



1 - MILKSHAKE IPA ; 5.1% - 50 IBU

DÈS CETTE SEMAINE

2- NEIPA

EN FERMENTATION

3 - BERLINERWEISSE AUX FRAMBOISES ; 3.5% - 4 IBU

EN FERMENTATION

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 -1993 (BLANCHE); 4.8% - 20 IBU

Bière blanche légèrement fruitée et citronnée, brassée pour les Bistros La Chambre de Repentigny et Terrebonne. Pour plus d'information, visiter www.lachambremicrobrasserie.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; 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

- Croquettes végété** (courgettes, pommes de terre douces, quinoa sur purée tofu et piments) 12
Rouges servi avec sauce miso maison)
- Fondue 3 fromages** (compote maison, mayo épicée & oignons caramélisés) 14
- Tomates confites** (pesto de basilic et aioli, noix sablées & mozzarella frais) 13
- Crabcake maison** (mayo gingembre & tombée de chou rouge à l'asiatique) 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** E : 16 / R : 28
- Tataki de saumon en croûte d'épices et panko** 15
(sur guacamole & tombée de roquette sésame)

Les salades

- Salade Style « Poke Bol »** 20
(tataki thon sésame, salade mixte, riz, concombre, édamames, légumes & fruits de saison, mayo sésame)
- 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 fumée, roquette, bacon, fromage suisse & cornichon frit)
- Burger du terroir** 21
(viande sauvage, mayo épicée, oignons caramélisés, roquette et fromage du Québec)
- Burger végété** 19
(fromage Halloumi, concombres, avocats, roquette, poivrons grillées, avocat frit & Aioli maison)
- 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	4.5

-Eau pétillante	3.5
-Jus	3.
-Thé glacé	3.