



À MANGER

ENTRÉES

Nachos garnis - 13\$

Chips de tortilla, haricots noirs, crème sûre, guacamole

Chips & guacamole - 8\$

Chips de tortilla, guacamole et pico de gallo

Taquitos de poutine - 9\$

Tortillas frites garnis de pomme de terre et de fromage en grain

Huîtres Lucky Lime I.-P.-E. - 6/18\$

Ceviche de tilapia - 14\$

Fruits exotiques, chip de tortilla, coriandre

Papas à la Monty - 13\$

Pomme de terre, effiloché de boeuf, haricots noirs, sauce verte, crème sure

Salade mixte - 7\$

Vinaigrette à la mélasse de grenade

PLATS

Tostada - 11\$

Haricot noir, laitue, crème sûre et guacamole

Tacos Gobernador - 13\$

Crevettes de Matane, poivrons, epazote, fromage

Guédille de crevette à la mexicaine- 16\$

Crevette, mayo épicé, avocat, coriandre

Tacos de birria - 14\$

Boeuf et agneau braisé, consommé, coriandre

Burrito de poulet - 13\$

Poulet, haricot noir, riz, avocat

Hot-dog mexicain - 14\$

Saucisse viennoise, bacon, fromage grillé, pico de gallo

DESSERT

Churros - 7\$

Dulce de leche à la stout

Demandez-nous notre menu pour enfant



À BOIRE

10oz: 6\$ (*7\$) 16oz: 8\$ (*9\$)
Palette de dégustation: 5 x 4oz: 20\$

1° Léa n°11

Saison de blé de fermentation mixte barriquée- 5,0%
Notes de dégustation: Notes de foin coupé, cidre fermier et touche d'acidité.

2° Nature Morte Mirabelle

Bière de table en deuxième passage sur des prunes mirabelle- 4%
Notes de dégustation: Fruits jaune et peau de pêche

3° Raoul

Saison de blé sûre barriquée - 5,5%
Notes de dégustation: Citronné et rondeur fruitée.

4° Printemps

Saison houblonnée avec Tahoma et Rakau- 6,5%
Notes de dégustation: Herbacé, florale et citronnée.

5° Rhubarbe sans fraise

Saison de blé refermentée sur de la rhubarbe de la ferme Unifruits, à Saint-Paul-d'Abbotsford - 5,5%
Notes de dégustation: Saveurs fruitées et salines avec une pointe d'acidité.

6° Atoca

Saison de blé refermenté avec des canneberge de Fruit d'Or à Drummondville 5,7%
Notes de dégustation: Fruits rouges, acidité du fruit.

7° Prune Royale

Saison de blé refermentée sur des prunes mont-royal du Paradis des Fruits, à Dunham - 6,0%
Notes de dégustation: Punch aux fruits rouges, douce acidité.

8° Saison du faubourg*

Ale brune à la mélasse vieillie en fût de rye- 7%
Note de dégustation: Profondeur de grain rôti, rondeur de la mélasse, touche de rye.

9° Saison du Coteau Frontenac Noir*

Saison de blé macérée sur du marc de raisin Frontenac Noir et Petite Perle des Domaines Coteau des Artisans et P'tit Bonheur - 6,6%
Note de dégustation: Hybride entre un vin rouge et une bière avec des notes fruitées.

P° Polygone Stout sur au sarrasin*

Stout sur au sarrasin - 6,4%
Notes de dégustation: Rondeur du sarrasin, torrification, touche d'acidité.

Invités

10° Saison des Champs*

Collaboration avec La Memphré. Saison brassée avec des ingrédients québécois et infusée aux plantes et graminées champêtres. - 5,5%
Notes de dégustation: Malté, herbacé, et floral.

11° Mr Jack*, Brasserie Jackalhop, Plessisville

NEIPA houblonnée avec Citra, Amarillo, Azacca et Ekuanot - 6,0%
Notes de dégustation: Notes fruitées et résineuses, amertume.

12° Chapman, Cidre Choinière*, Frelighsburg

Cidre de pomme à croquer, levures indigènes - 6,5%
Notes de dégustation: Douceur de la pomme, faible sucre résiduel.

SANS ALCOOL

Club Kombucha Clémentine.....	4,50\$
Club Kombucha Gingembre.....	4,50\$
Club Eau Pétillante citron-gingembre.....	2,75\$
Bière Sans Alcool IPA Bellwoods.....	8,00\$
Bière Sans Alcool Sour Framboise & Mûre Bellwoods....	8,00\$
Yerba Mate Mana Pamplemousse.....	4,50\$
Yerba Mate Mana Mûre et hibiscus.....	4,50\$
Coca-Cola.....	4\$

Colfo 2021, Domaine Bergeville, Hatley

Vin pétillant sur lie en canette - 11.3%
Notes de dégustation: Arômes délicat de levure, sec et vif.
250mL: 11\$

Les Yeux Rouges 2022, Cidre Intrus, Québec

Cidre issu d'une co-fermentation entre des cerises à grappes provenant de chez ATAB et de pommes Lobo & McIntosh.
Cidre plat (perlant). - 5,8%.
750mL: 32\$

15 juillet 2023