

NOS BØIRES 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 TØUT BØUT 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 discrètes 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 SAINTS-ANGES** 4,5% | IBU > 12 6 8,5
Blanche belge : délicatement citronnée et épicée avec une douce amertume
 - 7. LA SAUTEUSE DE CLØS** 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 HAM NOÛÈRE** 3,5% | IBU > 27 6 8,5
Dry stout : léger goût de torréfaction avec une texture soyeuse en finale
- PALETTE DE DÉGUSTATION** 13
4 X 6 onces au choix des brasseurs!

NOS BØIRES 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

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 de pomme verte avec une fraîcheur persistante et une couleur orangée
- LA FOND D'PANNE** 11,3% | IBU > 31 18
Scotch ale à l'érable vieillie 3 mois en fût de whisky : texture onctueuse aux saveurs de noisette et de sucre d'orge avec une finale chaude et apaisante

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** (cappucino, allongé) 4,5
- BIÈRE SANS ALCOOL** (Ras L'Bock) 8,5

NOTRE MANGEAILLE

POUR PIGRASSER EN GANG

La Pétaque frite 	P 6 G 9
Extra sauce fromage épicée : P 4 G 6		
Cornichons frits (6)	12
Servi avec sauce ranch		
Panier de chips maison 	9
Extra sauce fromage épicée, bacon, oignon vert : 8 \$		
Carrés de fromage frit (2)	16
Servi avec roquette, salsa maison et oignon mariné		
Burrata tomate et mangue	19
Servi avec roquette, focaccia, réduction de vinaigre de framboise		

KOGO : saucisse cheddar bacon	9
Enrobé de frites croustillantes et servi avec moutarde au miel		
Ailes de poulet Kansas (8) 	16
(Sauce érable et bière)		
Nos poutines	P 13 G 17
La Classique : sauce à bière nouère	P 17 G 23
La Fermière : smoked meat de porc, oignon frit, moutarde au miel	
La Pickle Ranch : cornichon frit, bacon, sauce ranch	
La Cochonne : porc effiloché, sauce BBQ, oignon vert	
Fish and chips au filet de morue 	28
Servi avec frites, salade de chou et sauce tartare maison		
SMASH Hot-dog aux oignons	19
(Saucisse whisky et BBQ, cheddar, laitue, cornichon, mayo BBQ)		
Servi avec frites et salade de chou		
Cheeseburger de boeuf BLT	25
(Bacon, laitue, tomate, mayo à la moutarde) - Servi avec frites et salade de chou		
Burger de poulet épicé	25
(Salade de chou, fromage en grains, cornichon, mayo) - Servi avec frites		
Sandwich focaccia au porc effiloché	25
(Oignon mariné, cheddar, laitue, cornichon, mayo) - Servi avec frites et salade de chou		
Croque brosseux	24
(Smoked meat de porc, bacon, cheddar, cornichon, oignon mariné, moutarde au miel, mayo au pickle)		
Servi avec frites et salade de chou		
Pizza double pepperoni 9"	19
(Mozzarella, sauce tomate)		
Pizza méditerranéenne 9"	22
(Mozzarella, sauce tomate, feta, poivron, oignon, olives kalamata, roquette)		
Pizza poulet thaï 9"	24
(Mozzarella, sauce tomate, poivron, oignon, brocoli)		
* Option pâte à pizza sans gluten 	2
Salade asiatique et tataki de thon 	27
OU avec dumplings de boeuf Wagyu	27
(Laitue jardinière, épinard, vermicelle de riz, concombre, carotte, edamames, mandarine, vinaigrette au sésame)		
Salade César sauce maison  1/2	12 complète 17
Salade César au poulet  1/2	15 complète 22
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	6	Extra bacon	4
Extra fromage	4	Frite en salade César	5
Extra sauce	2	Frite en salade jardinière	Gratis

Tortillons salés (Fromagerie Saint-Georges) 	7
Olives mélangées (L'Olivier Del Mondo)  	6
Mélange cajun 	5
(Arachides, amandes enrobées, bâtonnets de sésame BBQ)		
Arachides salées ou BBQ 	3