

# Bières québécoises en fût

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

MENU 11 SEPTEMBRE

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. **TRIBALE SESSION IPA** (MABRASSERIE, Montréal) **4.3 %**

[B] Session. Finale sèche

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

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

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

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

[A] Impériale pale ale. Houblon Hallertau blanc

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

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

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

[B] Milkshake IPA. En espérant que Jo Fontaine en laisse un peu

12. **HAZY** (OVERHOP, Brésil) **6.5 %**

[B] NEIPA. Tonne de houblons & arômes de fruits tropicaux



**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. **VACHE FOLLE SESSION IPA** (CHARLEVOIX, Baie-St-Paul) **4.2 %**  
[B] Session IPA. *Nouveauté !*
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. *Blonde d'inspiration belge*
16. **BOUTEFEU** (MICRO DU LAC, St-Gédéon) **5.1 %**  
[B] Rousse. *Saveur torréfiée. Bière classique.*
17. **PILZ POLOTMAVÝ** (MABRASSERIE, Montréal) **5.5 %**  
[B] Pilsner tchèque. *Houblon Spalter, ronde et maltée*
18. **LAGER DES BÛCHERONS** (II COMTÉS, Cookshire) **5 %**  
[B] Lager atypique. *Ingrédients québécois, collabo La Memphré*
19. **BIÈRE DE RUELE** (L'ESPACE PUBLIC, Montréal) **6.5 %**  
[B] Sure houblonnée. *Brassée avec une bonne dose de houblons aux arômes d'agrumes*
20. **STOUT AU CAFÉ** (BOQ) **5.7 %**  
[A] American stout. *Café de la Brûlerie Faro*
21. **STOUT À L'AVOINE** (LE CASTOR, Rigaud) **5 %**  
[B] Stout. *Riche & maltée*
22. **GRISSETTE** (BOQ) **4 %**  
[A] Blanche. *Bière brassée dans le cadre de Fièvre la fête*



CATÉGORIE	NOS PRIX	GALOPIN	VERRE	PINTE	PICHET
		4 oz	13 oz	20 oz	60 oz
	[A] RÉGULIÈRE	2 <sup>50</sup> \$	5 <sup>25</sup> \$	7 <sup>25</sup> \$	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