

MICROBRASSERIE
LAURENTIDES

SHAWBRIDGE

QC, CAN.

CHARCUTERIES

TAPAS

Tapenade maison

6

Olives et figues servie avec won-ton frits

6 Ailes de poulet entières

12

Cuites au four, servies avec sauce BBQ maison et oignons verts

Éperlans frits

10

Servis avec sauce tartare, sauce épicée sur verdure du potager

Calmars braisés façon Shawbridge

18

Sauce espagnole épicée

Assiettes d'apéro

20

Charcuteries du moment, terrine, 2 choix de fromage, olives marinées, noix, verdure du potager, accompagnée de pain frais

ENTRÉE

Poutine de Shawbridge

10

Frites maisons, fromage en grain du Québec le tout nappé d'une sauce fond de veau à la bière

Bruschetta de ratatouille et crémeux à la fleur d'ail

11

Courgettes, poivrons rouges, aubergines, tomates, oignons, servie sur pain de campagne à la bière Maudite

Gravlax de saumon

15

Mousse de fromage à la crème au citron, lime et fines herbes, gel de citron, accompagné d'une salade de concombre.

SALADES

Salade verte

11

Verdure du moment accompagnée de tomates et concombres, nappée d'une vinaigrette maison miel, thym et Dijon

Salade César

15

Extra poulet +5

Laitue romaine croquante, croûtons à l'ail, bacon croustillant, parmesan, servie avec vinaigrette césar fumée maison

Salade de croquettes de chèvre chaud

18

Mesclun de notre potager, oignons verts, tomates, concombres, betteraves, miel servie avec vinaigrette yogourt et vinaigre de framboise

Salade de pieuvre grillée

19

Mesclun de notre potager, tomates confites, poivrons rouges grillés, servie avec vinaigrette au poivron et paprika

PIZZAS AU FOUR À BOIS

Pâte à la bière Maudite et sauce tomate maison

Pizza du moment

Une délicieuse pizza qui change selon les produits de saison

Margarita

15

Mozzarella Buffalina, tomates fraîches et huile au basilic

Napolitaine

16

Mozzarella, anchois, olives et câpres

Quatre Saisons

16

Mozzarella, aubergines grillées, poivrons, courgettes et champignons

Forestière

16

Mozzarella, mix de portobellos, shiitakes et champignons de Paris et persillade

Quatre fromages

17

Mozzarella, Bleu Fleuron, Mozzarella Buffalina et copeaux de Pecorino

Pecorino

18

Mozzarella Buffalina, aubergines grillées, copeaux de Pecorino, basilic et huile d'olive

Proscuitto

19

Mozzarella Buffalina, proscuitto, roquette et pesto

Jambon, chèvre et Miel

19

Mozzarella, jambon blanc maison, chèvre et miel

Buffalina de Sainte-Sophie

20

Mozzarella Buffalina, coppa, oignons caramélisés et roquette

**Le fromage Fleuron provient directement du troupeau de vaches holsteins de la ferme familiale Raymond Alary et fils, à la fromagerie de la table ronde à Sainte-Sophie*

**Le fromage Buffalina provient de bufflonnes de race Murrah bulgare et Méditerranéenne italienne de de la famille Fuoco, à la fromagerie de la table ronde à Sainte-Sophie*

PLATS

Saucisse maison du moment

--

Servie avec choucroute et salade verte ou frites maison

Plat du chef

--

Un délicieux plat qui change selon les produits de saison, accompagné de frite ou salade

Poisson du moment

--

Un délicieux plat qui change selon les produits de saison

Fish & Chips

18

Pavé de morue mariné aux agrumes, tempura à la bière Station 001, sauce tartare, servi avec frites maison ou salade verte

Burger de bœuf

19

Intérieur de ronde de bœuf Angus haché maison, oignons confits, bacon, cheddar vieilli, servi dans un pain bretzel avec frites maison ou salade verte

**prendre note que notre burger est à son meilleure avec une cuisson medium*

Tartare de bœuf

22

Taillé au couteau, câpres, échalotes françaises, ciboulette, dijonnaise, jaune d'œuf mariné à la sauce anglaise, servi avec won-ton frits et frites maison ou salade verte

Entrecôte de Bœuf sauce à la bière

34

Cuit sur le grill, servie idéalement saignante, accompagnée de frites maison et salade verte