



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 - CERVOISE TOUTATIS; 9% - 0 IBU

Toutatis (dieu de la guerre) est une cervoise sombre comme la nuit éternelle. Élaborée avec la même méthode de brassage que celle pratiquée par le Gaulois il y a plus de 2000 ans.

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

EN FERMENTATION

10 - BLACK IPA; 7.2% - 60 IBU

De couleur noire opaque, elle libère des arômes de houblons fruités et résineux d'où s'évadent des intonations de malt, de torrification et une touche soutenue de moka.

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.

Bière en bouteille (500 ml) en vente ici



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
- Tomates confites (pesto de basilic et aioli, noix sablées & mozzarella frais) 10

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
- Tataki de thon en croûte de sésames (vinaigrette façon Espace Comptoir) 14

Les salades

- Salade Style « Poke Bol » 20
(thon tataki légèrement saisi, tapenade d'olives, pommes, tomates, concombre & légumes de saison)
- Salade tiède (roquette et épinard, courgettes grillées, salsa de betteraves E : 12 / R : 19
et figues, amandes grillées & chèvre des neiges) extra cuisson de canard confite : 26

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

Tout le menu est servi sous forme de « TAKE OUT »

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

Taxes non comprises



- Panier de Chips 4.
 - Panier de Bretzels (avec moutarde Dijon) 4.5
-

- Eau style « perrier » 3.5