

QC.  CAN.

MICROBRASSERIE  
CHARCUTERIES



# M E N U

## TAPAS

<b>Olives marinées</b>	5
<b>Tapenade maison</b> Olives et figues servies avec won-ton frits.	6
<b>Ailes de poulet entières (6)</b> Cuites au four, servies avec sauce BBQ maison et oignons verts.	12
<b>Éperlans frits</b> Servi avec sauce tartare, sauce épicée sur verdure.	10
<b>Côtes-levées de porc marinées à la bière</b> Nappées d'une sauce BBQ aux pommes	14
<b>Calmars braisés façon Shawbridge</b> Sauce espagnole épicée.	18
<b>Assiette d'apéros</b> Charcuteries du moment, terrine maison, 2 choix de fromage, olives marinées, noix et verdure accompagnés de pain frais.	20

## ENTRÉES

<b>Soupe du moment</b> Informez-vous auprès de votre serveur.	6
<b>La fameuse poutine du Saint-Sau Pub Gourmand</b> Frites maison, fromage en grain et sauce montée au foie gras.	12
<b>Bruschetta de ratatouille et crémeux à la fleur d'ail</b> Courgettes, poivrons rouges, aubergines, tomates et oignons, le tout servi sur pain de campagne à la bière Maudite.	11
<b>Gravlax de saumon</b> Mousse de fromage à la crème au citron, lime et fines herbes et gel de citron, le tout accompagné d'une salade de concombres.	15
<b>Carpaccio de boeuf</b> Fines tranches de bœuf cru, copeaux de parmesan, roquette, pesto maison et huile d'olive fumée.	15

# SALADES

<b>Salade verte</b>	11
Verdure du moment accompagnée de tomates et concombres le tout nappé d'une vinaigrette maison au miel, thym et Dijon.	
<b>Salade César</b>	11/16
<u>Extra poulet +5</u>	
Laitue romaine croquante, croûtons à l'ail, bacon croustillant, parmesan le tout servi avec vinaigrette César fumée maison.	
<b>Salade de croquettes de chèvre chaud</b>	18
Mesclun, oignons verts, tomates, concombres, betteraves et miel le tout servi avec vinaigrette au yogourt et vinaigre de framboise.	
<b>Salade du brasseur</b>	19
Mesclun, magret de canard séché, poire pochée, canneberges séchées et noix torréfiées le tout servi avec vinaigrette aux noix.	
<b>Salade de pieuvre grillée</b>	20
Mesclun, tomates confites, concombre et poivrons rouges grillés le tout servi avec vinaigrette aux poivrons et paprika.	

# PLATS

<b>Plat du moment</b>	--
Informez-vous auprès de votre serveur pour les différents plats du moment disponibles.	
<b>Poisson du moment</b>	--
Informez-vous auprès de votre serveur pour le poisson du moment disponible.	
<b>Plat de tartiflette et ses charcuteries</b>	1 pers. - 24 / 2 pers. - 45
Plat de pommes de terre, lardons, oignons, crème et fromage à raclette d'Oka, servi avec nos charcuteries maison et salade verte.	
<b>Croque-Monsieur</b>	16
Pain de campagne à la bière, jambon à l'ancienne fumé maison, cheddar vieilli et confit d'oignons le tout servi avec frites maison ou salade verte.	
<b>Fish &amp; Chips</b>	18
Pavé de morue mariné aux agrumes, tempura à la bière Station 001 et sauce tartare le tout servi avec frites maison ou salade verte.	
<b>Burger de bœuf</b>	19
Intérieur de ronde de bœuf Angus haché maison, oignons confits, bacon et cheddar vieilli le tout servi dans un pain bretzel avec frites maison ou salade verte. *Prendre note que nous recommandons fortement une cuisson medium pour ce burger.	
<b>Tartare de bœuf</b>	22
Bœuf taillé au couteau, câpres, échalotes françaises, ciboulette, dijonnaise et jaune d'œuf mariné à la sauce anglaise le tout servi avec won-ton frits et frites maison ou salade verte.	
<b>Entrecôte de Bœuf sauce à la bière</b>	34
Cuite sur le grill, servie idéalement saignante, accompagnée de légumes sautés et d'un choix de frites maison ou salade verte.	

# PIZZAS AU FOUR À BOIS

Notez que toutes nos pizzas sont préparées avec amour dans un véritable four à bois et ce avec notre pâte à pizza maison à la bière Maudite et notre sauce tomate maison fabriquée à partir des tomates italiennes de notre propre potager.

<b>Margarita</b> Mozzarella Buffalina, tomates fraîches et huile au basilic.	15
<b>Napolitaine</b> Mozzarella, anchois, olives et câpres.	16
<b>Quatre Saisons</b> Mozzarella, aubergines grillées, poivrons, courgettes et champignons.	16
<b>Forestière</b> Mozzarella, mix de portobellos, shiitakes, champignons de Paris et persillade.	16
<b>Quatre fromages</b> Mozzarella, Bleu Fleuron, fromage de chèvre et copeaux de Pecorino.	17
<b>Pecorino</b> Mozzarella Buffalina, aubergines grillées, copeaux de Pecorino, basilic et huile d'olive.	18
<b>Prosciutto</b> Mozzarella Buffalina, prosciutto, roquette et pesto.	19
<b>Jambon, chèvre et Miel</b> Mozzarella, jambon blanc maison, fromage de chèvre et miel.	19
<b>Buffalina de Sainte-Sophie</b> Mozzarella Buffalina, coppa, oignons caramélisés et roquette.	20
<b>Trois viandes maison</b> Mozzarella, viande fumée, pepperoni, chair de saucisse et oignons caramélisés	21
<b>Saumon fumé</b> Mozzarella Buffalina, saumon fumé maison, oignons rouges et câpres.	22

\*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 la famille Fuoco, à la fromagerie de la table ronde à Sainte-Sophie