

Bières québécoises en fût

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

MENU 7 MAI

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

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

2. **ASTRO** (BOQ) **7.5 %**

[A] Pale ale. *Brassée Multigrains.*

3. **CID ROSÉ** [CIDRERIE MILTON, Ste-Cécile-de-Milton] **6.5 %**

[C] Cidre. *Légèrement acidulé. Fruité.*

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

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

5. **PILSENER SAAZ** (LE CASTOR, Rigaud) **4.2 %**

[B] Pilsner. ***** NOUVEAUTÉ *****

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

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

7. **SMASH SIMCOE** (BOQ) **4.1 %**

[A] Session. ***** NOUVEAUTÉ *****

8. **PRÉPARATION HACHE** (LES GRANDS BOIS, St-Casimir) **6 %**

[B] Pale ale à l'hibiscus. *Soulage les symptômes de la soif extrême*

9. **TA MEILLEURE** (LAGABIÈRE, St-Jean-sur-Richelieu) **7 %**

[B] NEIPA. *Bière de terrasse !*

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

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

11. **NEW WAVE** (JUKEBOX, Montréal) **6.1 %**

[B] Milkshake IPA. *Fruitée et très aromatique*

12. **BOUTEFEU** (MICRO DU LAC, St-Gédéon) **5.1 %**

[B] Rouse. *Saveur torréfiée et reflets rougeoyants*



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. **SAISON DES CIGALES** (BENELUX, Montréal) **5.8 %**
[B] Saison. Arômes de menthe poivrée et fruits frais
14. **YAKIMA** (LE CASTOR, Rigaud) **6.5 %**
[B] West coast IPA. Arômes d'agrumes accentués par le houblonnage à cru. Bière bio
15. **FLACATOUNE** (CHARLEVOIX, Baie-St-Paul) **7 %**
[B] Blonde belge forte. Bière blonde d'inspiration belge
16. **BIÈRE DE RUELLE** (ESPACE PUBLIC, Brossard) **6.5 %**
[B] Sûre houblonnée. Bonne dose de houblons aux arômes d'agrumes
17. **BRETT FAVRE** (BOQ) **6 %**
[A] Pale ale. Vieillie 6 mois en fût de chêne
18. **PORTER BALTIQUE** (TROIS MOUSQUETAIRES, Brossard) **10 %**
[C] Lager noire. Inspirée des Porters de la région de la Mer Baltique
19. **SENTINELLE** (DIEU DU CIEL ! St-Jérôme) **5.1 %**
[B] Kölsch. Arômes légèrement fruités et délicat nez de houblon
20. **STOUT AU CAFÉ** (BOQ) **5 %**
[A] American stout. Café de la Brûlerie Faro
21. **GÉRANIOL** (BOQ) **5.1 %**
[A] Pale ale à la coriandre. Collaboration avec Canton Brasse
22. **33 PORTER MAYA** (BRASSERIE HARRICANA, Montréal) **4.9 %**
[B] Porter. Brassée avec du cacao pur et des piments chipotle



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

TOUTES TAXES COMPRIS, POURBOIRE EN SUS