



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.

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; 7.1% - 32 IBU

Verre: 6.25 Pinte: 8.25

Frank Barton, maître brasseur en 1890 de la Montréal Brewing Compagny, a laissé un manuscrit détaillé et précis, nous permettant de brasser cette bière qui a une sublime couleur d'ébène et des parfums fruités et fumés. En bouche elle est maltée, veloutée et gourmande.

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; 5% - 0 IBU

La Cerveoise Alésia est un produit unique au monde. Ancêtre de la bière, elle est composée d'un assemblage de céréales et de plusieurs miels, d'aromates et d'épices, mais ne contient aucun houblon. En bouche elle se situe entre un cidre, un hydromel, un vin blanc et une bière blanche...

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

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.

Verre (14 oz) 5.50

Pinte (20 oz) 7.50

Dégustation (4 de votre choix) 9.



Menu Bistro en collaboration avec



Les entrées

- Soupe à l'oignon** (à la bière noire, lardon et fromage du Québec) 10
- Fondue 3 fromages** (compote maison, mayo épicée & oignons caramélisés) 14

Les frites

- Frites avec mayo** 5.5
- Poutine du moment** (informez-vous) 10

Les crus

- Tartare de bœuf** E : 14 / R : 26
- Tartare de saumon** E : 15 / R : 27
- Tartare de thon sucré & épicé** 16

Les salades

- Salade Style « Poke Bol »** 20
(thon tataki légèrement saisi, tapenade d'olives, pommes, tomates, concombre & légumes de saison)

Les burgers (accompagnés de frites maison)

- Burger classique** 18
(sauce BBQ, laitue, bacon, fromage suisse & cornichon frit)
- Burger du terroir** 21
(viande sauvage, mayo épicée, oignons caramélisés, roquette et fromage du Québec)
- Burger végété** 19
(boulette de quinoa & pois chiches, betteraves, concombres, poivrons grillés & crème pesto fromage)

Les poissons

- Fish & chip maison** 24
(panure à la bière, salade de chou & frites maison)

Tout le menu est servi sous forme de « TAKE OUT »; prix ajusté selon la sélection du menu

Fermeture de la cuisine : Mercredi et Jeudi : 20h30; Vendredi : 21h30; Samedi : 17h à 21h30

Taxes non comprises



- Chips (régulier ou assaisonné)	4.
- Bretzels (avec moutarde Dijon)	4.
- Nachos (Olives, 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)	
<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 Original (Pommes fraîches et floral) 4,5%	7.5
❖ Coccinelle (Pomme ou Pomme & Fraise) Sans alcool	5.5