

Bières québécoises en fût

EN CAS DE DIFFÉRENCE, L'ARDOISE A TOUJOURS RAISON!

MENU 12 MARS

1. **L'ABORDAGE** (BOQ) **5.2 %**

[A] Ale blonde. *Bière officielle de la ligue d'improvisation. Houblon Saaz*

2. **BOU ! IPA** (BOQ) **6.2 %**

[A] IPA américaine. *Bière hommage à Madame Bou*

3. **CID ORIGINAL** (CIDRERIE MILTON, Ste-Cécile-de-Milton) **4.5 %**

[B] Cidre. *Rafraichissant, léger, pommes fraîches*

4. **KOMBUCHA** (BOQ) **< 0.5 %**

[A] Remède de lendemain de veille. *Boisson fermentée à base de thé Assam et fleur de sureau*

5. **PALE ALE 50/50** (RIVERBEND, Alma) **4.8 %** **** NOUVEAUTÉ ****

[B] Pale ale. *Pale ale "pimpée" par un assemblage fût de chêne*

6. **MORALITÉ** (DIEU DU CIEL, St-Jérôme) **6.9 %**

[B] IPA américaine. *Houblons américains Citra, Simcoe et Centennial*

7. **BLANCHE DU JARDINIER** (BOQ) **5.8 %**

[A] Blanche. *Multigrains, herbes citronnées de Cookshire*

8. **PILSNER** (BOQ) **6%**

[A] Lager blonde.

// BIENTÔT : Vieux Couvent (ABRI) //

9. **IMMORALITÉ** (DIEU DU CIEL ! St-Jérôme) **9.2 %**

[C] IPA américaine impériale. *Quantité immorale de houblon pour plus de plaisir.*

10. **100 TONNES** (MOULIN 7, Asbestos) **6.2 %**

[B] IPA. *Arômes ananas et pamplemousse*

// BIENTÔT : IPA Mystral (RIVE) //

11. **SMASH BLANC** (BOQ) **7.5 %**

[A] Impériale pale ale. *Houblon Hallertau blanc*

12. **ROUSSE 37** (BOQ) **5.5 %**

[A] Rousse québécoise. *Houblon Galaxy*



2 PINTES POUR 11\$

Du lundi au vendredi 4@7 — applicable sur une sélection de bières différentes à chaque semaine

TOUTES TAXES COMPRISSES, POURBOIRE EN SUS

Bières québécoises en fût

EN CAS DE DIFFÉRENCE, L'ARDOISE A TOUJOURS RAISON!

13. **GUN À CLOUS** (TRÈFLE NOIR, Rouyn-Noranda) **6.6 %**
[B] Saison américaine. Farmhouse brassée avec des levures sauvages // BIENTÔT : Ultra Mosaika (DDC) //
14. **YAKIMA** (LE CASTOR, Rigaud) **6.5 %**
[B] West coast IPA. Arômes d'agrumes accentués par le houblonnage à cru. Bière bio
15. **CHRONIQUE** (TRÈFLE NOIR, Rouyn-Noranda) **4.8 %**
[B] Rousse. Brassée selon les méthodes anglaises. // BIENTÔT : Boutefeu (DULAC) //
16. **PERDU DANS MALLE** (AVANT-GARDE, Montréal) **9.1 %**
[C] Triple belge forte. Inspirée des enivrantes triples belges monastiques
17. **2 TEMPS 3 MOUVEMENTS** (BOQ) **7.5 %**
[A] Assemblage. Scotch ale vieillie 14 mois et bière rousse amère. Houblonnage à froid
18. **HULLY GULLY** (LES GRANDS BOIS, St-Casimir) **4.3 %**
[B] Sour pale ale. En amour avec le côté sur et houblonné // BIENTÔT : Berliner Melon Weiss (DUNH) //
19. **CHAMAN** (DIEU DU CIEL, St-Jérôme) **9 %**
[C] Pale ale impériale. Finale est complexe, amère et légèrement résineuse.
20. **STOUT AU CAFÉ** (BOQ) **5 %**
[A] American stout. Café de la Brûlerie Faro // BIENTÔT : Saison de minuit (GRAN) //
22. **LONG NOSE** (LE TEMPS D'UNE PINTÉ, Trois-Rivières) **6 %**
[B] IPA tropicale. Arômes tropicaux et saveurs de houblons chanvrés // BIENTÔT : Disco Soleil (DDC) //
22. **GOLDEN SCOTCH ALE** (BOQ) **9 %** ** NOUVEAUTÉ **
[A] Scotch ale.



CATÉGORIE

NOS PRIX	GALOPIN 4 oz	VERRE 13 oz	PINTÉ 20 oz	PICHET 60 oz
[A] RÉGULIÈRE	2 ⁵⁰ \$	5 \$	7 \$	22 \$
[B] SPÉCIALE	3 \$	6 ⁵⁰ \$	8 ⁵⁰ \$	25 \$
[C] EXCEPTIONNELLE	3 ⁵⁰ \$	7 ⁵⁰ \$	9 \$	N/D

TOUTES TAXES COMPRIS, POURBOIRE EN SUS