

NOTRE MENU

BRASSERIE

N F

DEPUIS 1998

OFFRES DE LA SEMAINE

MENU DU JOUR ★

Profitez de notre menu du jour à partir de 16,95$ du lundi au vendredi jusqu'à 15h

JEUDI - VIN AU PRIX COÛTANT ★

Profitez de notre carte complète de vins au prix coûtant de la SAQ à partir de 16h

DIMANCHE - MOULES ET FRITES ★

Profitez d'une portion de 2 lbs de moules et frites pour 34,99$

ENTRÉES

PAIN À L'AIL GRATINÉ — 5,25$

DEMI-BAGUETTE DE PAIN — 7,75$
Servie avec beurre

SOUPE DU MOMENT — 8,50$
Voir votre serveur(euse) pour la saveur du moment.

CASSEAU DE FRITES — 8,50$
Servi avec la mayonnaise de votre choix.

PETITE SALADE DU CHEF — 10,50$
Jeunes pousses de laitue, légumes frais du moment et vinaigrette aux framboises.

PETITE SALADE CÉSAR — 11,50$
Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon et vinaigrette maison.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE — 11,00$
Oignon, bouillon de bœuf, bière rousse, cassonade.

TAPENADE D'OLIVES ET FETA FOUETTÉE — 13,00$
Feta fouettée, mélange d'olives, miel et noix de pin servis avec une demi-baguette

AILES DE POULET — 6 POUR 13$ / 12 POUR 24$
Saveur au choix : sel et poivre, érable, épicé.

BÂTONNETS DE FROMAGE — 13,95$
6 bâtonnets servis avec salsa.

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS — 14,00$
Escargots à l'ail gratinés, servis avec du pain chaud

BOUCHÉES DE MAC & CHEESE FRITES — 11,95$
3 bouchées de macaronis au fromage et aux jalapeños, sur une sauce crémeuse aux tomates rôties

TARTARE DE TRUITE (3oz) — 19,50$
Truite, mangue, oignon rouge, câpres, sriracha, coriandre et mayonnaise à la mangue et croûtons.

TARTARE DE BOEUF À LA BLOODY CEASAR (3oz)
Bacon, fromage fort, cornichons et oignons rouges, le tout recouvert d'une sauce Clamato et de sel de céleri maison, avec des oignons croustillants et olives servi avec croûtons — 19,50$

TATAKI DE BOEUF — 20,00$
Fines tranches de bœuf en tataki servies avec mayonnaise asiatique maison à la bière rousse, oignons frits et roquette

CALMARS FRITS — 20,50$
Servis avec mayonnaise à la lime.

TRUITE FUMÉE — 21,95$
Truite fumée, fromage à la crème aux herbes, citron, oignon rouge, câpres et croûtons.

BRIE FONDANT — 22,00$
tomates confites, sirop d'érable et lardons servis avec du pain chaud.

NACHOS GRATINÉS — EXTRA GRATIN 4,95 — 22,50$
Chips de maïs, mozzarella, oignons rouges, piments bananes, olives noires, servis avec crème sure, guacamole et salsa.

PLANCHETTE DU BRASSEUR — 33,00$
3 fromages fins, confiture de jalapeños, chou mariné, terrine du moment, saucisson au chorizo, baguette de pain chaud et saucisse tomate et feta

TRILOGIE DE TRUITE — 34,00$
Tartare de truite, gravlax de truite à la bière sans gluten, truite fumée à chaud, fromage à la crème aux herbes et croûtons.

MAYONNAISES
1,50 CHACUNE / 4,25 POUR 4

LIME | AIL | BIÈRE | ÉPICÉE | SAUCE PIQUANTE

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

PÂTES ET SALADES

PARMESAN FRAIS RÂPÉ À VOTRE TABLE

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT
Poulet croustillant, laitue romaine, bacon, croûtons, parmesan et vinaigrette maison. **24,95$**

SALADE ALEXIMONTOISE
Mesclun, légumes frais, petits fruits, truite fumée, amandes grillées et vinaigrette framboise à la bière. **27,95$**

GNOCCHIS À LA TOSCANE
Sauce crémeuse aux tomates rôties, champignons poêlés, oignons perlés aux épices cajuns, chapelure croustillante et oignons verts. **27,95$**

LINGUINE AU BŒUF ET POIREAUX
Sauce onctueuse aux poireaux et aux fines herbes, bœuf effiloché et tomates confites au four. **27,95$**

LINGUINE À LA TRUITE FUMÉE
Linguines servies sur une sauce crémeuse au vin blanc, à l'ail, aux oignons et aux câpres, garnies d'une généreuse portion de truite fumée. **28,95$**

BURGERS ET SANDWICHS

BURGER N-F
Burger classique avec boulette de bœuf 8 oz, mayo à la bière, fromage, bacon, salade, tomate et oignons confits à la bière servi avec frites ou des quartiers de pommes de terre à la grecque **25,95$**

BURGER VÉGÉ
Galette de burger végétarienne aux légumes, chou rouge mariné, mayonnaise à l'ail et roquette servie avec des frites ou des quartiers de pommes de terre à la grecque **25,95$**

WRAP À LA TRUITE FUMÉE
Truite fumée, fromage à la crème aux fines herbes, concombre, oignons rouges, petits fruits et roquette croquante servi avec des frites ou des quartiers de pommes de terre à la grecque **25,95$**

GRILLED CHEESE CANARD
Canard effiloché sur pain aux grains, oignons confits à la bière servi avec des frites ou des quartiers de pommes de terre à la grecque. Option fromage de chèvre ou St-Paulin **26,95$**

VIANDES ET VOLAILLE

BROCHETTE DE POULET
1 brochette de poulet servie avec riz, salade césar et sauce au poivre **32,95$**

OSSO BUCCO DE PORC À LA PROVENCALE
(2) Ossos bucos de porc cuits lentement au four, servi avec une purée de pommes de terre, une poêlée de légumes et son jus de cuisson **36,95$**

CÔTES LEVÉES
Côtes de porc, sauce BBQ à la bière rouge et petite salade du chef **1/2 POUR 33$ 1 POUR 43$**

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites | Patates grecques | La meilleure purée de pommes de terre au monde EXTRA +2,95$

BAVETTE DE BOEUF 8OZ
Bavette marinée, poêlée de brocolinis et légumes de saison, pousses et sauce au poivre **37,95$**

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites | Patates grecques | La meilleure purée de pommes de terre au monde EXTRA +2,95$

EXTRA

Patates grecques	+ 8,50$	La meilleure purée de pommes de terre au monde!	+ 10,50$
Boeuf effiloché	+ 8,95$	3 crevettes papillon	+ 6,95$
Canard effiloché	+ 8,95$	Lardons	+ 5,95$

REMPLACER VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Salade du chef	→	Salade César	+ 1,00$
Frites	→	Salade du chef	+ 4,25$
Frites	→	Salade César	+ 5,25$
Frites	→	Poutine	+ 6,50$

POUTINE

EXTRA FROMAGE 7,95$

POUTINE TRADITIONNELLE
Frites, fromage en grains et sauce brune — 19,95$

POUTINE GÉNÉRAL TAO
Frites, fromage en grains, sauce brune, pépites de poulet croustillantes, sauce Tao, oignons verts et graines de sésame — 26,00$

POUTINE AU CANARD
Canard effiloché, oignons confits à la bière, fromage en grains et sauce au poivre — 27,00$

TARTARE

TARTARE DE TRUITE (6OZ)
Truite, mangue, oignons rouges, câpres, sriracha, coriandre et mayonnaise à la mangue servi avec croûtons, salade de roquette et frites. — 33,95$

TARTARE DE BOEUF À LA BLOODY CEASAR (6OZ)
Bacon, fromage fort, cornichons et oignons rouges, le tout recouvert d'une sauce Clamato et de sel de céleri maison, avec des oignons croustillants et olives servi avec croûtons, salade de roquette et frites. — 33,95$

DUO DE TARTARE
Duo de Tartare de boeuf et truite servi avec croûtons, frites et salade de roquette — 33,95$

POISSONS ET FRUITS DE MER

FILET DE TRUITE
Servi avec riz, pôelée de légumes et sauce aux poireaux — 27,95$

FISH AND CHIPS
Filet d'aiglefin, frites, sauce tartare, quartier de citron — 28,95$

CREVETTES PAPILLON
8 crevettes papillon servies avec riz, salade du chef et beurre à l'ail — 29,95$

MENU ENFANT

EXTRA ADULTE 5,50$

POUTINE TRADITIONNELLE
Frites, fromage en grains et sauce brune — 13,00$

DEMI-FILET DE TRUITE
Servi avec riz, pôelée de légumes et sauce aux poireaux — 15,95$

LANIÈRES DE POULET
3 lanières de poulet servies avec frites — 14,95$

LINGUINE SAUCE TOMATE
Servies avec sauce aux tomates rôties crémeuse — 14,95$

BURGER
Boulette de bœuf 4 oz, fromage, frites — 14,95$

MENU DÉJEUNER

OFFERT SEULEMENT SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 14H

GAUFRE BELGE
Servie avec fruits frais et sirop d'érable. — 13,50$

POUTINE DÉJEUNER
Pommes de terre déjeuner, fromage en grains, bacon, œuf et sauce hollandaise. — 23,95$

WRAP DÉJEUNER
Bacon, œuf, tomates, laitue et fromage, servis avec des pommes de terre déjeuner et sauce hollandaise. — 23,95$

DESSERTS

EXTRA CRÈME GLACÉE 3,50$

CRÈME BRÛLÉE À L'ESPRESSO		12,50$
POUDING CHÔMEUR		12,50$
GÂTEAU AU FROMAGE	Carotte et caramel	15,50$
MI-CUIT AU CHOCOLAT	et fruits frais	15,50$
GAUFRE BELGE	fruits frais et sirop d'érable	13,50$
CAFÉ GOURMAND	Liqueur de café, Mistelle d'érable, crème d'érable servi avec gaufrettes et crème fouettée	13,50$

ENVIE D'UNE DÉGUSTATION?

SÉLECTIONNE 3 À 4 BIÈRES PARMIS LES CHOIX OFFERTS EN FORMAT 5oz

NOS BIÈRES CLASSIQUES

	TASTER 5oz	VERRE 12oz	PINTE 16oz	PICHET 60oz
BLONDE DE LA NOUVELLE-FRANCE – 5% **Style :** Blonde Ale | **Arômes :** Céréales fraîches	3,00$	6,50$	8,00$	24,00$
BLANCHE DE LA NOUVELLE-FRANCE – 5% **Style :** Blanche | **Arômes :** Orange et coriandre	3,00$	6,50$	8,00$	24,00$
ROUSSE DE LA NOUVELLE-FRANCE – 5% **Style :** Rousse | **Arômes :** Noisette et caramel	3,00$	6,50$	8,00$	24,00$

NOS BRASSINS SPÉCIAUX

IPA DE LA NOUVELLE-FRANCE – 6.5% **Style :** New-England IPA | **Arômes :** Fruits tropicaux	3,25$	6,75$	8,25$	31,00$
DIPA DE LA NOUVELLE-FRANCE – 8.5% **Style :** Double New-England IPA | **Arômes :** Fruits tropicaux	3,50$	7,00$	9,00$	33,00$
RATON VOLEUR – 5.4% **Style :** Cold IPA | **Arômes :** Tropicale et résineuse	3,25$	6,75$	8,25$	31,00$
SMOOTHIE SOUR DE LA NOUVELLE-FRANCE – 5% **Style :** Smoothie sour aux fruits | **Arômes :** 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 :** Variété de fruits variant entre Fraise, mûres ou pêche			9,00$	
STOUT IMPÉRIAL – 10,8% **Style :** Stout Impérial | **Arômes :** Café, chocolat noir	3,50$	7,00$	9,00$	
ORANGE MÉCANIQUE – 7.5% **Style :** Ale au Creamsicle à l'orange | **Arômes :** Orange et vanille	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 | **Arômes :** Malt caramélisé, érable			9,00$	
MÉCHANT LOUP – 10.0% **Style :** Triple NEIPA | **Arômes :** Fruits tropicaux	3,50$	7,00$	9,00$	

NOS BIÈRES SANS GLUTEN

HELIX BLONDE – 5% **Style :** Ale Blonde | **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 – 4% **Style :** Sure aux fruits | **Arômes :** Variété de fruits variant entre Framboise et pêche			8,00$	
HELIX GOSE LIME ET SEL DE MER – 4.8% **Style :** Gose | **Arômes :** Lime et sel			8,00$	
MESSAGÈRE BLONDE – 4.7% **Style :** Blonde Ale | **Arômes :** Miel et champagne		5,00$		

NOS BIÈRES SANS ALCOOL

HELIX BLONDE SANS ALCOOL SANS GLUTEN – <0.5% **Style :** Blonde Ale | **Arômes :** Céréales fraîches			8,00$	

NOS VINS BLANCS

	VERRE	1/2 BOUTEILLE	BOUTEILLE
CAVALIER DU VERSANT BLANC – DOMAINE & VINS GÉLINAS – SWENSON WHITE ET LOUISE SWENSON	7,25$		27,00$
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD – FRANCE – CHARDONNAY			35,00$
LES JAMELLES – FRANCE – SAUVIGNON BLANC			36,50$
MOUTON CADET – FRANCE – SAUVIGNON, SÉMILLION ET MUSCADELLE		20,00$	
ALBERT BICHOS CHABLIS – FRANCE – CHARDONNAY			63,00$
VITTORI BARTOLO MAZZI – ITALIE – TREBBIANO	8,00$		28,00$
RUFFINO LUMINA – ITALIE – PINOT GRIGIO			37,00$
ERRAZURIZ FUMÉ – CHILI – SAUVIGNON BLANC			38,50$
KIM CRAWFORD – NOUVELLE-ZÉLANDE – SAUVIGNON BLANC	11,95$	24,00$	46,00$
OYSTER BAY – NOUVELLE-ZÉLANDE – CHARDONNAY			46,00$
MARILUNA BIO – ESPAGNE – VERDEJO ET MACABEO			36,00$

NOS VINS ROSÉ / MOUSSEUX

ROSELINE – FRANCE – CINSAULT, GRENACHE, SYRAH ET CARIGNAN	9,95$		36,00$
SEGURA VIUDAS – ESPAGNE – CAVA BRUT	9,25$		34,50$

NOS VINS ROUGES

CAVALIER DUMONTIER – DOMAINE & VINS GÉLINAS – RADISSON, SABREVOIS ET FRONTENAC NOIR	7,25$		27,00$
OSOYOOS LAROSE LE GRAND VIN – CANADA – MERLOT, CABERNET SAUVIGNON			112,00$
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD – FRANCE – PINOT NOIR			33,50$
MOUTON CADET – FRANCE – MERLOT ET CABERNET FRANC		20,00$	
ST-DIDIER PARNAC CAHORS – FRANCE – MERLOT ET MALBEC			38,00$
VITTORI BARTOLO MAZZI – ITALIE – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	8,00$		28,00$
RUFFINO CHIANTI – ITALIE – SANGIOVESE MERLOT CABERNET		22,50$	38,00$
ZENATO RIPASSA – ITALIE– CORVINA ET RONDINELLA			58,00$
SARTORI AMARONE – ITALIE – CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE ET CABERNET			89,00$
LIBERADO – ESPAGNE – CABERNET SAUVIGNON ET TEMPRANILLO			34,00$
GRAN CORONAS – ESPAGNE – CABERNET SAUVIGNON	11,95$		44,00$
TORRES CELESTE – ESPAGNE – TEMPRANILLO			49,50$
DEAKIN ESTATE – AUSTRALIE – SHIRAZ			30,00$
19 CRIMES – AUSTRALIE – SHIRAZ, GRENACHE ET MATARO			42,00$



NOS COCKTAILS CLASSIQUES

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

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

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

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

SANGRIA ROUGE — VERRE 9,00$ / PICHET 32,00$
Vin rouge, 7up, jus d'orange et Triple sec

SANGRIA BLANCHE — VERRE 9,00$ / PICHET 32,00$
Vin blanc, 7up, jus de canneberge blanc et Schnapps aux pêches

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

NOS COCKTAILS SIGNATURE

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

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

PANACHÉ — 9,00$
Blonde de la N-F, limonade et Ginger Ale

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

WESTERN — 9,00$
Blonde de la N-F, Atomix, rhum brun et jus de pamplemousse

NOS SHOOTERS À L'UNITÉ

FIREBALL — 3,50$

STINGER XXX — 3,50$

FRAMBOISE SOUR — 3,50$

BELLE DE BRILLET — 7,50$

NOS SHOOTERS EN PAQUET DE 4

PÊCHE IRLANDAISE — 15,00$
Liqueur bonbons aux pêches et Jameson

SHOT NOUVELLE-FRANCE — 20,00$
Bière Double Fruits Fraise, Mistelle de canneberge, Liqueur de bonbons aux pêches

APRICOT SOUR — 15,00$
Apricot Brandy, jus de lime, cerise

VIETNAM — 15,00$
Liqueur de litchi, vodka, jus de canneberge et Tabasco

HOT SHOT — 24,00$
Galliano, Frangelico, espresso, crème fouettée

NOS PRÊTS À BOIRE

SMIRNOFF BERRY BLAST SANS SUCRE 4.5% — 7,00$

PINATA PÊCHE SURETTE 6,6% — 7,00$

NOS BREUVAGES SANS ALCOOL

BOUTEILLE D'EAU — 3,00$

EAU PÉTILLANTE — 3,95$

LIQUEUR ET JUS — 3,00$

CHOCOLAT CHAUD — 3,25$

CAFÉ RÉGULIER — 3,00$

THÉ ET TISANE — 3,00$

ESPRESSO — 4,25$

LATTÉ — 4,95$

VIRGIN CEASAR — 6,95$

MOCKTAIL – EN CANETTE – S.V.P. DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR(EUSE) LA SAVEUR DU MOMENT — 6,00$

BIÈRE HELIX BLONDE SANS ALCOOL SANS GLUTEN — 8,00$

UNE BONNE BIÈRE À EMPORTER ?

Passez à notre boutique!



BAR LE Tabarouette

OUVERT TOUTE LA SEMAINE
DE 11H AM À 3H AM

ICI, ON SE RETROUVE.

COCKTAILS · MUSIQUE · TERRASSE · BILLARD · DIFFUSION MATCH · ÉVÉNEMENTS



43 RUE NOTRE DAME
SAINT-ALEXIS-DES-MONTS, QC J0K 1V0

819-265-4222

@BARLETABAROUETTE