

# BRASSEUR DE MONTRÉAL

## PETITES FAIMS

<b>Frites maison</b>	5 \$ / 10 \$
<b>Frites du Chef</b> Voir l'ardoise	6\$ / 11 \$
<b>Mini-poutine</b>	8 \$

## SALADE

<b>César classique</b>	8 \$/16 \$
Laitue iceberg, sauce César, câpres, parmesan, bacon et croutons <i>Ajouter du poulet +7 \$</i>	
<b>Salade du moment</b>	PDM
Voir l'ardoise	

## A PARTAGER

<b>Ailes de poulet BdM</b>	12 \$
6 mcx, sauce BBQ maison	
<b>Ailes de poulet BdM</b>	23 \$
12 mcx, sauce BBQ maison	
<b>Tempura de légumes</b>	14 \$
Trempettes du chef	
<b>Mais soufflé</b>	6\$
Assaisonnement du chef	
<b>Nachos gratinés</b>	14 \$ / 22 \$
Olives, jalapeños, salsa, sauce au fromage, crème sure à la lime	
<i>Ajouter du poulet + 7 \$</i>	
<i>Ajouter du porc effiloché + 6 \$</i>	

## PLATS

<b>Sandwich à la viande fumée</b>	25 \$
Pain de seigle, viande de bœuf fumée, moutarde, servi avec frites, salade de chou & salade verte	
<b>Le « Cheeseburger »</b>	23\$
100 % pur bœuf, bacon, cheddar, laitue, tomate, oignons, sauce maison, servi avec frites & salade verte	
<b>Burger poulet croustillant</b>	25\$
Confiture d'oignons, laitue, tomates, mayo épicée, servi avec frites & salade verte	
<b>Burger végé</b>	20 \$
Galette de légumineuses maison, laitue, tomates, oignons, sauce maison, servi avec frites & salade verte	
<b>Fish'n chips</b>	19\$
Sauce gribiche, frite maison & salade de chou	

## POUTINES

<b>La classique</b>	15 \$
<b>Viande fumée</b>	23 \$
Moutarde forte à la bière, cornichons	
<b>Poulet croustillant</b>	25 \$
Sauce général Tao maison	
<b>Végé</b>	18 \$
Sauce végane	

## DESSERT

<b>TOUT chocolat BdM</b>	10 \$
Brownie à la bière, crémeux au chocolat blanc et au mascarpone, croustillant au praliné, sauce au chocolat	



**N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER  
L'ARDOISE À VOTRE SERVEUR !**



## NOS BIÈRES SAISONNIÈRES

### ISLE VERTE

GOSE À LA LIME - IBU 15 - 4 %

6 \$ / 9 \$ / - \$

*Bière surette avec du jus de lime et une pincée de sel.*

### BAIE DES CHALEURS

ALE À LA FRAMBOISE - IBU 20 - 4,8%

5 \$ LA CANNETTE DE 355 ML

*Une bière d'une fraîcheur impressionnante rehaussée d'arômes naturels de framboises.*

### LAC À LA PÊCHE

SURE À LA PÊCHE - IBU 20 - 4,8%

5 \$ LA CANNETTE DE 355 ML

*Regorgeant d'arôme de véritable pêche, cette bière dorée amère de style gose est à la fois sucrée et acidulée.*

7 \$ LA CANNETTE DE 473 ML

## LES SANS ALCOOL

## NOS BIÈRES

### LES SANS ALCOOL

### SONT SERVIES

### EN CANNETTE DE 473 mL.

#### GRIFFINTOWN

6,50 \$

ALE BLONDE - IBU 20

#### PETITE BOURGOGNE

6,50 \$

ALE ROUSSE - IBU 24

#### L'AMER IPA

6,50 \$

INDIA PALE ALE - IBU 30

#### NORMANVILLE

6,50 \$

HAZY TROUBLE - IBU 30

#### PRÉFONTAINE

BLANCHE BELGE - IBU 18 - 4,5 %

*Non filtrée de type belge aux notes d'agrumes, de coriandre et de levure. Notre hommage aux boulangeries historiques de la ville.*

5 \$ / 8 \$ / 21 \$

#### GRIFFINTOWN

ALE BLONDE - IBU 20 - 5 %

*Ale blonde cristalline aux arômes floraux dont les accents céréaliers rendent hommage au silo à grains emblématique de notre microbrasserie.*

5 \$ / 8 \$ / 21 \$

#### PETITE-BOURGOGNE

ALE ROUSSE - IBU 24 - 5 %

*Ale filtrée, lui conférant une robe de couleur acajou. Notes de caramel et de prune qui se marient à la délicate amertume de ses houblons.*

5 \$ / 8 \$ / 21 \$

#### NORMANVILLE

IPA TROUBLE - IBU 30 - 4,8 %

*L'amertume est équilibrée par un goût fruité de poire et de goyave rose. Sa robe évoque la vapeur des cheminées de Rosemont.*

6 \$ / 9 \$ / 23 \$

#### PHARE DE L'ÎLE

SAISON HOUBLONNÉE À CRU - IBU 35 - 6,1 %

*Une saison houblonnée à cru aux arômes de fleurs, d'agrumes et d'épices.*

6 \$ / 9 \$ / 23 \$

#### VAN HORNE

PALE ALE AMÉRICAINE - IBU 40 - 5,2 %

*Non filtrée, délicatement houblonnée, offrant des arômes fruités et floraux. Intemporelle, comme le château du Mile-End.*

5 \$ / 8 \$ / 21 \$

#### LAC AUX CASTORS

IPA FORESTIÈRE - IBU 60 - 6,3 %

*Portant le parfum boréal des forêts du Québec, elle doit son caractère à des houblons résineux et à un mélange de sapin et d'épinette.*

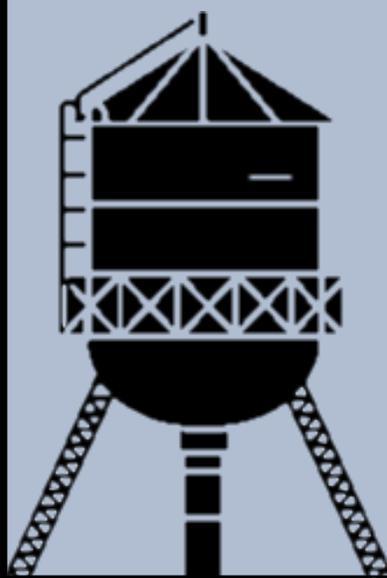
6 \$ / 9 \$ / 23 \$

#### L'AMER IPA

INDIA PALE ALE - IBU 60 - 6,8 %

*Une IPA houblonnée à l'américaine, offrant des amertumes tranchantes et de vives notes d'agrumes. Fièvre et robuste, comme le phare de l'île Sainte-Hélène.*

6 \$ / 9 \$ / 23 \$



# N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER L'ARDOISE À VOTRE SERVEUR !



# BRASSEUR DE MONTRÉAL

## L'HEURE DE L'APÉRO

# 4 À 7

## 7 JOURS / 7

### MOCKTAILS

<b>SOMBRERO</b>	6\$
Jus d'ananas, d'orange & de canneberge, soda gingembre	
<b>VIRGIN CAESAR</b>	6\$
Clamato, jus de citron, épices	
<b>SHIRLEY TEMPLE</b>	4\$
7UP, grenadine	

### COCKTAILS

<b>SUGAR BABY</b>		14\$
Tequila, Peachtree Schnapps, lime		
<b>PANCHO'S PUNCH</b>		13\$
Tequila, amaretto, citron, grenadine		
<b>DAIQUIRI FRAISE</b>		14\$
Rhum blanc, jus de lime, sirop de fraises maison		
<b>BON MATIN</b>		15\$
Vodka, Galliano, sirop d'oranges maison		
<b>COSMO PÊCHE</b>		13\$
Vodka, Peach Schnapps, jus de lime, JUS DE & sirop de pêche		

### VIN ROSÉ & ORANGE

6oz / 9oz / Bouteille

**FLYING SOLO** 13\$ / 17\$ / 44\$  
Grenache et Cinsault, *France*

**LARANJA MECANICA** -\$/-\$/45\$  
Cépage autochtone, *Portugal*

### VIN BLANC

6oz / 9oz / Bouteille

**LES FUMÉES BLANCHES** 9\$/12\$/-\$  
Côtes de Gascogne – France, Sud Ouest

**CEDAR ROCK** -\$/-\$/45\$  
Chardonnay, *Californie*

### VIN ROUGE

6oz / 9oz / Bouteille

**RACINE** -\$/-\$/50\$  
Pinot noir,  
*France*

**LA FRENERAIE** -\$/-\$/49\$  
Merlot et cabernet-sauvignon,  
*Bordeaux supérieur, France\**

### BULLES

6oz / 9oz / Bouteille

**SEGURA** -\$/-\$/41\$

Cava, *Espagne*



# N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER L'ARDOISE À VOTRE SERVEUR !



# BRASSEUR DE MONTRÉAL

## L'HEURE DE L'APÉRO

TOUS LES JOURS  
DE 4 À 7

### PETITES FAIM

Frites maison 5 \$ / 10 \$

Frites du chef 6 \$ / 11 \$

Croustilles de maïs 8 \$

*Salsa, crème sure,  
sauce au fromage*

Maïs soufflé 6 \$

*À l'ardoise*

## RABAIS SUR LES PINTES

À PARTIR DE 5 \$

*Marque au choix du barman*

### SANGRIA

VERRE / PICHET

#### CLASSIQUE BLANCHE

14 \$ / 38 \$

*Rhum, triple-sec, vin blanc, jus d'orange, jus d'ananas, 7UP*

#### CLASSIQUE ROUGE

16 \$ / 42 \$

*Rhum, vodka, vin rouge, jus d'orange, 7UP*

#### SUNRISE

14 \$ / 38 \$

*Amermelade, vin blanc, jus de pamplemousse, 7UP*

#### CHINENSIS

13 \$ / 34 \$

*Soho, Gin, vin blanc, Peach schnapps, jus de canneberge blanche, 7UP*

#### WHY NUT

13 \$ / 34 \$

*Amaretto, triple-sec, bière blanche Préfontaine, jus d'ananas*

## RABAIS SUR LE VIN

À PARTIR DE 5 \$

*Rouge ou blanc*

**5 SHOTS 20 \$**

*Choix du barman*

**5 SHOTS 30 \$**

*Mezcal*

**N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER  
L'ARDOISE À VOTRE SERVEUR !**

