

Bières et Compagnie

Cuisine maison, de l'entrée au dessert

ENTRÉES

CHIPS MAISON À LA CAJUN 9

mayonnaise chipotle

LA SOUPE DU MOMENT 11

ARANCINI MAISON AU PORC BRAISÉ (2) 13

sauce aux poivrons rouges grillés et chipotle

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GUINNESS 15

gratinée au gruyère

BRUSCHETTA MAISON 14

cheddar, basilic

CROUTONS DE FROMAGE DE CHÈVRE 15

confit de pommes et cidre

ACCRA DE THON 15

mayonnaise épicée

MINI BURGER DE PORC 16

fromage raclette griffon, choucroute maison, sauce

moutarde, chips cajuns, mayo chipotle

SALADE VERTE 16

crouton au fromage de chèvre et confit de pommes et cidre,

laitue frisée, radicchio, oignons marinés, pommes vertes,

vinaigrette balsamique

SALADE CÉSAR 16

vinaigrette maison, bacon croustillant, parmesan,

croutons à l'ail

SAUCISSE ALLEMANDE 18

*choucroute maison braisée au vin blanc et lardons, sauce
moutarde*

CREVETTES POPCORN JALAPEÑOS 17

mayonnaise épicée à l'ail et à la lime

FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES 18

sauce napolitaine

TERRINE DE PINTADE, PORC ET PISTACHE 18

*confit de pomme et menthe, chou-fleur mariné, gelée de
betteraves*

TACOS COCHINITA 18

*porc braisé, salsa verde à l'avocat, radis, oignons rouges
marinés*

ENTRÉE DE MOULES 22

moules bio de l'Î.-P.-É., sauce au choix

BALUCHON D'ESCARGOTS 23

sauce crème à l'ail et parmesan

BRIE FONDANT AU SORTILÈGE À L'ÉRABLE 23

confit de figues et canneberges, pacanes rôties, pains grillés

TARTARE DE THON ÉPICÉ 23

salade de fenouil, basilic, vinaigrette citron et miel

NACHOS TOUT GARNI, GRATINÉS AU CHEDDAR 29

*salsa maison, poitrine de poulet grillé, merguez, bacon,
crème sure, poivrons verts, olives noires, échalotes*

DIMANCHE AU MERCREDI

Moules à volonté

Un seul choix de recette par client

À TOUS LES MATCHS DES
CANADIENS

Demi-nachos — 10 \$

5 à 7 d'avant-match

Le pichet — 19 \$

Dès 19 h

Bonne fête à moi !

25 \$ DE RABAIS + BULLES GRATUITES

*Réservation de 6 pers. min. · anniversaire à ± 7
jours · samedi seulement, sur réservation*

◆ PLATS PRINCIPAUX ◆

HAMBOURGEOIS VÉGÉ À LA PATATE DOUCE ET HARICOTS NOIRS	24
<i>sauce mille-îles végété, oignons sautés, cornichons, salade, servi avec frites de patate douce</i>	
HAMBOURGEOIS DE BŒUF ANGUS PRIDE AAA	25
<i>havarti, confiture de bacon, mayonnaise chipotle, tomate, salade, servi avec frites</i>	
HAMBOURGEOIS CERF ROUGE DU QUÉBEC	27
<i>havarti, oignons rouges grillés, mayonnaise chipotle, tomate, salade, servi avec frites</i>	
HAMBOURGEOIS DE POULET	28
<i>havarti, bacon, mayonnaise au pesto, champignons sautés, tomates, salade, servi avec frites</i>	
HAMBOURGEOIS DU MOMENT	28
<i>canard, fromage de chèvre, confit d'oignons, mayonnaise dijon, ail confit, roquette, servi avec frites</i>	
POUTINE AU BŒUF BRAISÉ À LA BIÈRE NOCTURNUM	28
<i>oignons rouges, champignons sautés, sauce demi-glace maison</i>	
FISH AND CHIPS MAISON	28
<i>filet d'aiglefin 5 oz, panure maison à la bière, salade de chou</i>	
SALADE DE ROQUETTE AU POULET GRILLÉ	28
<i>vinaigrette crémeuse au balsamique vieilli, fraises, poivrons rouges, concombres, canneberges, feta, pacanes caramélisées, graines de citrouille, basilic</i>	
SALADE DE SAUMON FUMÉ	30
<i>vinaigrette maison, concombres, tomates, câpres, pommes de terre, oignons rouges et croûtons</i>	
MÉLI-MÉLO DE SAUCISSES	30
<i>allemande, italienne, merguez, choucroute maison braisée au vin blanc et lardons, légumes sautés, frites</i>	

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ 6 OZ	32
<i>penne à la Romanoff, tomates confites, parmesan, citron grillé</i>	
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE	30
<i>frites</i>	
LINGUINI AUX FRUITS DE MER ET CHORIZO	33
<i>sauce rosée, chorizo, échalotes, ail, crevettes, pétoncles, moules, câpres frits, parmesan</i>	
LINGUINI AU BŒUF BRAISÉ À LA BIÈRE	33
<i>sauce crème, demi-glace maison, oignons rouges, champignons, parmesan</i>	
SALADE DE CANARD CONFIT	34
<i>vinaigrette framboise à la bière blanche, laitue frisée, radicchio, fromage de chèvre, suprêmes de mandarine, amandes grillées</i>	
PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI	35
<i>risotto au Limoncello et gingembre, asperges sautées</i>	
BAVETTE DE BŒUF AAA 6 OZ	38
<i>frites, sauce Guinness au poivre vert de Madagascar</i>	
CUISSE DE CANARD CONFITE	42
<i>caramel d'agrumes glacé à la bière blanche, gratin dauphinois, légumes sautés</i>	
MIXED GRILL	44
<i>médailillon de bœuf AAA 6 oz, beurre maître d'hôtel, saucisse italienne, choucroute maison braisée au vin blanc et lardons, légumes sautés, frites</i>	
ASSIETTE DE RACLETTE	48
<i>fromage raclette affiné à la bière, émincé de bœuf mariné, poitrine de poulet grillée 6 oz, saucisse italienne, trio de sauces</i>	

DIMANCHE AU MERCREDI

Moules à volonté

Un seul choix de recette par client pour la promotion

CHAUDRONNÉE DE MOULES - 1 KILO *servie avec frites et mayonnaise maison* 32

MARINIÈRE

vin, beurre, thym frais, céleri, oignons, échalotes

POULETTE

sauce poulet, thym frais, poivre noir, céleri, oignons, échalotes

DIJONNAISE

vin, crème, moutarde dijon, céleri, oignons, échalotes

ARDENNAISE

vin, crème, bacon, champignons, céleri, oignons, échalotes

FROMAGÈRE extra 2 \$

vin, crème, fromage bleu, céleri, oignons, échalotes

FRUTTI DI MARE extra 6 \$

vin, crème, crevettes de Matane, pétoncles, ail, céleri, oignons, échalotes

MARINARA extra 4 \$

vin, sauce napolitaine, ail, câpres, olives noires, céleri, oignons, échalotes

DIABOLO extra 5 \$

vin, sauce napolitaine, ail, chili, cheddar, céleri, oignons, échalotes

MÉDITERRANÉENNE extra 6 \$

vin, ail, crevettes, poivrons, oignons rouges, olives noires, tabasco, safran, échalotes, citron

THAÏLANDAISE extra 2 \$

vin, sauce aux huîtres, gingembre frais, ail, poivrons, champignons, céleri, oignons, échalotes

BIÈRES ET COMPAGNIE extra 6 \$

vin, crème, sauce Guinness au poivre vert, fromage en grain, bacon, champignons, céleri, oignons

DU MOMENT extra 4 \$

vin, sauce napolitaine, pesto, ail, poivrons, asperges, tomates, brocoli et oignons rouges

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 11

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE 12

glace vanillée

GÂTEAU AU FROMAGE 12

coulis de framboises à la bière blanche

MI-CUIT AU CHOCOLAT 13

coulis de fraises, tuile au caramel salé

TROMPE L'ŒIL FOND'OR 12