

Bières québécoises en fût

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

MENU 12 JUIN

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. À bientôt !

5. **BLITZ WEIZEN** (BOQ) **4 %**

[A] Blanche. *Bière de blé d'inspiration allemande* **** DE RETOUR ****

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

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

7. **BOQ LIGHT** (BOQ) **4.1 %**

[A] Session. *Bière de soif*

8. **INFUSÉE** (BRASSEURS DU MONDE, St-Hyacinthe) **5.4 %**

[B] Blanche. *Bière de blé aromatisée au thé* **** DE RETOUR ****

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

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

10. **UPOPS** (BOQ) **4 %**

[A] Rousse. *Bière officielle de l'Université Populaire de Sherbrooke*

// BIENTÔT : Disco Soleil (DDC) //

11. **TRIBALE** (MABRASSERIE, Montréal) **9 %**

[C] IPA impériale. *Extra puissante en goût et houblonnée avec excès*

// BIENTÔT : Doble Mango (SIMP) //

12. **GÉRANIOL** (BOQ) **5.1 %**

[A] Pale ale à la coriandre. *Collaboration avec Canton Brasse*



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

13. **PROVISION MOSAÏQUE** (LE CASTOR, Rigaud) **6 %**

[B] Saison. *Levure saison et houblon Mosaic*

14. **YAKIMA** (LE CASTOR, Rigaud) **6.5 %**

[B] West coast IPA. *Arômes d'agrumes accentués par le houblonnage à cru. Bière bio*

15. **ORIGINAL INFERNAL** (PROSPECTEUR, VAL-D'OR) **6.7 %**

[B] Lager ambrée. *Bière d'inspiration allemande*

16. **JOANNÈS** (TRÈFLE NOIR, Rouyn-Noranda) **3.4 %**

[B] Berliner weisse. *Bière acidulée aux cassis*

// BIENTÔT : Solstice d'été (DDC) //

17. **BOURRASQUE** (LAGABIÈRE, Saint-Jean-sur-Richelieu) **4 %**

[B] Black session NEIPA. *Bière 15e anniversaire Au Vent du Nord.*

// BIENTÔT : Wallaby (TREF) //

18. **PALE ALE AMÉRICAINE 100% BRETT** (MEMPHRÉ, Magog) **6 %**

[B] Pale ale. *Houblonnée au Summit*

19. **SPELLO** (MOULIN 7, Asbestos) **5 %**

[B] Pale ale. *Houblonné à cru au Citra*

// BIENTÔT : Hully Gully (GRAN) //

20. **TRÈFLE NOIR** (TRÈFLE NOIR, Rouyn-Noranda) **7.5 %**

[B] Stout. *Arômes de café, de pain rôti et de chocolat noir*

21. **SOUR AVEC** (MEMPHRÉ, Magog) **3.1 %**

[B] Bière de blé sûre. *Version tangerine & clémentine*

22. **POINTE MERRY** (MEMPHRÉ, Magog) **6.5 %**

[B] IPA américaine. *Houblons Amarillo, Bravo & Chinook*



CATÉGORIE

NOS PRIX	GALOPIN 4 oz	VERRE 13 oz	PINTE 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