

MICROBRASSERIE
LAURENTIDES
SHAWBRIDGE
QC, CAN.
CHARCUTERIES

MENU DU TEMPS DES FÊTES

ENTRÉES (1 CHOIX)

SOUPE DU MOMENT
SOUP OF THE MOMENT

SALADE VERTE

Verdure du moment, tomates, concombres, vinaigrette miel, thym et Dijon
GREEN SALAD, mesclun, crispy veggies, cranberries dressing

FOIE GRAS DE CANARD À LA BIÈRE SHAWBRIDGE +10

Pain brioché et confiture d'argousier
SHAWBRIDGE'S BEER DUCK FOIE GRAS, brioche bread, sea-buckthorn jam

CÔTES LEVÉES À LA BIÈRE

Cuites lentement à la vapeur, marinade sèche aux 10 épices, servies avec salade de choux et frites maison
RIBS, slow steam cooked, marinated with 10 spices, served with coleslaw and homemade fries

SALADE TIÈDE AU CANARD CONFIT

Mesclun, fromage de chèvre, betteraves, poire, noix, vinaigrette à la bière ES-TU BEN SURE ?
DUCK CONFIT SALAD, mesclun, goat cheese, beets, pear, nuts, sour beer dressing

GRATIN DE FRUITS DE MER +5

Servi avec pain à l'ail et salade verte
SEAFOOD GRATIN, served with garlic bread and green salad

ENTRECÔTE, BLACK ANGUS 1855 +10

Servie avec gratin dauphinois et légumes du moment
1855 BLACK ANGUS STEAK, served with gratin dauphinois and vegetables

PIZZA BUFALA DE STE-SOPHIE

Sauce tomate, mozzarella Di Bufala de Sainte-Sophie, oignons caramélisés, coppa, roquette et réduction balsamique
STE-SOPHIE'S DI BUFALA, tomato sauce, Sainte-Sophie's Di Bufala mozzarella, caramelized onions, coppa, arugula, balsamic glaze

MORUE EN CROÛTE CITRONNÉE

Cuite au four avec une légère chapelure citronnée, servie avec riz de choufleur et salade verte
LEMON CRUSTED COD, oven cooked with a light breading, served with cauliflower rice green salad

PLATS (1 CHOIX)

DESSERT

BÛCHE DU TEMPS DES FÊTES
Holiday Yule Log Cake

50.00 \$ +TAXES ET SERVICE