




QC.  CAN.

MICROBRASSERIE
CHARCUTERIES






M E N U

TAPAS





Olives marinées 	5
Ail, citron, orange, lime, piment chili, romarin, origan, thym	
Noix mélangées 	6
Pacanes, noix de Grenoble, noix de cajou, raisins, canneberges, abricots	
Tapenade maison 	6
Olives Kalamata, figues séchées, ail, miel, huile d'olive, won-ton frits	
Ailes de poulet entières (6)	13
Cuites au four, sauce BBQ maison, oignons verts	
Planche d'apéro à partager	2P: 20 4P: 35
Charcuteries maison du moment, terrine maison, deux fromages Québécois, raisins, olives marinées, noix, pain frais	
Nos terrines maison	5
Terrine de campagne ou terrine de canneberge	
Notre foie gras maison	15

ENTRÉES






Gaspacho classique 	7
Tomates, poivrons, concombres, piments, basilic	
Fromage Burrata à partager (120g ou 240g) 	P: 12 G: 23
Poivrons rouge marinés, roquette, réduction balsamique, croûtons maison	
Gravlax de saumon au Sortilège	16
Saumon cuit au sel et Sortilège agrémenté d'une crème à l'aneth et de toast de pain	
Calmars braisés façon SHAWBRIDGE	18
Chorizo maison, tomates, poivrons et zeste de citron	
Tartare de betteraves 	14
Betteraves, abricots séchés, échalotes, ciboulette, vinaigrette balsamique, pignons de pin rôtis, salade de roquette	
Salade César entrée	12
Romaine, bacon, parmesan, croûtons, vinaigrette césar maison, poulet grillé	

 Végétarien

SALADES

Salade verte 	11
Verdure du moment, tomates, concombres, vinaigrette maison au miel, thym et Dijon	
Salade de croquettes de chèvre chaud 	18
Mesclun, tomates, concombres, betteraves, vinaigrette balsamique	
Salade César 	19
Poulet grillé, romaine, bacon, parmesan, croûtons, vinaigrette césar maison	
Salade du brasseur 	18
Mesclun, magret de canard séché maison, poire pochée, canneberges séchées, noix de Grenoble torréfiées, vinaigrette aux noix	

PLATS

Poutine du SHAWBRIDGE 	14
Smoked meat maison, frites maison, sauce cheddar de l'Isle aux Grues, fromages en grains, oignons verts	
Tartare de thon	24
Salade de fenouil, mûres, concombres, pousses de coriandre, canneberges séchées, sauce soja	
Croque-Monsieur	17
Pain de campagne à la bière, jambon à l'ancienne fumé maison, cheddar vieilli, confit d'oignons Servi avec frites maison ou salade verte	
Fish & Chips 	18
Morue, tempura à la bière Blanche de Chambly et zeste de citron, sauce tartare Servi avec frites maison ou salade verte	
Smoked meat Shawbridge façon Reuben 	20
Pain de campagne à la bière 007, moutarde dijon ou jaune, choucroute, smoked meat maison et cornichon Servi avec frites maison ou salade verte	
Hot dog du Shawbridge 	17
Pain au lait du Caveau, Mayonnaise andalouse, saucisse paprika, oignons frits, choucroute, relish maison. Servi avec frites maison ou salade verte.	
Burger de bœuf	20
Pain au lait Caveau, intérieur de ronde bœuf Angus, laitue, tomates, oignons confits, bacon, cheddar fort, sauce BBQ maison Servi avec frites maison ou salade verte	
Burger Végétarien 	19
Pain au lait du Caveau, champignons Portobellos rôtis, chèvre Paillot, crème au raifort, roquette, tomates, oignons caramélisés Servi avec frites maison ou salade verte	
Côtes-levées de porc marinées à la bière (10 oz)	24
Sauce BBQ maison aux pommes, salade de choux Servi avec frites maison et salade verte	
Bavette marinée maison	28
Marinade du moment, purée de pommes de terre et fleur d'ail du potager, légumes grillés du moment	

NOS VIANDES D'EXCEPTIONS

Toutes nos viandes sont préparées, vieilles sur place et accompagnées de légumes grillés, sauces au fromage vieilli, fromage bleu et échalotes au vin rouge,
Frites et salade verte à volonté

GRILLADE D'EXCEPTION 35

Inspiration du chef

TOMAHAWK POUR DEUX 95

Vous serez comblé par cette magnifique pièce de viande unique. Le tomahawk est vieilli 28 jours et présenté avec l'os complet, de quoi faire tourner les têtes!

Tomahawk de 850g

CUISSONS

Saignante ou Medium

Pour une cuisson saignante, prévoir un minimum de 45 minutes d'attente.

CÔTE DE BŒUF SHAWBRIDGE VIEILLIE 45 JOURS 110

Notre fameuse côte de bœuf vieillie directement chez nous! Le vieillissement de cette pièce de viande vous fera découvrir des saveurs et une tendresse incroyable. Accompagnée de notre sauce au fromage bleu, vous tomberez en amour.

Côte de bœuf de 850g




CUISSONS

Saignante ou Medium*

Pour une cuisson saignante, prévoir un minimum de 45 minutes d'attente.

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 station 007 et notre sauce tomate maison fabriquée à partir des tomates italiennes de notre propre potager.

Margarita 	15
Mozzarella, tomates fraîches, basilic frais	
Pepperoni	15
Sauce tomate, pepperoni, mozzarella	
All dressed	16
Sauce tomate, pepperoni, champignons frais, poivrons frais, mozzarella	
Prosciutto	19
Sauce tomate, Buffalo, roquette, prosciutto	
Jambon, chèvre et miel	19
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc maison, fromage de chèvre, miel	
Reine	17
Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, tomates	
Fruits de mer	22
Sauce blanche, cocktail de fruits de mer, mozzarella, persillade	
<i>SHAWBRIDGE</i>	20
Sauce tomate, mozzarella, champignons, grison, roquette, réduction balsamique	
3 viandes	21
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, saucisses, smoked meat	
Végétarienne 	16
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, poivrons, oignons, courgettes, champignons	
4 fromages 	17
Sauce blanche, mozzarella, fromage bleu, fromage de chèvre, copeaux de parmesan	
Buffala de Ste Sophie	20
Sauce tomate, Buffalo, coppa, oignons caramélisés, roquette	

 Végétarien

*Le fromage Rassembleu 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