

LES PETITES FRINGALES

SOUPE DU MOMENT

Servie avec croutons maison.

6

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE *OFFENSE*

Gratinée avec croutons maison.

8,5



PETITE SALADE DU JARDIN

Mélange de laitues maison, juliennes de carottes et de betteraves, tomates, oignons rouges, amandes concassées, vinaigrette balsamique maison à la moutarde et au miel.

6

PETITE SALADE CÉSAR

Laitue romaine, parmesan, bacon grillé, croutons et vinaigrette César maison.

6

PETITE POUTINE WESTMALLE

Frites, fromage en grains et sauce à la bière.

7

DOIGTS DE DIEU GÉANTS

Deux saucisses de bœuf enrobées d'une pâte de maïs servies sur bâton, accompagnées d'un ketchup au cari maison.

7



RONDELLES D'OIGNON À LA BIÈRE

Servies avec moutarde au miel à l'ancienne.

8

PETIT MAC & CHEESE À LA BIÈRE

Macaroni au fromage à la bière Pénitente et lardons, gratiné de fromage suisse.

9



CHILI VÉGÉTARIEN À LA BIÈRE

Servi avec jalapeños marinés, crème sure à la coriandre et croustilles de maïs maison.

9

CALMARS FRITS

Calmars panés à l'anglaise avec fines herbes, servis avec sauce marinara.

15

TARTARE DE BŒUF À L'AMÉRICAIN

Cornichons, échalotes françaises, moutarde, câpres, Sambal Œlek. Servi avec frites et croutons maisons. Précisez à votre serveur si vous le désirez plus relevé.

Demi

10

Complet

16

TARTARE DE SAUMON,

Concombres, lime, feuilles de coriandre, jalapeños marinés, huile de sésame, graines de pavot, noix de pain. Servi avec frites et croutons maisons.

Demi

12

Complet

18

LES PANIERS DE FRITES



FRITES MAISON

Servis avec notre mayonnaise maison.

5,5

Mayonnaise supplémentaire

0,5

Assaisonnement chipotle ou cajun

0,5



LES AILES DE POULET

8 AILES	12
16 AILES	20
24 AILES	28

ENROBÉES D'UNE SAUCE :


- Sauce au fromage bleu
- BBQ à la bière Malédiction
- Buffalo
- Incendiaire

ENROBAGE CROUSTILLANT :

- Nature
- Chipotle
- Cajun

NACHOS GRATINÉS

 Tous nos nachos sont faits de croustilles de maïs cuites sur place et sont servis avec fromage mozzarella fondu, olives, oignons, piments forts et une salsa.

	RÉGULIER	GÉANT
 CLASSIQUE	10,5	17
POULET	13,5	20
VIANDE FUMÉE	13,5	20
INFERNAL Saucisson calabrese, jalapeños marinés et poivrons rouges.	13,5	20
NACHOS DU BRASSEUR Porc effiloché à la sauce BBQ à la bière Malédiction	13,5	2
EXTRA BACON		4
CRÈME SURE		2,25
GUACAMOLE		2,25
EXTRA SALSA		1

LES POUTINES À LA BIÈRE

LA WESTMALLE DOUBLE

Frites, fromage en grains et sauce à la bière.

12



LA DÉLIRIUM AU CHILI

Frites, chili végétarien à la bière et fromage en grains.

15

LA ORVAL AU PORC EFFILOCHÉ

Frites, porc effiloché, fromage en grains et sauce à la bière.

15

LA TRAPPISTE AU STEAK HACHÉ

Frites, bœuf Angus haché, oignons sautés, fromage en grains et sauce à la bière.

15

LA CHIMAYAU BŒUF BRAISÉ

Frites, braisé de bœuf, de carottes, d'oignons et de champignons avec fromage en grains.

15,5

LA MIKKELLER À LA CALABRESE

Frites, saucisson calabrese épicé, poivrons rouges, jalapeños marinés maison, sauce à la bière et fromage en grains.

15,5

LA LEFFE À LA VIANDE FUMÉE

Frites, viande fumée, sauce à la bière et fromage en grains.

15,5

LA GALVAUDE AU CANARD

Frites, canard confit, petits pois verts, oignons perles marinés, fromage en grains et sauce à la bière.

16



Épicé



Végétarien



Sans Gluten

LES BURGERS

Nos burgers sont servis sur un pain artisanal au sésame et accompagnés de frites et de mayonnaise maison.

LE CLASSIQUE

Galette de bœuf Angus cuite sur le grill, laitue boston, tomates, cornichons et mayonnaise.

15

L'AMÉRICAIN

Galette de bœuf Angus cuite sur le grill, bacon, fromage cheddar fort vieilli, laitue boston, tomates, oignons rouges marinés et mayonnaise.

16

L'EFFILOCHÉ

Porc effiloché à la bière, sauce BBQ à la malédiction, laitue boston et cornichons.

16

LE PO' BOY

Poulet frit au babeurre, sauce Buffalo maison, fromage cheddar fort vieilli, laitue boston et cornichons.

16

LE SRIRACHA

Galette de bœuf Angus cuite sur le grill, bacon, mayonnaise à la Sriracha, jalapeños marinés maison, fromage cheddar fort vieilli, laitue boston et tomates.

16,5

LE CHÈVRE CHAUD

Galette de bœuf Angus cuite sur le grill, fromage de chèvre, laitue boston, tomates, oignons confits à la bière et mayonnaise.

16,5

LE BLEU

Galette de bœuf Angus cuite sur le grill, fromage bleu, bacon, laitue boston, tomates et oignons rouges marinés.

16,5

LE ROCHEFORT

Galette de bœuf Angus cuite sur le grill, fromage Mamirolle, confit d'oignons à la bière, laitue boston, tomates, oignons confits à la bière et mayonnaise.

17

LE NAGANO

Galette de porc Nagano du Québec cuite sur le grill, confiture de bacon et d'abricots, fromage cheddar fort vieilli, laitue boston, tomates et oignons rouges marinés.

17

LE TROIS GIBIERS

Galette de bison, cerf et sanglier du Québec cuite sur le grill, fromage de chèvre, roquette, oignons confits à la bière et mayonnaise au raifort.

18

EXTRA BACON

3

CORNICHONS OU JALAPEÑOS MARINÉS

1



REPLACEZ LA VIANDE PAR UNE GALETTE VÉGÉTALIEUNE SANS FRAIS SUPPLÉMENTAIRE.

TRANSFORMEZ VOTRE FRITE EN POUTINE À LA BIÈRE
POUR SEULEMENT 3,5



PLATS SIGNATURE

FILETS DE POULET AU BABEURRE

Filets de poitrine de poulet croustillants servis avec frites, mayonnaise maison et sauce Buffalo.

16

FISH & CHIPS

Filets d'aiglefin frits dans une pâte à la bière, servis avec sauce tartare, citron, frites et mayonnaise maison.

16



CHILI AU PORC EFFILOCHÉ À LA BIÈRE

Chili au porc effiloché à la bière et aux haricots, avec crème sûre à la coriandre, jalapeños marinés et croustilles de maïs maison.

17

CARBONADE FLAMANDE

Braisé de bœuf Angus, de carottes, d'oignons et de champignons dans une sauce à la bière, servis avec baguette grillé.

17

MAC & CHEESE À LA BIÈRE

Macaroni au fromage à la bière Pénitente et lardons, gratiné au fromage suisse.

17



RISOTTO À LA BIÈRE

Risotto végétarien servi avec légumes saisonniers, noix de pain et parmesan.

17

CANARD CONFIT

Canard du Lac Brome confit, sauce aux baies de boysen, pommes de terres rissolées et choux kale.

18

LES SALADES



DU JARDIN

Mélange de laitues maison, juliennes de carottes et de betteraves, tomates, oignons rouges, amandes concassées, vinaigrette balsamique maison à la moutarde et au miel.

13

CÉSAR

Laitue romaine, parmesan, bacon grillé, croutons et vinaigrette César maison.

13

AJOUTEZ DES LANIÈRES DE POITRINES DE POULET GRILLÉES OU DES FILETS DE POULET AU BABEURRE CROUSTILLANTS

5

DESSERT

DESSERT DU MOMENT

6

LES BOISSONS

BOISSONS GAZEUSES (20 OZ)

Coke, Coke Diète, Sprite, Thé glacé

3,48

BOISSON ÉNERGISANTE (12 OZ)

3,48

JUS DE FRUITS (20 OZ)

Orange, ananas, pomme, canneberge

4,56

EAU GAZÉIFIÉE

3,70

BOUTEILLE D'EAU

2,61

ESPRESSO, ALLONGÉ, THÉ ET TISANES

3,25



Épicé



Végétarien



Sans Gluten

CARTES DES ALCOOLS ET COCKTAILS



CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL ET AJOUTEZ LA BOISSON DE VOTRE CHOIX

VODKA	Simple	Double
MOSKOVA.....	7,25	11
SMIRNOFF.....	8	13
GREY GOOSE.....	9	15

GIN	Simple	Double
BEEFEATER.....	7,25	11
TANQUERAY.....	8	13
BOMBAY SAPPHIRE.....	8	13
HENDRICK'S.....	10	16

RHUM	Simple	Double
CAPTAIN MORGAN BLANC.....	7,25	11
CAPTAIN MORGAN BRUN.....	7,25	11
HAVANA CLUB 7 ANS.....	8	13

BOISSONS

COKE, COKE DIÈTE, SPRITE, GINGER ALE,
TONIC, SODA, JUS D'ANANAS,
JUS DE CANNEBERGE, JUS D'ORANGE,
JUS DE POMME, THÉ GLACÉ.

BOISSON ÉNERGISANTE	3,5
----------------------------------	-----

SCOTCH (DRAM 1,5oz)

GLENFIDDICH 12 ANS (Highland).....	11
GLENLIVET 12 ANS (Highland).....	11
ABERLOUR 12 ANS (Speyside).....	12
BOWMORE 12 ANS (Islay).....	13
LAPHROAIG 10 ANS (Islay).....	14



COCKTAILS

AMARETTO SOUR.....7,75
Amaretto et jus de lime.

BLACK RUSSIAN.....7,75
Vodka, Tia Maria.

BLOODY CAESAR.....7,75
Vodka, Clamato, Tabasco,
sauce Worcester et sel de céleri.

FUZZY NAVEL.....7,75
Peach Schnapps et Jus d'orange.

KILLER KOOL-AID.....7,75
Vodka, Liqueur de melon, Amaretto
et jus de canneberge.

MELON BALL.....7,75
Liqueur de melon, Vodka et jus d'orange.

SEX ON THE BEACH.....7,75
Vodka, Schnapps aux pêches,
jus d'orange et grenadine.

TEQUILA SUNRISE.....7,75
Tequila, jus d'orange et grenadine.



COSMOPOLITAN.....8,75
Vodka, Triple Sec,
jus de canneberge et jus de lime.

LONG ISLAND ICED TEA.....8,75
Gin, Rhum Blanc, Vodka, Tequila,
Triple Sec, Coke et jus de lime.

ZOMBIE.....8,75
Rhum Blanc, Rhum Brun, Triple Sec,
jus d'orange, d'ananas et de lime.

DAIQUIRI.....8,75
Rhum Blanc, fraises et glace broyée.

MARGARITA.....8,75
Tequila, jus de lime et glace broyée.

PIÑA COLADA.....8,75
Rhum Blanc, crème de coco,
jus d'ananas et glace broyée.

SANGRIA

ROUGE.....9,5 28
Vin rouge, jus d'orange et jus d'ananas,
Sprite, agrumes et cerises.

BLANCHE.....9,5 28
Vin blanc, jus d'orange et jus d'ananas,
Sprite, agrumes et cerises.

WHISKY AMÉRICAINS (BOURBONS) (DRAM 1,5oz)

MAKER'S MARK.....	10
KNOB CREEKS.....	10
BUFFALO TRACE.....	9
JIM BEAM.....	9



CARTES DES ALCOOLS ET COCKTAILS



SHOOTERS

STINGER PRÉMIX	3
KAMIKAZE MAISON	3
Vodka et jus de lime.	
IRISH CAR BOMB	8,5
Jameson, Baileys + 1/3 Pinte de Stout.	
PORN STAR	4,25
Sour Puss, Curaçao.	
KAMIKAZE	4,25
Vodka, Triple Sec, Jus de lime.	
STINGER	4,25
Cognac, Crème de menthe.	
LIQUID COCAINE	4,25
Jägermeister, Goldschlager.	
HARLEY DAVIDSON	4,25
Tequila, Southern Comfort.	
BLACK RUSSIAN	4,25
Tia Maria, Vodka.	
SANG DE DRAGON	4,25
Tequila, Jack Daniel's, Tabasco.	
BLUE LAGOON	4,25
Vodka, Curaçao.	
JUICY PUSSY	4,25
Baileys, Schnapps aux pêches.	
UPPERCUT	4,25
Amaretto, Vodka, Jus d'orange.	
ORGASM	4,25
Baileys, Tia Maria, Amaretto.	
GROSSES BOULES	4,25
Liqueur d'abricot, Jack Daniel's.	
BLOW JOB	4,25
Baileys, Tia Maria, Crème fouettée.	
B-52	4,25
Grand Marnier, Baileys, Tia Maria.	
APPLE PIE	4,25
Vodka Zubrowska, Jus de pomme.	
ROULETTE RUSSE	5
Vodka, Galliano, Sambuca, quartier d'orange sucré et flambé avec l'alcool (min. 4 par commande).	

VINS BLANCS

VIN MAISON

Ce blanc sec montre une acidité rafraîchissante. En bouche, sa texture mince s'estompe dans une finale légèrement persistante.

VERRE	8,5
1/2 LITRE	19 (+Taxes)
1 LITRE	30 (+Taxes)

CHARDONNAY BIN 222 WYNDHAM ESTATE

Australie – Au nez, les arômes de melon et de pêche se mêlent aux notes grillées de chêne ainsi qu'aux parfums de noisette et de beurre.

En bouche, des notes de melon et de pêche.

VERRE	9,5
BOUTEILLE (750ML)	32 (+Taxes)

VINS ROUGES

VIN MAISON

Ce rouge sec est muni de tannins soyeux et possède une agréable fraîcheur agrémentée par des saveurs de groseille.

En bouche, il révèle une texture souple qui précède une finale assez soutenue.

VERRE	8,5
1/2 LITRE	19 (+Taxes)
1 LITRE	30 (+Taxes)

TRAPICHE MENDOZA

Argentine – Saveurs d'épices et arômes savoureux à souhait. En bouche, il concentre des goûts de prunes et boisé et dégage de délicieux goûts de tannins.

VERRE	9,5
BOUTEILLE (750ML)	32 (+Taxes)

SHIRAZ LINDEMANS BIN 50

Australie – Habillé d'une robe de couleur rubis, ce vin australien arbore un nez aux arômes d'épices, de bois et de menthe poivrée. Elle offre des tannins souples et l'on dénote la présence d'un goût de chêne.

VERRE	10
BOUTEILLE (750ML)	34 (+Taxes)

R.H. PHILLIPS SYRAH

Californie – Vin à la robe rubis de bonne intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums de mûre, de vanille, de torréfaction et de fruits noirs.

BOUTEILLE (750ML)	36 (+Taxes)
-------------------------	-------------



CAFÉS ALCOOLISÉS

– 9 –

BRÉSILIEN

Tia Maria, Grand Marnier, Cognac.

IRLANDAIS

Jameson.

B-52

Tia Maria, Grand Marnier, Baileys.

HAVANA

Tia Maria, Frangélico.

MONTÉ CRISTO

Grand Marnier, Baileys.

CAFÉ BAILEYS