

AUX QUARTIERS  
**BELLE  
GUEULE**

Bières

V / P / Pichet

**1. BLONDE 4.2%**

*Lager* rafraîchissante de soif !

6 / 8 / 22

**2. BLANCHE 4.0%**

*Witbier*

Bière de blé brassée à la façon belge, avec un ajout subtil mais aromatiquement présent de graines de coriandre et d'écorces d'orange.

6 / 8 / 22

**3. CHEVAL BLANC 5.0%**

*Blanche belge (Witbier)*

Bière rafraîchissante, douce et légèrement fruitée.

6 / 8 / 22

**4. BETTER SANS BUTTER 3.2%**

ESB peu carbonaté avec décoction d'orge malté anglais, d'houblon glacier québécois qui rappelle l'English breakfast tea.

8 / 9,5 / 27

**5. IDA FRAMBOISE 4.2%**

*Blanche aux framboises*

Bière blanche avec beaucoup de purée de framboises.

6 / 8 / 22

**6. ROUSSE 5.2%**

*Lager rousse*

Inspirée de la tradition bavaroise, elle se distingue par un mélange d'arômes veloutés et de malt caramélisé.

6 / 8 / 22

**7. DANS LA NUIT VIENT NOUS BERGER 3.5%**

*Catharina Sour au Jaboticaba et à l'argousier nordique*

Bière de blé sûre de tradition brésilienne.

8 / 9,5 / 27

**8. SAISON HOUBLONNÉE 4.0%**

*Saison belge houblonnée à froid*

Rafraîchissante saison aux saveurs de blé avec un houblonnage légèrement citronné.

8 / 9,5 / 27

**9. CO/LAB BARBERIE : PILZA 5.0%**

*Pils italienne*

Bière douce et fraîche houblonnée à froid avec des notes de verdure et de mie de pain.

8 / 9,5 / 27

- 10. LES BABINES ATOMIQUES 8.0%** **8 / 9,5 / -**  
*Double NEIPA (Houblons Citra, Calypso, Amarillo et Idaho 7 Cryo)*  
Robe orangée trouble aux arômes d'agrumes et de fruits tropicaux sur un douillet corps de malts et de céréales. Sa complexité cache son pourcentage d'alcool et fait briller son houblonnage à froid.
- 11. SAISON DES CERVIDÉS 5.3% (Sutton Brouërie)** **8 / 9,5 / -**  
*Saison brett*  
Assemblage de trois saisons affinées en barriques avec des levures de saison et brettanomyces.
- 12. DEUX NATIONS 7.4%** **8 / 9,5 / -**  
*Porter baltique*  
Lager presque noire et très maltée avec une finale chocolatée.
- 13. RAUCHBIER 5.2 %** **8 / 9,5 / 27**  
*Rauchbier (bière fumée)*  
Style traditionnel allemand (Bamberg) brassée avec de l'orge fumée au bois de hêtre.
- 14. MACLAGER FLOWER 9.4 %** **8 / 9,5 / -**  
*Scotch Lager Wee Heavy au miel de fleurs sauvages*  
Bière forte, charnu et complexe aux saveurs de caramel, de miel et de chocolat.
- 15. GOSE CLASSIQUE 4.7%** **8 / 9,5 / 27**  
*Gose*  
Bière acidulée par une bactérie lactique, aromatisée avec des graines de coriandre et du sel.
- 16. STOUT DESSERT 8.0%** **8 / 9,5 / -**  
*\*Contient du lactose\**  
Stout brassé avec du lactose infusé avec une bonne quantité de noix de coco, de grué de cacao et de vanille

AUX QUARTIERS  
**BELLE  
GUEULE**

\*\*\* Taxes incluses sur les boissons / Nourriture hors taxes \*\*\*

\*\*\* Fermeture de la cuisine à 21h30 \*\*\*

AUX QUARTIERS  
**BELLE  
GUEULE**

**Menu**

<b>Salade du marché</b>	<b>16\$</b>
<i>(Quinoa, Vinaigrette lime &amp; chardonnay, légumes de saison grillés)</i>	
<b>Ceviche de poisson</b>	<b>16\$</b>
<i>(Dorade royale &amp; loup de mer, jus de lime, yuzu, huile scotch bonnet, chips tortillas)</i>	
<b>Sandwich de brisket fumée</b>	<b>15\$</b>
<i>(Boeuf fumé, sauce bbq maison, salade de chou crémeuse)</i>	
<b>Crevettes grillées au beurre &amp; fines herbes</b>	<b>18\$</b>
<b>Côtes levées &amp; pomme de terre</b>	<b>18\$</b>
<i>(Porc fumé, sauce bbq maison)</i>	
<b>Poulet jerk &amp; riz aux pois</b>	<b>18\$</b>
<i>(Jerk maison, pikliz)</i>	
<b>Pizza :</b>	
- <b>Pepperoni et fromage</b>	<b>15\$</b>
- <b>Margherita di Bufala</b>	<b>17\$</b>
- <b>Calzone du chef</b>	<b>15\$</b>
<i>(Saucisse italienne piquante, poivrons, oignons et champignons rôtis)</i>	
- <b>Calzone dessert</b>	<b>8\$</b>
<i>(Fraises, bananes, crème patissière, nutella)</i>	

**Croustilles 2,50\$ / Mélange d'olives 5\$**

\*\*\* Taxes incluses sur les boissons / Nourriture hors taxes \*\*\*

\*\*\* Fermeture de la cuisine à 21h30 \*\*\*

AUX QUARTIERS  
**BELLE  
GUEULE**

**Cocktails**

**Spritz Apérol**

11\$

*Apérol, bulles et soda*

**Dark 'N' Stormy**

12\$

*Appleton Estate Signature, bière de gingembre et lime*

**Ti-punch** (blanc ou brun)

13\$

*Rhum (Barbancourt 4 ans ou Trois-rivières Cuvée de l'Océan), sirop de canne, lime*

**El Grand Beerita**

15\$

*Tequila reposado, Grand marnier, bière Gose, jus de lime*

\*\*\* Taxes incluses sur les boissons / Nourriture hors taxes \*\*\*

\*\*\* Fermeture de la cuisine à 21h30 \*\*\*