | |

NOS SANS GLUTEN

HELIX BLONDE - 5%

Style : Blonde Ale | Arômes : Céréales fraîches

| | | 7,00 | |

HELIX BLANCHE - 5%

Style : Blanche | Arômes : Orange et Coriandre

| | | 7,00 | |

HELIX NEIPA - 5.1%

Style : New-England IPA | Arômes : Fruits tropicaux

| | | 8,00 | |

HELIX SOUR FRAMBOISE - 4.0%

Style : Sure aux fruits | Arômes : Framboise

| | | 8,00 | |

HELIX GOSE LIME ET SEL DE MER - 4.8%

Style : Gose | Arômes : Lime, coriandre et sel

| | | 8,00 | |

MESSAGÈRE BLONDE - 4.7%

Style : Blonde Ale | Arômes : Miel et champagne

| | 5,00 | | |

NOS SANS ALCOOL

HELIX BLONDE SANS GLUTEN SANS ALCOOL

Style : Blonde Ale | Arômes : Céréales fraîches

| | | 8,00 | |

VIN BLANC



V I/2 B B

Québec



CAVALIER DU VERSANT BLANC – DOMAINE GÉLINAS

Cépage : Swenson White et Louise Swenson

7,25\$

27,00\$

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

8,00\$

28,00\$



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\$



OYSTER BAY

Cépage : Chardonnay

46,00\$

Espagne



MARILUNA BIO

Cépage : Verdejo, Macabeo

36,00\$

VIN ROSÉ / MOUSSEUX



V I/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 I/2 B B





Québec / Canada

	CAVALIER DUMONTIER – DOMAINE GÉLINAS Cépage : Radisson, Sabrevois et Frontenac noir	7.25\$	27.00\$
	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	8.00\$	28.00\$
	RUFFINO Cépage : Chianti	22.50\$	38.00\$
	ZENATO RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE Cépage : Corvina et Rondinella		58.00\$
	SARTORI AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2021 Cépage : Corvina, Rondinella, Corvinone, Cabernet		89.00\$

Espagne

	LIBERADO Cépage : Cabernet Sauvignon et Tempranillo		34.00\$
	GRAN CORONAS Cépage : Cabernet Sauvignon		44.00\$
	TORRES CELESTE Cépage : Tempranillo		49.50\$

États-unis

	R.H. PHILLIPS Cépage : Syrah		34.00\$
---	--	--	---------

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	V	P	
Vin rouge, 7up, jus d'orange et Triple sec	9.00\$	32.00\$	
SANGRIA BLANCHE	V	P	
Vin blanc, 7up, jus de canneberge blanc et Schnapps aux pêches	9.00\$	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 SHOOTERS



À l'unité

FIREBALL			
			3.50\$
STINGER XXX			
			3.50\$
FRAMBOISE SOUR			
			3.50\$
BELLE DE BRILLET			
			7.50\$

Paquet de 4

PÊCHE IRLANDAISE			
Liqueur bonbons aux pêches et Jameson			15.00\$
SHOT NOUVELLE FRANCE ♥			
Bière Double Fruits fraise, Mistelle de canneberge, Liqueur bonbons aux pêches			20.00\$
APRICOT SOUR			
Apricot Brandy, Jus de lime, Cerise			15.00\$
VIETNAM			
Liqueur de Litchi, Vodka, Jus de canneberge, Tabasco			15.00\$
HOT SHOT			
Galliano, Frangelico, Espresso, crème fouettée			24.00\$

BREUVAGE SANS ALCOOL



BOUTEILLE D'EAU | 3.00\$ | EAU PÉTILLANTE | 3.95\$ |

LIQUEUR ET JUS				
				3.00\$
CHOCOLAT CHAUD				
				3.25\$
CAFÉ RÉGULIER, THÉ ET TISANE 3.00\$ ESPRESSO 4.25\$ LATTÉ 4.95\$				
VIRGIN CAESAR				
				6.95\$
MOCKTAIL ENCANETTE SANGRIA PÊCHE ET LITCHI. RHUM PUNCH, COCO ANANAS				
				6.00\$
HELIX BLONDE SANS ALCOOL SANS GLUTEN				
				8.00\$