

# Bières québécoises en fût

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

MENU 9 AVRIL

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. **RYE PALE ALE** (BOQ) **5.2 %**

[A] Pale ale. Pale ale "pimpée" au seigle

// BIENTÔT : Klass (CHAR) //

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

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

7. **CRÈME CITRON** (BOQ) **5.8 %**

[A] Blanche. Arômes citronnés

8. **BLANCHE ORANGE/CORIANDRE** (L'HERMITE, Victo) **5.3 %**

[B] Blanche. Bière de blé de style belge, fruitée, zeste d'orange et coriandre

// BIENTÔT : Préparation H (GRAN) //

9. **SUPERPAUSE** (LES GRANDS BOIS, St-Casimir) **5 %**

[B] IPA américaine. Saveurs résineuses, arômes d'agrumes et fruits tropicaux

// BIENTÔT : Ta Meilleure (LAGA) //

10. **DOUBLE MENTON** (LA MEMPHRÉ, Magog) **7.5 %**

[B] Double IPA. David Plasse pour président! 85 IBU

// BIENTÔT : Tribale DIPA (MABR) //

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

[A] Impériale pale ale. Houblon Hallertau blanc

// BIENTÔT : Doble Mango (BRIL) //

12. **ILE-A-ROUX** (MOULIN 7, Asbestos) **5 %**

[B] Irish red ale. Arômes de caramel et biscuit



**2 PINTES POUR 11\$**

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

TOUTES TAXES COMPRISES, POURBOIRE EN SUS

# Bières québécoises en fût

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

13. **SOTTISE** (BRASSERIE DUNHAM, Dunham) **4.6 %**  
[B] Saison. Collaboration avec le Sot de l'ange, producteur vin français // BIENTÔT : Saison (CHAR) //
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. // BIENTÔT : Original Infernal (PROS) //
16. **BERLINER MELON WEISS** (BRASSERIE DUNHAM, Dunham) **3.9 %**  
[B] Berliner weisse. Lactobacilles + houblon allemand Hüell Melon // BIENTÔT : Gose (LTRM) //
17. **BRETT FAVRE** (BOQ) **6 %**  
[A] Pale ale. Vieillesse 6 mois en fût de chêne
18. **SAISON DE MINUIT** (LES GRANDS BOIS, St-Casimir) **5%**  
[B] Saison noire. Hydride saison belge et stout // BIENTÔT : 1908 (MEMP) //
19. **SPELLO** (MOULIN 7, Asbestos) **5 %**  
[B] Pale ale américaine. Chinook et Willamette de « Houblon des Jarrets Noirs // BIENTÔT : Sentinelle (DDC) //
20. **STOUT AU CAFÉ** (BOQ) **5 %**  
[A] American stout. Café de la Brûlerie Faro // BIENTÔT : Porter Baltique (LTRM) //
21. **GÉRANIOL** (BOQ) **5.1 %**  
[A] Pale ale à la coriandre. Collaboration avec Canton Brasse
22. **PÉCHÉ MORTEL** (DIEU DU CIEL ! St-Jérôme) **9.5 %**  
[C] Stout impérial au café. Voir sur l'ardoise pour la version disponible



CATÉGORIE

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

TOUTES TAXES COMPRISSES, POURBOIRE EN SUS