



Galopin	150 ml / 4 on
Verre	300 ml / 12 on
Ballon	400 ml / 16 on
Pinte	500 ml / 20 on
Tulipe	500 ml / 20 on

* Les taxes sont comprises dans le prix de nos bières, nos cafés et toutes nos boissons

nos BIÈRES



BIÈRES RÉGULIÈRES
BIÈRES de SAISON
COCKTAILS à la BIÈRE

» la **BLANCHE** de **GRANDMONT**

Blanche 4,5 %

De Bruges à Chambly, en passant par Saint-Gédéon-de-Grandmont, le monde des blanches procure aux amateurs la douceur du blé et des épices. Sous son naturel voilé, notre blanche recèle de fines notes d'agrumes et de coriandre.

Elle se marie bien avec les salades, la volaille et les sauces aux petites baies sauvages. Elle assaisonne une de nos moutardes douces aux canneberges.

4,00 \$ le verre / \$ 5,50 la pinte

» la **VIRE-CAPOT**

Ale blonde 5 %

Comme le politicien local dont elle tire son nom, la *Vire-Capot* s'adapte à toutes les modes et à tous les goûts. Ale limpide et rafraîchissante, cette blonde dorée évoque la fleur de houblon et le miel de trèfle.

La *Vire-Capot* permet des accords harmonieux avec presque tous les cheddars de la région. Ajoutée à une soupe ou à un mijoté, elle donnera corps et saveurs à la recette.

**4,00 \$ le verre / \$ 5,50 la pinte
/ 6,50 \$ la bouteille au bistrot**

» la BOUTEFEU

Ale rousse 5,1 %

Quand le boutefeu allumait sa mèche à la mine de granit, il fallait que ça saute ! C'est avec le même esprit que nous avons concocté notre rousse. Sa mousse crémeuse, ses reflets rougeoyants et ses saveurs maltées ont tout ce qu'il faut pour vous renverser.

Au menu d'hiver, notre soupe à l'oignon à la *Boutefeu* fait fureur. En été, notre rousse accompagne les grillades, les mets à base de tomates et les noix.

**4,00 \$ le verre / \$ 5,50 la pinte
/ 6,50 \$ la bouteille au bistrot**

» la BELLE GIGUE

Ambrée belge 6,5 %

De la Belgique jusqu'à chez nous, il n'y a qu'un pas... que notre brasseur s'empresse de franchir avec cette ale complexe et relevée, au fin mélange de houblons et aux arômes épicés. De quoi faire danser vos papilles !

Tous les mets finement épicés et les fromages corsés font ressortir la richesse de cette ale belge. Une délicieuse terrine au sanglier et à la *Belle Gigue* fait partie de notre menu.

**\$ 5,50 le ballon
/ 6,50 \$ la bouteille au bistrot**

» la GROS MOLLET

Brune d'abbaye 7,8 %

Avec ses accents de malt caramel aux « effluves de nougatine », selon Mario D'Eer, cette brune costaude a de la finesse. Son nez vanillé de cognac et de fruits séchés comblera le plus aguerris des dégustateurs.

Généreusement déglacée lors de la cuisson, notre saucisse à la *Gros Mollet* est un délice à l'heure de notre brunch gourmand autant que dans nos forfaits.

**\$ 5,50 le ballon
/ 6,50 la bouteille au bistrot**



la PALETTE du BRASSEUR

Dégustez quatre bières en fût tirées de nos produits réguliers et de nos bières de saison.

\$ 7,25 pour 4 galopins



BIÈRES en BOUTEILLE POUR EMPORTER

Profitez des bons prix de notre
boutique pour faire vos réserves

la BOUTEILLE

Bières régulières	3,95 \$
Bières spéciales	4,50 \$
Bière spéciale –Gros Mollet 10	6,00 \$

le CAISSON de 4

Caisson et 4 bières	23,95 \$
Remplissage du caisson	14,85 \$

la CAISSE de 12

Bières régulières	44,95 \$
-------------------	----------

* Il faut ajouter les taxes et le dépôt à ces prix

» la **BOUTEFEU** extra-amère

Ale rousse 5,1 %

La mode actuelle des bières à fort houblonnage dérivées des *India Pale Ales* anglaises et américaines nous a inspiré cette version de la *Boutefeue*. Vous noterez d'emblée ses reflets cuivrés, son col à la mousse durable et son nez soutenu de houblon.

Les charcuteries, les produits fumés et les grillades sont en parfait accord avec l'amertume et l'arrière-bouche caractéristiques de cette bière.

6,75 \$ la bouteille au bistrot

» la **BISSEXTILE**

Ale blonde à
l'épinette 6,5%

Élixir de nos ancêtres, la bière d'épinette tenait le moral au chaud pendant l'hiver. En hommage à cette tradition populaire, notre brasseur a élaboré une ale blonde à l'amertume marquée et au délicat parfum d'épinette. Brassée exclusivement les 29 février, elle célèbre ce jour inusité de notre calendrier.

Au contact de mets aigres-doux et de fromages fermiers, la *Bissextile* livre de subtils accords. Les jours de tapas, nous l'accompagnons de bouchées à la gelée de cèdre.

6,75 \$ la bouteille au bistrot

» la TANTE TRICOTANTE

Triple belge 8 %

Habile dans l'art de tricoter sa bière, notre brasseur vous propose une blonde triple aussi soyeuse et légère en bouche qu'il est possible pour une telle teneur en alcool. Avec son beau doré tirant sur l'orangé, ses houblons francs et sa tenue en bouche, elle demeure douce et désaltérante.

Notre confit d'oignons à la *Tante tricotante* et aux bleuets se marie aux saveurs de notre *Charcuterie etcetera*.

6,75 \$ la bouteille au bistrot

» la GROS MOLLET 10

Brune d'abbaye 10 %

Une version plus costaude de la *Gros Mollet* ? Vous allez croire que notre brasseur exagère. Mais dégustez toute la profondeur de son malt caramel, de ses flaveurs de cognac et de fruits séchés et vous nous en donnerez des nouvelles. Le parfait clin d'œil aux amateurs de tawny et de *Rocheport 10*.

Elle volera la vedette lors d'une dégustation de chocolats fins, comme le *Petit bec sucré* de notre menu.

7,75 \$ la bouteille au bistrot

» la **RUINE- BABINES**

Pale ale belge 5 %

Quand l'influence britannique a touché les Flandres, il a donné naissance à la pale ale belge. Des notes fruitées et un malt velouté font de cette bière une réussite particulièrement rafraîchissante. Avec la version de notre brasseur, aucune chance de vous ruiner les babines, sinon de saveur !

Grâce à ses arômes subtils, la *Ruine-babines* épouse les saveurs des poissons blancs comme le doré, des sautés et des desserts aux fruits.

6,75 \$ la bouteille au bistrot



5,0% alc./vol.

500 mL

COUP FRANC

• lager •

MICROBRASSERIE DU LAC ST-JEAN

120 RUE DE LA PLAGE / ST-GÉDÉON (QUÉBEC) CANADA / G0W 2P0

Pour chaque pinte de **Coup Franc** vendue au bistrot, 50 ¢ seront remis aux clubs de soccer mineur de Saint-Gédéon.

» la **COUP FRANC**

Lager 5 %

Première lager de la maison, la *Coup Franc* reprend les caractéristiques de cette famille de bières fermentées à froid : dominante maltée, signature de la levure et finale sèche. Mais sa couleur paille légèrement voilée, sa pointe de caramel et ses arômes de houblon alsacien strisselspalt la rendent unique.

Bière des mets d'été, la *Coup Franc* se marie aux béchamels, aux viandes comme le veau et l'agneau, de même qu'aux fines herbes du jardin.

**5,50 \$ la pinte /
6,75 \$ la bouteille au bistrot**



Nos **cocktails** ont été conçus pour vous permettre d'appivoiser le goût de la bière. Fruités et légers, ils ne manqueront pas d'étancher votre soif aux heures chaudes de l'été.

» nos **COCKTAILS**

le **GRANDMONT-CANNEBERGE**

La vedette de notre terrasse : un délicieux mélange de jus de canneberges et de *Blanche de Grandmont*.

5,50 \$

l' **ORANGE-CAPOT**

Jus d'orange et *Vire-Capot* donnent un cocktail fruité et plein d'entrain.

5,50 \$

le **MOLLET-POMME**

Pour donner un brin de fraîcheur à notre bière brune, nous avons marié la *Gros Mollet* à une touche de vrai jus de pomme.

5,50 \$

le **BLACK MOLLET**

Voici notre adaptation du fameux Black Velvet : une fine couche de *Gros Mollet* qui surnage sur du pétillant de pommes. Un délice !

7,00 \$

» nos
BOISSONS

les **FEELING**

mélanges de vrai jus

Canneberge, pamplemousse et aloès

Orange, framboise et eau de rose

Poire, violette, gentiane

3,50 \$

les **CC ORIGINAL**

eaux pétillantes fruitées

Cerise

Mûres

Kiwi et lime

Framboise

2,25 \$

les **JUS** de **FRUITS**

Orange

Pomme

Ananas

2,25 \$



le **GUILLAUME
TELL**

pétillant de pommes

Produit par le verger
Lacroix, ce pétillant
de pommes a toute
la finesse d'un cidre,
sans en avoir l'alcool.

5,00 \$

les **THÉS GLACÉS**

Citron

Ginseng

2,25 \$

les **BOISSONS GAZEUSES**

Pepsi

Sprite

2,25 \$

les **EAUX**

Eau de source

Perrier

2,00 \$

3,50 \$

» nos CAFÉS

Faites le choix du *Guatemala mi-noir* ou du *Mexique mi-noir décaféiné*.

le CAFFÈ LATTE

la tasse 3,00

\$

le bol 4,25 \$

l'ESPRESSO

le simple 2,50 \$

l'allongé 2,70 \$

le double 3,50 \$

le MOKA

Quand les arômes du chocolat équitable rencontrent ceux du café équitable.

la tasse 3,50

\$

le CHOCOLAT CHAUD

Certifié équitable, notre chocolat chaud *Equita* comblera vos envies de réconfort sucré.

la tasse 2,75 \$

le bol 4,25 \$



Nous sommes fiers d'offrir à notre clientèle les produits équitables et biologiques du **Café Cambio**. Tout frais sortis de leur torréfaction artisanale et régionale, les grains du *Guatemala Mi-Noir* donnent à nos cafés leur bouquet riche et crémeux.

En vente à notre **boutique**.

» nos **THÉS**
et **TISANES**

les **THÉS**

Red Rose - orange pekoe

Twinings – Earl Grey

Twinings – thé vert

2,25 \$

les **TISANES**

flore boréale

Genévrier

Labrador

Mélange de l'Artique

Ronce petit-mûrier

Camarine noire

2,25 \$

