



# Das Bier

VERRE À 7 \$ / PINTÉ À 9 \$

MAB 1 LITRE À 20 \$ INCLUANT LE BOCK,  
PAR LA SUITE LE REMPLISSAGE DU MAB À 16\$

## BELLE GUEULE

**BLONDE Lager 4.2% FÛT**

Rafraîchissante et facile à boire, la Belle Gueule Blonde est une lager, qui étanchera agréablement la soif de tous les amateurs qui recherchent une bière qui a de la personnalité.

## BELLE GUEULE

**ROUSSE Lager 5.2% FÛT**

Inspirée de la tradition bavaroise, la Belle Gueule Rousse se distingue par un mariage d'arômes veloutés et un goût de malt caramélisé.

## BELLE GUEULE

**IDA Framboise**

**BLANCHE AUX FRAMBOISES 4.2% FÛT**

Bière blanche avec beaucoup de purée de framboises

## BELLE GUEULE

**BETTER SANS BUTTER**

**BITTER 3.6% FÛT**

Bitter pas amère

## BELLE GUEULE

**DES AGRUMES EN VÉLO**

**JUICY PALE ALE 5.1% FÛT**

Une Pale Ale rafraîchissante à la mangue avec un houblonnage légèrement citronné

## BELLE GUEULE

**VIVA MAGENTA**

**BLANCHE SÛRE AUX PETITS FRUITS 4.5% FÛT**

De couleur magenta écarlate, ce petit bijou fruité vous séduira autant les pupilles que les papilles

## BELLE GUEULE

**ROBUSTNI VÝČEPNÍ**

**SVĚTLÝ VÝČEPNÍ 3.5% FÛT**

Cette petite lager dorée se veut une interprétation libre des světlý výčepní, bières endémiques en Tchéquie. Le houblon Saaz offre des notes de poivre vert et d'herbe quasi mentholée sur une base bien maltée présentant entre autres le Pilsner Traditionnel de la malterie québécoise Innomalt.

## BELLE GUEULE

**SOURIRE ÉPIQUE**

**JUICY IPA 5.9% FÛT**

D'un jaune voilé flamboyant, cette IPA rappelle les jus de fruits tropicaux. Les houblons Sultana, Citra et Talus offrent des notes d'agrumes, de fruits sucrés à chair jaune et une subtile touche de noix de coco. Ce joyeux mélange allié à la plaisante morsure du houblon vous donnera certainement envie de sourire et de danser au son du ukuklélé.

## CHEVAL BLANC

**CHEVAL BLANC**

**BLANCHE 5% FÛT**

La Cheval blanc, la Blanche des Blanches, est une bière à bulles fines élaborée à partir d'un mélange d'orge et de blé. Rafraîchissante, douce et légèrement fruitée, elle s'inscrit dans la tradition des blanches belges.

## GRIENDEL

**KÖLSCH DU CLOCHER**

**KÖLSCH 5% FÛT**

Cette ale lagerisée offre des notes de céréales et de pain frais ainsi que de légers arômes herbacés de houblon noble européen (Saaz). Une maturation prolongée d'un mois à froid lui confère une finale sèche et tranchante. Une belle interprétation québécoise de ce fameux style allemand!

## MATERA

**weiss ventura (cerise)**

**Bière sûre aux cerises 4.5% FÛT**

Inspirée des Berliner Weisse allemande, on y ajoute pendant la fermentation une bonne dose de cerises sèches Prunus Cerasus pour en faire une vraie bière de soleil. Légèrement acidulée et fruitée à souhait, cette bière sèche saura étancher les soifs les plus... animales.

## LAGERBRAU PILSNER

**PILSNER 5% FÛT**

Une lettre d'amour aux houblons Mittlefruh et Saaz. Un lagering en cuve horizontale. Croustillante, herbacée et adéquatement agréable. À boire en mAb.

## AVANT-GARDE

**La vie en rose**

**MUNCHEN DUNKEL 5% FÛT**

Remarquablement bien équilibrée, le corps est moelleux sans être sucré ou lourd, la carbonatation donne de l'amplitude sans picoter. Le malt est en vedette et ses notes, riches et profondes. Le houblon est là principalement pour balancer le tout et confère une légère herbalité florale.

## 5E BARON

**TWO TALES**

**PILSNER 5% FÛT**

La première bière à voir le jour au 5e Baron, cette Pils légèrement miellée et maltée est très légère en bouche. Le choix de malt d'orge apporte un goût de baguette fraîche avec une touche subtile de miel aux fleurs sauvages. Les houblons Saaz, Hallertau et Mittlefruh apporte un accent très floral, herbacé et légèrement citronné. Définitivement pintable!

## MALTSTROM

**LANDBIER MULTIGRAIN**

**Lager 5% FÛT**

Bière de fermentation basse brassée en triple décoction n'utilisant que des ingrédients québécois. Nous avons ajouté à la base de malt pilsner un peu de seigle et de blé histoire d'avoir des arômes de grains un peu plus rustiques. Le houblon utilisé est le Riel, houblon indigène québécois aux saveurs légèrement résineuses et florales

## BITBURGER

**PILSNER**

**PILSNER 4.8% FÛT**

Pils légère et élégante à l'agréable saveur de houblon, à la robe jaune cristalline et éclatante et à la mousse fine et persistante. Brassée depuis deux siècles exclusivement avec des ingrédients de la meilleure qualité et prescrits par la Reinheitsgebot allemande, notre Bitburger Premium Pils est la bière à la pression la plus populaire d'Allemagne, non sans raison. Si notre bière Premium est si populaire, c'est grâce à sa saveur de bière fraîchement tirée.

## NOIRE ET BLANCHE

**REGALIS**

**Lager Brune 6.8% BOUTEILLE 500ML**

Cette Regalis titrant 6,8% est brassée avec du malt vienna, du malt munich 10l et 20l, du malt carafoam, du malt special W, du malt CaraMunich II et du malt Carafa Special III (22 SRM). Houblonnée au styrian golding (26 IBU). Fermentée avec une levure de lager Allemande.

## KONIG PILSNER

**KONIG PILSNER**

**PILSNER 4.9% CANETTE 500ML**

Orge de la meilleure qualité, houblon très raffiné, eau pure et levure spéciale de König : il n'en faut pas plus. Les maîtres brasseurs expérimentés et passionnés transforment ces ingrédients en bière König Pilsener.

## BITBURGER

**BITBURGER DRIVE**

**PILSNER SANS ALCOOL 0% CANETTE 500ML**

Sans une goutte d'alcool, mais une saveur présente à 100% : brassée naturellement selon la Reinheitsgebot allemande, Bitburger Drive sans alcool (0,0%) a un goût unique.

## Cocktails signature

<b>Spritz Apérol</b> <i>Apérol, bulles et soda</i>	11\$
<b>IdApérol</b> <i>Ida à la framboise et Apérol</i>	12\$
<b>Lock 4 Tonic</b> <i>Gin Lock 4, Tonic Lock 4, lime</i>	11\$
<b>Hippisco Sour</b> <i>Pisco, Sirop d'hibiscus, lime</i>	12\$
<b>Dark 'N' Stormy</b> <i>Appleton Estate Signature, bière de gingembre et lime</i>	12\$
<b>Ti-punch</b> (blanc ou brun) <i>Rhum (Barbancourt 4 ans ou Trois-rivières Cuvée de l'Océan), sirop de canne, lime</i>	13\$
<b>Caraïbloody</b> <i>Bloody César, Téquila, Ananas</i>	13\$
<b>Old Fashioned Queb</b> <i>Bulleit Bourbon, sève d'érable, bitters québécois</i>	13\$
<b>El Grand Beerita</b> <i>Tequila reposado, Grand marnier, bière Gose, jus de lime</i>	15\$

AUX QUARTIERS  
**BELLE  
GUEULE**

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

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

# Menu de Nourriture

<b>Salade du marché</b>	16\$
<i>(Quinoa, Vinaigrette lime &amp; chardonnay, légumes de saison grillés)</i>	
<b>Avec 3 crevettes grillées</b>	+ 6\$
<b>Ceviche de poissons</b>	16\$
<i>(Dorade royale &amp; loup de mer, jus de lime, yuzu, huile scotch bonnet, chips tortillas)</i>	
<b>Sandwich de brisket fumé</b>	15\$
<i>(Boeuf fumé, sauce bbq maison, salade de chou crémeuse)</i>	
<b>Crevettes grillées au beurre &amp; fines herbes</b>	18\$
<b>Côtes levées &amp; pommes de terre</b>	18\$
<i>(Porc fumé, sauce bbq maison)</i>	
<b>Poulet jerk &amp; riz aux pois</b>	18\$
<i>(Jerk maison, riz collé, pikliz)</i>	
<b>Pizzas :</b>	
- <b>Pepperoni et fromage</b>	15\$
- <b>Margherita di Bufala</b>	17\$
<i>(Sauce tomate, mozzarella fresca, basilic)</i>	
- <b>Calzone du chef</b>	15\$
<i>(Saucisse italienne piquante, poivrons, oignons et champignons rôtis)</i>	
- <b>Calzone dessert</b>	8\$
<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 \*\*\*