

# MENU DES BIÈRES



## TABLE DES MATIÈRES

BIÈRES BLONDES . . . . .	2
Lager . . . . .	2
Ale blonde . . . . .	3
Triple . . . . .	3
BIÈRES BLANCHES . . . . .	4
Blanches de type belge . . . . .	4
Weizen . . . . .	4
BIÈRES INDIA PALE ALE . . . . .	5
IPA . . . . .	5
BIÈRES AMBRÉES ET ROUSSES . . . . .	6
Ale Rousse . . . . .	6
Lager Ambrée . . . . .	6
Ambrée de type belge . . . . .	6
BIÈRES BRUNES . . . . .	7
Brown Ale . . . . .	7
Brune belge forte . . . . .	7
Dunkelweizen . . . . .	7
BIÈRES NOIRES . . . . .	8
Stout . . . . .	8
BIÈRES STYLE SAISON . . . . .	8
Saison . . . . .	8
BIÈRES AUX FRUITS . . . . .	9
Bières aux fruits . . . . .	9
Bières sures aux fruits . . . . .	9
BIÈRES SURES . . . . .	9
BIÈRES VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE . . . . .	10
BIÈRES SANS ALCOOL . . . . .	10
MIXTES ET COCKTAILS À LA BIÈRE . . . . .	11
CIDRE . . . . .	11

BONNE DÉGUSTATION !

## BIÈRES BLONDES



### LAGER

La Lager est différencié par le type de levure. Les levures à bière sont classifiées au sein de l'un de ces deux groupes: les fermentations haute ( Ale ) ou basse ( Lager ). Une fermentation basse se fait généralement entre 10 °C à 13 °C et produit moins de saveurs attribuables à la levure. Il en résulte une bière toute en finesse où le houblon est délicatement mis en valeur. Les caractéristiques d'une bonne Lager croustillante sont: relativement sèche, rafraîchissante, facile à boire, d'effervescence vive et sans défaut.

### FÛT

**Bières et Compagnie Blonde**, 4,6% alc, 22 IBU Pinte: 7,50 \$ Le Bock 1L: 12,50 \$

*Blonde de soif brassée à Terrebonne avec des houblons cultivés à Terrebonne de chez Bastien*

**Sleeman Clear 2.0**, Montréal 12 km, 4% alc., . . . Pinte: 7,50 \$ Le Bock 1L: 12,50 \$

*Bière légère et faible en glucide*

**Carlsberg**, Danemark 5750 km, 5% alc., . . . . .Pinte: 9,50 \$ Le Bock 1L: 16,50 \$

*Blonde douce classique*

**Sapporo**, Japon 10350 km, 5% alc., . . . . . Pinte: 9,50 \$ Le Bock 1L: 16,50 \$

*Blonde traditionnelle au riz*

### BOUTEILLES ET CANETTES

**Pilsner, Mille Îles**, Terrebonne 7,7 km, 5,1% alc., 473 ml, 35 IBU . . . . . 11,50 \$

*Arômes floraux et épicés, saveur maltée et citronnée, facile à boire*

**Tombola, l'Espace public**, Montréal 22 km, 5% alc., 355 ml . . . . . 7,75 \$

*Extra Pale Lager craquante, moitié sèche, moitié maltée*

**Pils, MonsRegius**, St-Bruno-de-Montarville 33 km, 5% alc., 473 ml . . . . . 11,00 \$

*Lager inspirée des pilsners artisanales italiennes, épicée, florale et délicate*

**Sovy, Dunham**, 94 km, 4% alc., 473 ml . . . . . 11,50 \$

*Lager blonde légère de style bohémienne*

**Pilsner C-473, Farnham**, 106 km, 4,5% alc., 473 ml, 30 IBU . . . . . 11,50 \$

*Blonde claire de type Pilsner d'inspiration Tchèque*

**Pils, Pie Braque**, Jonquière 351 km, 4,6% alc., 473 ml, 20 IBU . . . . . 12,00 \$

*Bière blonde de soif de qualité premium*

**Blonde du Chasseur, Pit Caribou**, Percé 770 km, 5% alc., 500 ml, 17 IBU. 12,50 \$

*Blonde douce et limpide, très désaltérante*

**Furstenberg Pilsner**, Allemagne 5750 km, 4,5% alc., 500 ml, . . . . . 9,50 \$

*Blonde claire et désaltérante*

**Czechvar**, République Tchèque 6250 km, 5% alc., 500 ml, . . . . . 9,00 \$

*Blonde douce*

## SUITE BIÈRES BLONDES



### ALE BLONDE

Les bières dites Ale sont dues à une fermentation haute souvent entre 18 °C à 21 °C et produisent davantage de saveurs attribuables à la levure. Les levures Ale sont la plus part du temps la marque de commerce d'une brasserie et la même souche de levure redonne vie aux brassins suivant indéfiniment. Souvent les Blond Ale ont des saveurs de céréales légèrement miellées sont décorées de houblons polis, peu amers et sont bien désaltérantes.

### BOUTEILLES ET CANETTES

**La Brise, Les Insulaires**, Laval 16 km, 5% alc., 473 ml . . . . . 8,50 \$

*Pale Ale ddh d'un subtil goût céréalié et d'agrumes, douce amertume, bien houblonnée*

**Kölsch, Shelton**, Montréal 20 km, 4,7% alc., 473 ml, 3 IBU . . . . . 11,00 \$

*Blonde de soif, subtil notes maltées, herbacées et fruitées*

**Saint-Laurent, Silo**, Montréal 20 km, 5% alc., 473 ml . . . . . 12,00 \$

*Kölsch non filtrée fermentée lentement, sèche, maltée et légèrement fruitée*

**Bob, Birra**, Montréal 21 km, 5,7% alc., 473 ml . . . . . 12,00 \$

*American pale ale résineuse et amer avec quelques notes tropicales*

**La Wayagamac, La Pécheresse**, La Tuque 201 km, 5,5% alc., 473 ml . . . 12,00 \$

*Kölsch houblonnée à cru, arômes de conifère, d'abricot et de pamplemousse*

**Blonde de L'Anse, Pit Caribou**, Percé 770 km, 5% alc., 500 ml, 17 IBU. . . 12,50 \$

*Blonde claire facile*

### TRIPLE

Des céréales soyeuses soulèvent une chaleur d'alcool, alors qu'un houblon herbacé et floral équilibre le profil des saveurs. Son corps sec et effervescent relevé par des esters fruités et des subtilités rappelant le pain frais font de la Triple une bière complète et complexe. Forte mais désaltérante.

### FUT

**Delirium Tremens**, Belgique 5550 km, 8,7% alc., . . . . . 16oz: 12,50 \$

*Blonde forte maltée aux fines notes d'épices et de fruits*

### BOUTEILLES ET CANETTES

**Mr. Honey, La Pécheresse**, La Tuque 201 km, 9% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$

*Triple au miel, chaleureuse et épicée*

**Averbode**, Belgique 5550 km, 7,5% alc., 330 ml . . . . . 10,25 \$

*Bière d'abbaye blonde dorée, maltée et floral, amertume fraîche*

## BIÈRES BLANCHES



### BLANCHE DE TYPE BELGE

Contrairement à la Weizen allemande, le profil fruité et épicé de blanche de type belge provient surtout de l'addition de graines de coriandre et de zeste d'orange. D'autres écorces de fruits et épices peuvent être utilisés afin de distinguer une Witbier de ses compétitrices. Fruitée, fraîche et peu amère.

### FÛT

**Double Blanche du Lac, Brasseur du Nord**, Blainville 19 km, 6,1% alc. 30 IBU.  
.....Pinte: 8,50 \$ Le Bock 1L: 14,50 \$  
*Saveurs d'orange confite, de coriandre, de mermelade et de blé*

**Blanche de Chambly, Unibroue**, Chambly 44 km, 4,8% alc., .....  
.....Pinte: 8,00 \$ Le Bock 1L: 13,50 \$  
*Orange et coriandre, bière désaltérante*

**Kronenbourg 1664 Blanc**, France 5850 km, 5% alc., 330 ml . . . . .  
.....Pinte: 9,50 \$ Le Bock 1L: 16,50 \$  
*Bière citronnée et légèrement sucrée, très fraîche*

### BOUTEILLES ET CANETTES

**Blanche belge, Ruisseau Noir**, Terrebonne 2,6 km, 4,7% alc., 473 ml. . . .10,00 \$  
*Arômes de coriandre, d'orange et de blé*

**Botanik, 4 Origine**, Montréal 28 km, 5% alc., 473 ml, . . . . .11,50 \$  
*Aux aromates du gin Cirka, graines de paradis, orange, baies de genièvre et cardamome verte*

**4e Dimension, Les Grands Bois**, Saint-Casimir 157 km, 5% alc., 473 ml . . 12,50 \$  
*Blanche de seigle, belle rondeur et notes épicées*

**Earl Grey Tea, Collective Arts**, Hamilton 403 km, 5% alc., 473 ml . . . . .10,50 \$  
*Blanche au thé noir, pétales de bleuet et coriandre*

**Pratto, Pit Caribou**, Gaspésie 770 km, 4,75% alc., 500 ml, 14 IBU . . . . .12,50 \$  
*Notes de coriandre et d'agrumes*

**Blanche de Bruxelles**, Belgique 5550 km, 4,5% alc., 330 ml, . . . . . 9,00 \$  
*Facile et coulante, arômes d'oranges et de coriandre*

### WEIZEN

Des esters de bananes et de poires supportent des notes phénoliques de clou de girofle, le tout assis sur une base douillette de plus de 50% de blé malté et propulsé par une effervescence marquée. Ces bières non filtrées, sans épices, avec une mousse ivoire spectaculaire et l'apparence voilée sont prisées des amateurs du style. Bière avec beaucoup de corps mais peu d'amertume.

### BOUTEILLES ET CANETTES

**L'Esplanade, Silo**, Montréal 20 km, 5,3% alc., 473 ml . . . . . 12,00 \$  
*Arômes de bananes et d'épices tels le clou de girofle, richement maltée, fruitée et sans amertume*

**Hacker-Pschorr Hefe Weisse**, Allemagne 6100 km, 5,5% alc., 500 ml, . . .10,00 \$  
*Ronde et veloutée aux saveurs maltées, effluves d'agrumes et de clou de girofle*

## BIÈRES INDIA PALE ALE



### IPA

Ses houblons explosifs, aromatiques autant qu'amers, tendent à dominer ses malts d'orge légèrement sucrés. Son parfum penche souvent dans le camp des agrumes et des herbes, alors que ses saveurs et son amertume s'expriment aussi en résine et en bois.

Chaque brasserie on leur façon d'interpréter la IPA, de blanche à noir, la grande particularité qui les regroupe est la forte présence de houblon qui leur donne cette belle finale bien amère.

### FÛT

**IPA Américaine, Mille Îles, Terrebonne** 7,7 km, 6,1% alc., 57 IBU . . . . .  
. . . . .Pinte: 9,00 \$ Le Bock 1L: 15,50 \$

*Flaveurs de pamplemousse et d'ananas, bonne finale amère*

**Diversion, Boréale, Blainville** 19 km, 8% alc.100 IBU Pinte:9,50 \$ Bock 1L:16,50 \$

*Double NEIPA aux arôme de cantaloup, de mangue et de raisin blanc*

**HIPL, Unibroue, Chambly** 44 km, 6,2% alc., . . . Pinte: 8,00 \$ Le Bock 1L: 13,50 \$

*Hazy India Pale Lager, Trouble, amère, agrumée et rafraichissante*

### BOUTEILLES ET CANETTES

**West Coast IPA, Saint-Houblon, Terrebonne** 2,6 km, 6,4% alc., 55 IBU. . 11,50 \$

*Inspiration Américaine, parfum floral, notes fruitées, amertume marquée et final sèche*

**Ce soir lager est dans tes yeux, Mellön, Montréal** 20 km, 5,5% alc., 473 . 11,50 \$

*Première bière de Mellön en collabo avec Avant-Garde, Lager amère de soif*

**Léandre, Birra, Montréal** 21 km, 7% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$

*Neipa DDH à l'aspect trouble et au corps dodu, parfum de fruits tropicaux et légèrement sucrée*

**IPA Vinifera, MonsRegius, St-Bruno-de-Montarville** 33 km, 9% alc., 473 ml.12,50 \$

*Impériale IPA au moût de vin blanc (pinot et chardonnay) Fruitée et complexe*

**IPA Omnia, MonsRegius, St-Bruno-de-Montarville** 33 km, 7% alc., 473 ml . 12,50 \$

*Robe jaune, aux riches arômes et saveurs de fruits tropicaux et de pin, amertume soutenue*

**Rio de Janero, Champ Libre, Mercier** 44 km, 6,2% alc., 473 ml . . . . . 11,50 \$

*IPA aux fruits du Brésil, goyave, baie d'açaï, fruit de la passion et bois d'amburana*

**Double IPA DDH, Champ Libre, Mercier** 44 km, 8,2% alc., 473 ml . . . . 12,50 \$

*Double IPA double dry hop, un gros jus de houblons aromatiques*

**Färsk, Dunham, 94 km, 5,5% alc., 750 ml . . . . . 14,50 \$**

*Farmhouse IPA d'inspiration suédoise, arômes de citron et de foin frais*

**Double Cyclope, Dunham, 94 km, 8,5% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$**

*Double IPA costaude et fruitée, bonne amertume*

**Double Dose, Dunham, 94 km, 6,5% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$**

*IPA doublement houblonnée à froid (ddh) avec Citra et Sabro*

**Léo's Early Breakfast, Dunham, 94 km, 6,2% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$**

*IPA au thé Earl Grey et à la goyave*

**Milkshake IPA Fraise, Farnham, 106 km, 6% alc., 473 ml, 53 IBU . . . . 11,50 \$**

*Légèrement rosée, légèrement sucrée, elle contient des fraises et du lactose et une amertume franche*

**Sabro Laser, Les Grands Bois, Saint-Casimir** 157 km, 4,2% alc., 473 ml . . 12,50 \$

*Session IPA aux esters fruités et aux notes de noix de coco et de pêche*

**Lunettes Roses, Pie Braque, Jonquièrre** 351 km, 6% alc., 473 ml, 48 IBU . 12,50 \$

*Nouveau houblon Éclipse aux arômes de clémentines et tangerines, Galaxy et simcoe. Fruitée et sèche 5*

## BIÈRES ROUSSE / AMBRÉE



### ALE ROUSSE

Un filet de caramel mène à une amertume polie et quelques petits fruits gentils. Délicate, elle joue habituellement sur des nuances de noisettes, de caramel, de pain toasté et de houblons subtilement feuillus.

### FÛT

**Rousse Ale, Ruisseau Noir**, 2,6 km, 5,5% alc., 473 ml, 32IBU. . . . .  
Pinte: 8,50 \$ Le Bock 1L: 15,00 \$

*Bière rousse voilée à l'avoine, effluves de biscuit et de caramel, belle amertume*

**Boréale Rousse, Brasseurs du Nord**, Blainville 19 km, 5% alc., . . . . .  
Pinte: 8,00 \$ Le Bock 1L: 13,50 \$

*Ale cuivrée aux reflets rougeâtres, un classique malté*

### BOUTEILLES ET CANETTES

**Rousse Poivrée, Ruisseau Noir**, 2,6 km, 5,5% alc., 473 ml, 28 IBU. . . . . 11,00 \$

*De couleur rouge orangé, touche malt sucré et de poivre vert d'Inde*

**Windigo, La Pécheresse**, La Tuque 201 km, 5,3% alc., 473 ml . . . . . 12,00 \$

*Teinte acajou, un goût de caramel et de tanins de vin rouge*

**La Bonne Aventure, Pit Caribou**, Percé 770 km, 5% alc., 500 ml, . . . . . 12,00 \$

*Arômes de malt caramélisé et au caractère boisé, légèrement sèche en finale*

### LAGER AMBRÉE

Aussi appelée la Märzen, Märzenbier (bière de mars) ou Oktoberfestbier est une bière de saison d'origine allemande de fermentation basse, au goût houblonné et de couleur variable. Elle fait le pont entre la grande buvabilité d'une lager et le gout caramélisé d'une rousse. Une bonne bière d'automne.

### CANETTES

**Oktoberfest, Champ Libre**, Mercier 44 km, 6% alc., 473 ml . . . . . 11,50 \$

*Lager ambrée aux saveurs maltées légèrement caramélisées, parfaite avec de la saucisse*

**Märzen, Dunham**, 94 km, 5,6% alc., 473 ml . . . . . 11,50 \$

*Lager ambrée aux caractères maltés et houblonnés*

**Märzen, Pie Braque**, Jonquière 351 km, 5,4% alc., 473 ml, 30 IBU . . . . . 12,00 \$

*Arômes de pains grillés et de caramel, finale parfaitement sèche*

**Oktoberfest, Farnham**, 106 km, 5,2% alc., 473 ml, 20 IBU . . . . . 12,25 \$

*Le goût malté des grains européens est à l'avant plan supporté par les houblons nobles utilisés*

### AMBRÉE DE TYPE BELGE

Les levures typiques aux bières belges livrent des esters bien fruités et épicés, souvent aux côtés d'épices rajoutées, telles des graines de coriandre. Le corps effervescent et relativement sec rend la vivacité des saveurs très digeste.

### BOUTEILLE

**La Orval**, Belgique 5550 km, 6,9% alc., 330 ml, . . . . . 11,00 \$

*Parfums de fruits, d'épices, de cuir, de fleurs et d'agrumes, d'une complexité renversante*

## BIÈRES BRUNES



### BROWN ALE

Des malts légèrement rôtis et chocolatés déploient des soupçons de noix caramélisées accompagnés d'une amertume plus ou moins poignante.

#### FÛT

**Brown Ale, Mille Îles**, Terrebonne 7,7 km, 4,4% alc., 473 ml, 32 IBU . . . . .  
. . . . .Pinte: 9,00 \$ Le Bock 1L: 15,50 \$

*Arôme de noisette, de caramel ainsi que des effluves de pain grillé*

### CANETTES

**Ariane, Les Grands Bois**, Saint-Casimir 157 km, 4,5% alc., 473 ml . . . . .12,50 \$

*Brown Ale d'inspiration américaine, profil aromatique houblonné sur des notes grillées*

### DUNKELWEIZEN

Pain au bananes et clou de girofle s'appuient sur des céréales légèrement caramélisées et aux accents de pain grillé, parfois même brûlé, le tout propulsé par une effervescence marquée. Profil épicé et fruité.

#### CANETTE

**Gawett, Champ Libre**, Mercier 44 km, 6,2% alc., 473 ml . . . . .11,50 \$

*Collabo avec Isle de Garde, Harricana, Boréale, Dave Plaie et Sutton Brouërie. Lagerisée 3 mois*

### BRUNE BELGE FORTE

Des notes épicées intenses parsèment cette brune à laquelle les malts confèrent des saveurs soutenues de noisettes, de toast et parfois même de caramel ou de chocolat, constamment taquinées par une effervescence piquante.

### BOUTEILLES ET CANETTES

**Quadrupel, Mille Îles**, Terrebonne 7,7 km, 10% alc., 473 ml, 35 IBU . . . . .12,50 \$

*Bière brune liquoreuse aux dattes et aux figues, arômes de fruits confits et de caramel*

**Delirium Nocturnium**, Belgique 5550 km, 8,5% alc., 330 ml, . . . . .12,50 \$

*Notes de caramels, de moka, de chocolats suivies de touches fruitées et des pointes épicées et de poivre.*

## BIÈRES NOIRES / BIÈRES DE SAISON



### STOUT

On réfère habituellement à une Stout sans trait de caractère distinctif autre que ses saveurs classiques : malts rôtis aux nuances de chocolat et de café dans une texture relativement ronde sans pourtant être lourde ni très forte.

### FÛT

**Guinness**, Irlande 4750 km, 4% alc., . . . . .Pinte: 10,00 \$

*Orge rôti, effluves de café, un classique*

### BOUTEILLES ET CANETTES

**Black IPA, Mille Îles / Ruisseau Noir**, Terrebonne 7,7 km, 7% alc, 473 ml 12,50 \$

*Collabo avec Houblon Bastien, Bière torréfiée, chocolatée, résineuse et fruité*

**S'toutünstout Bourbon, Matera**, Montréal 20 km, 9,4% alc, 355 ml . . . . 12,50 \$

*Stout impérial au café vieillis en fûts de bourbon du Kentucky, riche et puissante*

**Caramel Salé, Beauregard**, Montreal 21 km, 9% alc., 473 ml, 40 IBU. . . .11,50 \$

*Impériale pastry stout au caramel salé, texture riche et crémeuse*

**Dry Stout, Beauregard**, Montreal 21 km, 4,2% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$

*Dry stout d'inspiration irlandaise, légère et torréfié*

**Dristoutte, Dunham / Sutton Brouërie**, 94 km, 5,5% alc., 473 ml . . . . . 11,50 \$

*Lager noire sèche d'une collaboration entre Dunham et Sutton Brouërie*

**Espresso, Menaud**, Clermont 342 km, 4,5% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$

*Bière sombre aux reflets rubis avec café de Charlevoix, infusé à froid*

**Stout Impérial, Pie Braque**, Jonquière 351 km, 9% alc., 500 ml, 35 IBU . . 12,50 \$

*Bière capiteuse, bien torréfiée et réconfortante*

**La Gaspésienne, Pit Caribou**, Percé 770 km, 6,2% alc., 500 ml, 21 IBU . . 12,50 \$

*Robust Porter à la douce rondeur de chocolat et aux arômes de café*

**Espresso Bio, Pit Caribou**, Percé 770 km, 5,5% alc., 500 ml . . . . . 12,50 \$

*Stout brassée avec une quantité généreuse de café espresso bio de la Brûlerie de l'Atlantique*

### SAISON

La levure expressive et phénolique engendre une bière très sèche, fortement gazéifiée aux notes épicées et poivrées de citron, de foin et de terre qui rappelle les champs ensoleillés, un effet souvent amplifié par un houblon herbacé mi-amer.

### BOUTEILLES ET CANETTES

**Saison Courge, Ruisseau Noir**, Terrebonne 2,6 km, 5,6%, 473 ml, 21 IBU. 12,50 \$

*Saison de couleur jaune voilée à la courge, gingembre, miel et poivre de Sichuan*

**Mujo, Ippon**, Montréal 20 km, 5,4% alc., 500 ml . . . . . 12,50 \$

*Hybride entre un saké et une saison fermière houblonnée, fruitées, florales et "phénolées"*

**Équinoxe, Champ Libre**, Mercier 44 km, 5% alc., 473 ml . . . . . 12,00 \$

*Assemblage de deux bières, une saison fraîche et une bière vieillie en tonneaux avec marc de raisins*



## BIÈRES AUX FRUITS / BIÈRES SURES



### BIÈRES AUX FRUITS

Un (ou des) fruit ajouté en quantité significative dans le processus de brassage en vient à dominer le profil de saveurs. Le résultat est tantôt acidulé, tantôt sucré, mais toujours, croyez-le ou non, fruité!

#### BOUTEILLES ET CANETTES

**Air d'été, Pie Braque**, Jonquière 351 km, 2,5% alc., 473 ml, 16 IBU . . . . .12,50 \$

*Blanche ultralégère aux petits fruits, framboises, cerises et camerises*

**Früli**, Belgique 5550 km, 4,1% alc., 330 ml . . . . . 10,00 \$

*D'un rose-rouge vif, elle possède 30% de jus de fraises pur avec un touche d'orange*

**Lindemans Cassis**, Belgique 5550 km, 3,5% alc., 355 ml . . . . .12,50 \$

*Lambic traditionnel belge aromatisé avec 10% de cassis*

### BIÈRES SURES AUX FRUITS

Un base de Berliner Weisse, Kettle Sour ou Lambic ajoute un acidité marquante grâce aux bactéries acidifiante.

#### CANETTES

**Smoothie Sour, Les 2 Frères**, Terrebonne 7 km, 5,7% alc., 473 ml, 19 IBU.11,25 \$

*Bière sure non-filtrée avec une grande quantité de purée de framboise*

**Sure Rosée, Mille Îles**, Terrebonne 7,7 km, 4,5% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$

*Ajout de jus de lime, jus de citron, jus de canneberge, fraises et cerises griottes*

**F, Silo**, Montréal 20 km, 4,5% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$

*Un peu d'acidité et des fraises fraîches du Québec*

**Hespérides, Avant Garde**, Montréal 20 km, 4% alc., 473 ml, 12 IBU . . . . .11,50 \$

*Petite bière sure à la goyave style Berliner Weisse*

**Mini-Surette, Champ Libre**, Mercier 44 km, 4% alc., 473 ml . . . . .12,25 \$

*Bière de blé très acidulée avec un ajout de citron, de lime et de romarin*

**Machine à Jus, Les Grands Bois**, Saint-Casimir 157 km, 4% alc., 473 ml . . 12,50 \$

*Saison sure avec une énorme quantité de jus d'argousier de la Ferme d'Achille*

**M.Yahou, La Pécheresse**, La Tuque 201 km, 4,5% alc., 473 ml . . . . . 12,50 \$

*Neipa sure aux caractères houblonnés avec un ajout de poire et de gingembre*

**Smoothie Sour, Collective Arts**, Hamilton 403 km, 5,6% alc., 473 ml . . . 12,50 \$

*Fraises, Mûres, Banane, Açaï, Granola, Cassonade, Vanille, Lactose*

### BIÈRES SURES

Son acidité surprenante rappelle citrons et pommes vertes, pendant que son effervescence marquée transporte des odeurs de foin. Sure et rafraîchissant.

#### BOUTEILLES

**Caribou je t'aime, Pit Caribou**, Percé 770 km, 4% alc., 500 ml, 21 IBU . . 12,50 \$

*IPA sure légère houblonnée à froid aux arômes de fruits tropicaux*

**Lindemans Cuvée René 2019**, Belgique 5550 km, 6,0% alc., 375 ml . . . . .16,75 \$

*100% Lambic issu d'une fermentation spontanée, robe dorée et arômes de cidre et de sherry* **9**

## BIÈRE VIEILLIE EN FÛT DE CHÊNE



### BIÈRE VIEILLIE EN FÛT DE CHÊNE

Les fûts de chêne ont préalablement contenu un autre alcool, que se soit du vin ou du brandy, il a pour but d'y en donner son goût et sa touche boisée. Il peut également servir à refermenter avec des levures sauvages et ou des bactéries acidifiantes.

#### BOUTEILLES ET CANETTE

**Beau Bouquet, Matera, Montréal 20 km, 7,1% alc, 500 ml . . . . . 15,75 \$**

*Pale Ale 100% Brett Bruxellensis vieilli en foudre aillant contenu du vin blanc Riesling*

**Mémé Gabelle, Matera, Montréal 20 km, 6,7% alc, 500 ml . . . . . 15,75 \$**

*Assemblage de deux bières, #1 deux ans en foudre avec cerises, #2 un an en foudre avec gadelles*

**Framboise Noire, Beauregard, Montreal 21 km, 11,9% alc., 750 ml . . . . . 27,50 \$**

*Bière noire sure à la framboise noire affinée en fût de chêne d'eau de vie de framboise noire*

**Old Fashioned, Beauregard, Montreal 21 km, 11,9% alc., 355 ml . . . . . 12,50 \$**

*Impériale stout aux arômes de chocolat noir affinée en fût de bourbon avec zestes d'orange*

**Équinoxe, Champ Libre, Mercier 44 km, 5% alc., 473 ml . . . . . 12,00 \$**

*Assemblage de deux bières, une saison fraîche et une bière vieillie en tonneaux avec marc de raisins*

**Bière de Garde, Le Castor, Rigaud 57 km, 8,2% alc., 500 ml. . . . . 15,75 \$**

*Vieilli dans des barils de Cabernet fraîchement vidés, notes de fruits acidulé et boisées*

**Saison Rayée, Le Castor, Rigaud 57 km, 6% alc., 500 ml. . . . . 15,75 \$**

*Vieilli 12 mois avec des levures sauvages, bière sèche acidulée et complexe*

**Balaton, Le Castor, Rigaud 57 km, 6,8% alc., 500 ml. . . . . 15,75 \$**

*Assemblage barriqué sur levure belge et brettanomyces, refermentée avec des cerises griottes*

**Pyriforme, Le Castor, Rigaud 57 km, 6,8% alc., 500 ml. . . . . 17,25 \$**

*Assemblage de bières qui se sont reposées pendant un à deux ans en fûts de chêne ensuite maturée pendant plusieurs mois sur poire biologique*

### BIÈRES SANS ALCOOL

#### BOUTEILLES ET CANETTES

**Hors Sentier Blonde, Boréale, Blainville 19 km, -0,5% alc., 473 ml, 15 IBU . 8,50 \$**

*Céréales fraîches, douce notes florales, finale sèche et désaltérante*

**Hors Sentier IPA, Boréale, Blainville 19 km, -0,5% alc., 473 ml, 35 IBU . . . 8,50 \$**

*Corps malté, notes de mangue et d'ananas désaltérante et légèrement amère*

**Ale Blonde, Sober Carpenter, Montréal 21 km, 0% alc., 473 ml, 20 IBU . . 7,00 \$**

*Bière rafraichissante aux saveurs maltées, accents céréalières et finale légèrement houblonnée*

**Météorite, Le BockAle, Drummondville 89 km, -0,5% alc., 473 ml, 13 IBU . 9,50 \$**

*Bière blanche fruitée de couleur orangée au litchi et à la clémentine*

**IPA Zero, Zero Brasseurs, Sainte-Claire 236 km, -0,5% alc., 473 ml . . . . . 6,25 \$**

*Bière blonde fraîche et houblonnée*

**Erdinger Alkohofrei, Allemagne 5750 km, 0,4% alc., 500 ml, . . . . . 8,50 \$**

*Blonde de blé voilée, une finale peu amère et texturée*

## Cocktails à la Bière

<b>L'Amer Rose</b> . . . . .	12,00 \$
(IPA, Gin Trait-Carré, Jus de Pamplemousse, Liqueur de Yuzu)	
<b>Black Velvet</b> (Guinness sur cidre) . . . . .	10,00 \$
<b>White Velvet</b> (Blanche de Chambly sur cidre) . . . . .	10,00 \$
<b>Pink Velvet</b> (Blanche de Chambly, cidre et sirop de framboise) . . . . .	11,00 \$
<b>Snake Bite</b> (Bec Blonde, cidre et liqueur de cassis) . . . . .	11,50 \$
<b>Summer Beer</b>	
(Bière & Cie Blonde, Limoncello, Vodka, jus d'orange, sirop de framboise). . . . .	
<b>Blanche à la Framboise</b> . . . . .	9,00 \$
(Blanche de Chambly aromatisée à la framboise)	
<b>Panaché</b> (Bières & Cie Blonde, Ginger ale, lime pressée) . . . . .	9,00 \$
<b>Tropical</b> . . . . .	12,00 \$
(Blanche de Chambly, jus d'orange et ananas, Rhum, Amaretto)	
<b>Blanche à l'érable</b> . . . . .	9,00 \$
(Blanche de Chambly, Whisky Sortilège au sirop d'érable)	

## CIDRE DU QUÉBEC EN FÛT

<b>Cidre Rabaska</b> , Mont-Saint-Hilaire 44 km, 5,5 % alc., . . . . .	16 oz : 8,00 \$
--	-----------------