

AUX QUARTIERS  
**BELLE  
GUEULE**

## Choix de fût

V / P / Pichet

**1- BLONDE 4.2%**

*Lager blonde*

Blonde de soif et agréablement rafraichissante

6,5 / 8,5 / 23

**3- CHEVAL BLANC 5.0%**

*Blanche belge (Witbier)*

Rafraîchissante, douce et légèrement fruitée, la blanche des blanches s'inscrit dans la tradition des bières belges

6,5 / 8,5 / 23

**4- BETTER SANS BUTTER 3.6%**

*Bitter (rousse à l'anglaise)*

Bière peu carbonatée avec décoction d'orge malté anglais. Une bière bien caramélisée où le houblon Glacier québécois rappelle l'English breakfast tea

8 / 9,5 / 27

**5- IDA FRAMBOISE 4.2%**

*Blanche aux framboises*

Blanche légère avec beaucoup de purée de framboises

8 / 9,5 / 27

**6- ROUSSE 5.2%**

*Lager rousse*

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

6,5 / 8,5 / 23

**7- LIMONADE ROSÉE 3.8% (BRASSERIE DIEU DU CIEL!)**

*Blanche sure au citron et pamplemousse*

Attaque mordante du citron et du pamplemousse rose qui, avec l'hibiscus blanc et la cerise, apportent teinte et complexité à ce petit bijou de fraîcheur

8 / 9,5 / 27

**9- COLD IPA 6.5%**

*India Pale Ale Houblonnée à froid*

Style provenant de la côte ouest américaine, la Cold IPA se doit d'être sèche et rafraîchissante. Le riz incorporé à la recette s'acquitte ici de cette tâche avec panache. La bière est d'un blond lumineux et ses 5 houblons aromatiques exhalent des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux. L'amertume est équilibrée et contribue à la finale sèche qui appelle la prochaine gorgée

8 / 9,5 / 27

**10- COUP DE GRISOU 5%**

*Ale au Sarrasin épicée*

Dès la première gorgée, vos papilles gustatives exploseront sous l'effet combiné du sarrasin et de la coriandre utilisés lors du brassage

8 / 9,5 / 27

**11- DEUX NATIONS 7.4% (VIEILLIE 1 AN)**

*Porter baltique*

Lager presque noire et très maltée avec une finale chocolatée et sèche

8 / 9,5 / -

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

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

- 14- GOSE 4.5%** **8 / 9,5 / 27**  
*Gose Classique*  
 Style ancien du nord de l'Allemagne, la gose est une bière acidulée par fermentation lactique. L'ajout d'une touche de sel vient balancer l'acidité et les graines de coriandre apportent leur arôme tout en fraîcheur. Le tout résulte en une bière équilibrée et très facile à boire. L'exemple classique est aujourd'hui brassé à Liepzig, à la brasserie Ritterguts dont la mission est de poursuivre cette tradition ancestrale qui a bien failli disparaître après la deuxième guerre mondiale.
- 15- SOURIRE MASQUÉ 6,1%** **8 / 9,5 / 27**  
*Juicy IPA*  
 Tropicaux et résineux, les houblons Ekuanot et Sultana s'appuient sur des malts légèrement miellés pour réchauffer votre cœur en ces saisons plus froides.
- 16- STOUT DESSERT 8.0% (VIEILLIE 1 AN)** **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
- 18- GIGI 4,3%** **8 / 9,5 / 27**  
*Blanche au bébé gingembre et citronnelle*  
 Moins piquant mais tout aussi aromatique que la plante mature, le bébé gingembre trouve ici une alliée intuitive en la citronnelle. Le duo se présente sur un nuage de blé pour le plus grand plaisir de vos sens!
- 19- SOURIRE EN COIN 3,9%** **8 / 9,5 / 27**  
*Session Juicy IPA*  
 Les houblons Citra, Ekuanot et Talus offrent des arômes d'agrumes, de fruits tropicaux et une touche de noix de coco. Leur côté résineux conifère enrobe la bouche et laisse une amertume rafraîchissante.
- 20- BETTER SANS BUTTER 3.6% (SERVIE AU LUKR)** **8 / 9,5 / 27**  
*Bitter (rousse à l'anglaise)*  
 Bière peu carbonatée avec décoction d'orge malté anglais. Une bière bien caramélisée où le houblon Glacier québécois rappelle l'English breakfast tea
- 21- ST-AMBROISE CREAM ALE 5%** **8 / 9,5 / 27**  
*Cream Ale*  
 La St-Ambroise Cream Ale se distingue par son superbe faux col que l'on obtient en enrichissant celle-ci d'azote, ce qui contribue à adoucir l'amertume de gaz carbonique qui caractérise souvent les bières pression nord-américaines. Cette belle mousse tout en longueur, d'une texture soyeuse, couronne, une ale crémeuse au goût corsé. Attention aux moustaches!
- 22- ST-AMBROISE IRISH STOUT 4,2%** **8 / 9,5 / 27**  
*Irish Stout*  
 Issue de malts torréfiés, cette bière a une saveur qui s'apparente au café et est agrémentée d'une très légère acidité. D'arôme moyennement houblonné et très douce en finale, elle comporte un faible taux d'alcool, qui en fait une session extraordinaire
- 23- PÉCHÉ MORTEL 9.5% (BRASSERIE DIEU DU CIEL !)** **8 / - / -**  
*Stout impérial au café*  
 D'un noir profond et dense, la "Péché" est infusée au café durant le brassage. Ce qui en résulte : Des notes intenses d'espresso et de torréfaction. La finale est amère, légèrement sucrée, persistante mais au combien agréable !

**\*\*Faites votre Palette de dégustation\*\***  
**\*\*4 choix / 11\$\*\***

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

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

AUX QUARTIERS  
**BELLE  
GUEULE**

**Cocktails signature**

<b>Apérol Spritz</b> <i>Apérol, bulles et soda</i>	11\$
<b>Lock 4 Tonic</b> <i>Gin Lock 4, Tonic Lock 4, lime</i>	11\$
<b>IdApérol</b> <i>Ida à la framboise et Apérol</i>	12\$
<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>Sangria festive</b> <i>Vin nature, lillet, agrumes</i>	13\$
<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\$

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

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

# Menu de Nourriture

Par Chef Paul Toussaint

<b>10 Ailes de Poulet</b> <i>Sauce BBQ maison</i>	<b>15\$</b>
<b>Salade du marché</b> <i>(Quinoa, Vinaigrette lime &amp; chardonnay, légumes de saison grillés)</i> <b>Avec 3 crevettes grillées</b>	<b>16\$</b> <b>+6\$</b>
<b>Ceviche de poissons</b> <i>(Dorade royale &amp; loup de mer, jus de lime, yuzu, huile scotch bonnet, chips tortillas)</i>	<b>16\$</b>
<b>Sandwich de brisket fumé</b> <i>(Bœuf fumé, sauce bbq maison, salade de chou crémeuse)</i> <b>Avec Frites et mayonnaise maison</b>	<b>15\$</b> <b>+4\$</b>
<b>Crevettes grillées au beurre à l'ail &amp; fines herbes</b> <i>(Crevettes papillon sur lit de mesclun)</i>	<b>18\$</b>
<b>Côtes levées &amp; pommes de terre</b> <i>(Porc fumé, sauce bbq maison)</i>	<b>18\$</b>
<b>Fish N'Chip</b> <i>(180g de Morue panée, patate frites, sauce tartare)</i>	<b>20\$</b>
<b>Demi poulet de Cornouaille à la jerk</b> <i>(Jerk maison, riz collé, pikliz)</i>	<b>24\$</b>
<b>Pizzas :</b>	
- <b>Pepperoni et fromage</b>	<b>15\$</b>
- <b>Margherita di Bufala</b> <i>(Sauce tomate, mozzarella fresca, basilic)</i>	<b>17\$</b>
- <b>Calzone du chef</b> <i>(Saucisse italienne piquante, poivrons, oignons et champignons rôtis)</i>	<b>15\$</b>
- <b>Calzone dessert</b> <i>(Fruit de saison, crème pâtissière, nutella)</i>	<b>8\$</b>

**Un petit extra :**

**Patate Frite 7\$ / Croustilles 3\$ / Mélange d'olives 5\$**

AUX QUARTIERS  
**BELLE  
GUEULE**

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

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