

NOS BÔIRES EN FÛT

11^{1/2}
onces

20
onces

1. LA BONNE GRAINE 3,2% IBU > 9	6	8,5
Lager légère : céréalière, croustillante avec un p'tit goût de revenez-y		
2. LA TÔUT BÔUT D'CHAMP 4,7% IBU > 25	6	8,5
Lager québécoise : désaltérante, arôme floral et goût de pain frais		
3. LA POULETTE ROUSSE 5,4% IBU > 19	6	8,5
Red ale : goût de noisette grillée et de biscuit avec une finale sèche		
4. LA VIEILLE CHARRUE 5% IBU > 35	6	8,5
Kölsch allemande : céréalière, briochée, saveurs de poire et d'abricot		
5. LA TABARNICHE 3,8% IBU > 28	6	8,5
Session IPA : saveurs de fruit de la passion et d'agrumes, légèrement herbacée		
6. LA MIE MODERNE 4,5% IBU > 17	6	8,5
Blanche belge au pain : arômes de banane, goût d'agrumes et de céréales fraîches		
7. LA SAUTEUSE DE CLÔS 5,5% IBU > 9	6	8,5
Ale sure framboise et rhubarbe : saveur de fruits rouges et acidité rafraîchissante		
8. LA VARLOPE 5,8% IBU > 58	6	8,5
New England pale ale : arômes de fruits exotiques et très juteuse en bouche		
9. LA CHIENNE À JACQUES 7,5% IBU > 54	6	8,5
IPA brute : saveurs d'agrumes, de jasmin et arômes tropicaux, sans arrière-goût		
10. LA BOURDE NOIRE 9,1% IBU > 13	6,5	9,5
Stout impériale au miel : saveur de caramel écossais, riche et veloutée		
PALETTE DE DÉGUSTATION		13
4 X 6 onces au choix des brasseurs!		

NOS BÔIRES EN CACANNE

473
ml

LA HAM SURE 4,6% IBU > 52	8,5
IPA sure : goût de pamplemousse et de groseilles qui creuse les joues	
LA BARAGOUINE 8,5% IBU > 60	9,5
Double IPA DDH : saveurs d'ananas et de mangue avec une amertume tranchante	
LA TRIPLE CHIENNE 10% IBU > 50	9,5
Triple IPA brute : saveur d'ananas, généreusement houblonnée et très traître	

NOS BIÈRES BARRIQUÉES

750
ml

LA JARNIGØINE 8% IBU > 50	16
Saison affinée 9 mois en fût de chardonnay : saveur de pommes mûres avec une touche minérale, légèrement épicée et un profil boisé qui enveloppe chaleureusement la bouche	
LA PIMBINA 5,5% IBU > 8	18
Bière sure aux pimbinas maturée 8 mois en fût de chardonnay : acidité prononcée, saveurs de pêche blanche et pomme verte avec une fraîcheur persistante et une couleur orangée	
LA BÔUT D'VIARGE 7% IBU > 24	16
Dubbel vieillie 9 mois en fût de cabernet-sauvignon : la douceur de la levure belge rencontre les saveurs du bois de chêne et du sucre caramélisé avec une finale rappelant les raisins secs	
LA BOURBONNEUSE 9,8% IBU > 13	18
Stout impériale au miel barriquée 9 mois en fût de bourbon : notes boisées et vanillées avec la douce amertume du malt torréfié et une finale chocolatée et réconfortante	

COCKTAILS À BIÈRE

RADLER	8,5
Lager québécoise et jus de pamplemousse : frais, désaltérant et idéal pour les conducteurs ayant la soif	
SANGRIA D'LA GRANGE	8,5
Bière aux framboises et jus de canneberge : vivifiant avec une belle amertume qui donne le sourire aux lèvres	
TOURNADE	8,5
Bière belge et limonade : estival, citronné et étourdissant	
CLAMATØ BIÈRE	8,5
Lager québécoise et jus de palourde, épices à steak et jerky : salé, gouteux et remède miraculeux pour lendemains difficiles	
SEX IN THE BARN	8,5
Kölsch allemande, 7up, jus d'orange, grenadine : envoûtant, sirupeux, parfait pour une première expérience brassicole	

JUS (orange, raisin ou pamplemousse)	P 2 G 3,5
LIMONADE MAISON	3,5
BOISSONS GAZEUSES ET EAU PÉTILLANTE	3,5
CAFÉ FILTRE, THÉ, EXPRESSO	3
CAFÉ SPÉCIALISÉ (cappuccino, allongé)	4,5
BIÈRE SANS ALCOOL (Ras L'Bock)	8,5

LA GRANGE
PARDUE
FERME BRASSICOLE · HAM-NORD

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Brasseries
Coop



NOTRE MANGEAILLE

POUR PIGRASSER EN GANG

La Pétaque frite   P 6 | G 9

Cornichons frits (6) 12
Servi avec sauce ranch et mayo chipotle

Panier de chips maison   9

Nachos du pacage au porc effiloché  18
(Mozzarella, poivrons, oignons, piments forts, olives vertes)
Servi avec crème sure, salsa et guacamole

Bâtonnets de fromage (4) 12
Servi avec bruschetta aux tomates

Ailes de poulet Kansas (8)  15
(Sauce érable et bière)

Poutine à Nouère P 12 | G 16
(Sauce à la bière noire)
Extra viande : porc effiloché ou saucisse, ou bacon/oignons/poivrons, ou poulet thaï : P 4 | G 6

Hot-dog d'La Jambonnière 7" de long 19
(Choucroute à bière, fromage suisse, bacon, moutarde au miel)
Servi avec frites et salade jardinière

Fish and chips au filet de morue  25
Servi avec frites, salade de chou et sauce tartare maison

Cheeseburger de boeuf BLT 25
(Bacon, laitue, tomate, mayo chipotle) - Servi avec frites et salade de chou

Burger de poulet frit César 25
(Laitue, bacon, cheddar vieilli, sauce César maison)
Servi avec frites et salade de chou

Wrap aux crevettes jalapeño 24
(Laitue, tomate, poivrons, oignons, fromage en grains, sauce chipotle)
Servi avec frites et salade jardinière

Assiette bavaroise 24
(Saucisse polonaise, boudin maison, bacon, compote de pommes, choucroute à bière, moutarde forte)
Servi avec frites


Pizza fondue chinoise 24
(Sauce tomate, boeuf, brocoli, champignons, oignon rouge, mozzarella)
Servi avec 2 sauces au choix du chef

Pizza poulet, bacon et miel 22
(Sauce tomate, poivrons, oignons, mozzarella, crème sure)

Pizza asperges, feta et pesto 22
(Sauce tomate, poivrons, oignons, tomates, champignons, mozzarella, olives vertes)

* Option pâte à pizza sans gluten  2

Salade César sauce maison  1/2 10 | complète 16

Salade César au saumon fumé  ... 1/2 13 | complète 20

Salade César au poulet  1/2 13 | complète 20

Pour se sucrer l'bec 7

POUR LES P'TITS VEAUX ! (12 ANS ET MOINS)

Mini poutine 6

Doigts de poulet (2)  10
Servi avec frites

Bébé pizza 10
(Pepperoni, mozzarella, sauce tomate) - Servi avec frites

Frite en poutine 5
Extra fromage 4
Extra sauce 2

Extra bacon 4
Frite en salade César 4
Frite en salade jardinière **Gratis**

Saucissons secs assortis (Viandes Rheintal)   9

Olives mélangées (L'Olivier Del Mondo)   6

Tortillons salés (Fromagerie Saint-Georges)  7

Arachides salées ou BBQ   4