

SAINT-HOUBLON

BIÈRES ARTISANALES & RESTAURANT



 VÉGANE

 VÉGÉTARIEN

 ÉPICÉ

** DISPONIBLE SANS GLUTEN

FORMULE À VOLONTÉ

NOURRITURE À VOLONTÉ, BIÈRES ET MIMOSAS
35\$ AVEC RÉSERVATION - 40\$ SANS RÉSERVATION

CARNIVORES

OEUFS BROUILLÉS AU QUESO
BACON À LA MARC-AMBRÉ FLEURY
JAMBON À LA BIÈRE
POMMES DE TERRE À L'AIL & SIROP D'ÉRABLE
HACHIS DE SAUCISSES ET POIREAUX
FÈVES À LA TOMATE ET À LA BIÈRE

VÉGANES

OEUFS BROUILLÉS VÉGANE
TOFU CROUSTILLANT
FALAFEL
POMMES DE TERRE À L'AIL & SIROP D'ÉRABLE
HACHIS DE SAUCISSES VÉGANES ET POIREAUX
FÈVES À LA TOMATE

+ JUSQU'À 10 CONSOMMATIONS INCLUSES - VEUILLEZ AVISER
VOTRE SERVEUR D'ÉVENTUELLES ALLERGIES

BRUNCH - 11H à 15H

POUTINE CANARD -20-

CONFIT DU QUÉBEC, FROMAGE EN GRAINS,
SAUCE HOISIN, MAYO, SAUCE BIÈRE STOUT

POUTINE POULET BUFFALO -22- **

POULET FRIT BUFFALO, FROMAGE EN GRAINS,
SAUCE BUFFALO MAISON, SAUCE BIÈRE STOUT,
OIGNONS VERTS

SALADE DE BETTERAVE -15- **

YOGOURT GREC, HARICOTS MARINÉS, GASTRIQUE
ORANGE FENOUIL, GRAINES DE CITROUILLE

BURATTA +12

SALADE CÉSAR POULET -24-

SAUCE CAESAR, BACON, POULET GRILLÉ

BOL TARTARE THON QUINOA -27- **

PONZU, AVOCAT, OIGNON MARINÉS, EDAMAME,
SÉSAME, GASTRIQUE ORANGE FENOUIL

TARTARE SAUMON -30- **

OIGNON VERT, EDAMAME, CORIANDRE,
AÏOLI GOCHUJANG, CHIPS DE MAÏS

ASSIETTES DÉJEUNER

L'ARCHEVÊQUE -22-

OEUFS BROUILLÉS AU QUESO, BACON À LA MARC-AMBRÉ
FLEURY, POMMES DE TERRE À L'AIL ET SIROP D'ÉRABLE,
JAMBON À LA BIÈRE, FÈVES À LA TOMATE ET À LA BIÈRE,
PAIN À L'AIL ET PERSIL

TOUSKI VÉGANE -20-

OEUFS BROUILLÉS VÉGANE, TOFU CROUSTILLANT,
FALAFEL, POMMES DE TERRE À L'AIL ET SIROP D'ÉRABLE,
HACHIS DE SAUCISSES VÉGANES ET POIREAUX, FÈVES À
LA TOMATE

POUTINE DÉJEUNER -18-

SAUCE À LA BIÈRE STOUT, HACHIS DE SAUCISSES ET
POIREAUX, OEUFS BROUILLÉS AU QUESO, OIGNONS
VERTS, GOCHUJANG

PAIN PERDU -15-

CRÈME FOUETTÉE, PETITS FRUITS, SIROP D'ÉRABLE À LA
BIÈRE AMBRÉE, AMANDES

SERVIS AVEC FRITES

OU ACCOMPAGNEMENT SIGNATURE :

MAC & CHEESE +4

CAESAR +4

POUTINE +6

BURGER À MF -22- **

ANGUS, BACON, CHEDDAR, OIGNONS, LAITUE,
AÏOLI GOCHUJANG, CORNICHONS

DOUBLE BOEUF +4

PAIN SANS GLUTEN +3

BURGER POULET BUFFALO -23- **

POULET FRIT, BACON, CHEDDAR, OIGNONS, LAITUE,
AÏOLI GOCHUJANG, CORNICHONS

DOUBLE POULET +4

PAIN SANS GLUTEN +3

SHOOTERS - 5\$ -

KAWABUNGA

HAVANA CLUB BLANC, SOHO, MIDORI, CITRON

GREEN TEA

JAMESON, SCHNAPPS PÊCHES, CITRON

COUREUR LIME

COUREUR DES BOIS, JUS DE LIME

PICKLEBACK

JAMESON, JUS DE CORNICHONS



- ENGLISH VERSION -

COCKTAILS

VERRE - 12\$

LITRE - 19\$

** DISPONIBLE SANS ALCOOL

MICHELADABIÈRE

VODKA POLAR ICE, BIÈRE BLONDE, CLAMATO, ÉPICES MAISON, TAJIN

PALOMA POMMETTE **

TEQUILA SAUZA, TRIPLE SEC, CIDRE, PAMPLEMOUSSE

ZAZU - PAR RAPHAËL

RHUM HAVANA BRUN RÉSERVE, CAMPARI, ANANAS

COLLINS NORDIQUE **

GIN UNGAVA, CITRON, SIROP SIMPLE, SODA

MATISSE "4A"

BULLEIT BOURBON, CIDRE, LIMONADE MAISON

SANGRIA D'HIVER ROUGE

RHUM HAVANA CLUB BLANC, VIN ROUGE, CANNEBERGES, PAMPLEMOUSSE

SANGRIA D'HIVER BLANCHE

RHUM HAVANA CLUB BLANC, VIN BLANC, ANANAS, PAMPLEMOUSSE

SIGNATURE

SERVIS SUR GLACE - 250ML

LA HYÈNE - PAR ROMY - 14\$ **

BEEFEATER, VERMOUTH BLANC, TRIPLE SEC, CITRON, AQUAFABA

PAINKILLER - 15\$ **

RHUM HAVANA BRUN RÉSERVE, ORANGE, ANANAS, CRÈME DE COCO, MUSCADE

APEROL SOUR - 14\$

APEROL, GIN, JUS DE CITRON, AQUAFABA SIROP SIMPLE

GOLD RUSH - 14\$

BULLEIT BOURBON, MIEL, CITRON

