



## 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 sùre 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.

## 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\$

### 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.

### 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\$