



1 – PATERSBIER*; 4.9% - 20 IBU

Bière de style belge à la robe blonde est légèrement voilée. Les arômes sont dominés par le doux malt mielleux, des notes florales et poivrées.

2 - ENGLISH IPA*; 6% - 60 IBU

Cette IPA ambrée a un mélange intense, mais bien équilibré d'amertume houblonnée, d'arômes terreux et légèrement agrumés, complété par des saveurs de malt brioché.

3 -BERLINER WEISSE*; 3.5% - 4 IBU

Bière de style Weisse qui est légèrement acidulée. En bouche elle est aigre et très sèche dominée par une vive carbonatation de style champagne du nord, selon Napoléon.

4 – SAISON*; 6.3% - 30 IBU

Bière de style belge de couleur jaune soleil avec des arômes citronnés aux notes poivrées. En bouche, elle a un goût fruité et aigrelet et elle se distingue par sa finale sèche et agréable.

5 – BRITISH BROWN ALE*; 5.8% - 24 IBU

Une savoureuse ale brune, avec un arrière-goût de malt, exhibant des notes caramélisées et de pain grillé.

6 - BLANCHE AUX FRAMBOISES*; 5.5% - 14 IBU

Blanche aux framboises, brassée pour Les Bières Beluga. Pour plus d'information, visiter leur site internet www.bieres-beluga.com

7 – LA LÉGENDE*; 4.6% - 17 IBU

Ale Blonde classique au goût franc et rafraichissant, brassée pour les Bistros La Chambre de Repentigny et Terrebonne. Pour plus d'information, visiter www.lachambremicrobrasserie.com

8 – STOUT PORTER

EN FERMENTATION

9 – L'ÉMEUTE*; 6.1% - 60 IBU

IPA classique de style côte ouest, légère en amertume et désaltérante, brassée pour les Bistros La Chambre de Repentigny et Terrebonne. Pour plus d'information, visiter www.lachambremicrobrasserie.com

10- CERVOISE

EN FERMENTATION

11– STOUT IMPÉRIALE RUSSE*; 7,9% - 45 IBU

Verre: 6.25 Pinte: 8.25

Stout à la robe noire opaque avec des arômes de moka et des notes subtiles fruités. Elle présente une finale de chocolat noir et d'espresso.

12 - WEST COAST IPA; 6.7% - 60 IBU

EN FERMENTATION

De couleur dorée avec une mousse densément blanche. Les arômes d'agrumes, d'ananas et de pêches foisonnent. La finale de cette ale moyennement corsée est sèche et se caractérise par ses notes persistantes de houblons et de fruits.

****Bière en bouteille (500 ml) en vente ici : 5.50\$ (+tx et dépôt)***

Verre (14 oz) 5.50

Pinte (20 oz) 7.50

Dégustation (4 de votre choix) 9.



- Chips (régulier ou assaisonné)	4.
- Bretzels (avec moutarde Dijon)	4.
- Nachos (Olives, salsa, jalapeños, échalotes et fromage, servi avec crème sûre & salsa)	
Bébé Ours (Petit)	8.5
Papa Ours (Gros)	12.5
- P'tit tordu (fromage saumuré de la fromagerie Champêtre)	4.5
- Planche de l'Ours	14.5
Cheddar de la fromagerie Champêtre, Olives mélangées, moutarde de Dijon et saucissons Pork Shop (épices de Montréal et Champignons des bois & cinq poivres)	
- Houmous maison	
Trempelette d'houmous maison à l'ail confit. Servi avec pitas.	5.
- Mini pizza	
Garnie de poivrons, champignons et pepperonis.	9.
<hr/>	
- Vin 6 oz	9.
❖ Domaine La Hitaire, chardonnay, Côtes-de-Gascogne (blanc)	
❖ Errazuriz Vallee, cabernet-sauvignon, Chili (rouge)	
- Cidre (CIDREDIE MILTON, Sainte-Cécile-De-Milton)	
❖ Cid Rosé (Fruité, légèrement acidulé) 6,5%	7.5
❖ Cid Original (Pommes fraîches et floral) 4,5%	7.5
❖ Coccinelle (Pomme ou Pomme & Fraise) Sans alcool	5.5