



**L'INOX**  
MAÎTRES BRASSEURS



LÀ OÙ EST  
LA BIÈRE,  
LÀ COMMENCE  
LA CIVILISATION.

Petit Larousse de la bière, 1988

# LES FORMATS

**10 oz (30 cl)**

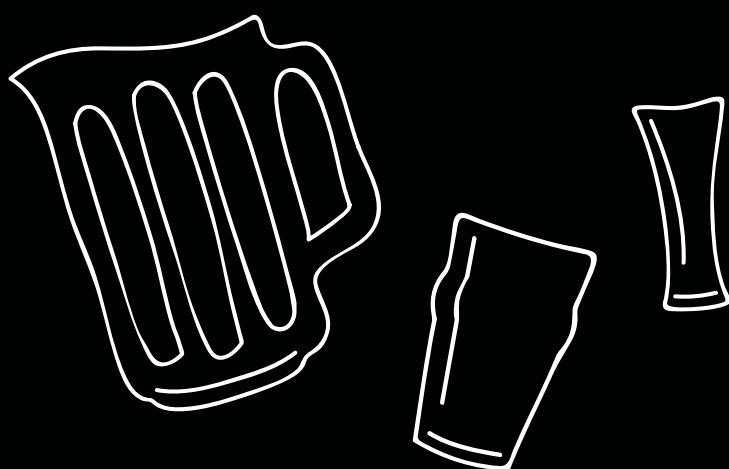
Verre  
Half-pint  
**3,75 \$**

**20 oz (60 cl)**

Module  
Pint  
**6,50 \$**

**60 oz (180 cl)**

Pichet  
Pitcher  
**16,75 \$**



### **TROUBLE-FÊTE**

Bière de blé d'inspiration belge aux parfums d'agrumes et de coriandre. Légère et rafraîchissante, à boire comme telle ou rehaussée d'une tranche de limette. 4.2%/vol.

Belgian style wheat beer. Hints of curaçao orange and coriander. Light, crisp and refreshing, served with a slice of green lemon. 4.2%ABV

# LES BIÈRES RÉGULIÈRES

### **TRANSAT**

Blonde de type pale ale américaine, d'une amertume modérée. Riche goût malté suivi d'une finale florale et fruitée due à l'utilisation de houblons de qualité supérieure. 5%/vol.

American Pale Ale. Smooth and crisp with a rich maltiness and a floral/grapefruit hop finish. 5%ABV

### **TROIS DE PIQUE**

Rousse de type esb anglaise (extra special bitter). Goût prononcé de caramel écossais, arômes de vanille et noisette, légère amertume et une finale maltée toute en douceur. 5%/vol.

English ESB (Extra Special Bitter) packing loads of malty caramel flavors, a sensible bitterness and a citrus/blackcurrant finish. 5%ABV

### **SCOTICHE**

Brune aux effluves chocolatés, capiteuse et dense, avec présence bien perceptible de malt grillé, elle vous emportera au coeur des Highlands et des Lochs. 5%/vol.

Scottish brown ale with intense chocolat flavour. 5%ABV

### **BIÈRES SAISONNIÈRES**

Des bières saisonnières sont périodiquement disponibles, informez-vous auprès de votre serveur(euse).

Special beers are available on tap, ask the waiting staff.

# LES FROMAGES

## **PIED-DE-VENT**

Fromage de lait cru,  
à pâte molle et croûte mixte,  
produit aux Îles-de-la-Madeleine.  
Raw milk cheese.

## **BALUCHON**

Fromage de lait cru à pâte semi-ferme  
et croûte lavée de type OKA  
fabriqué à Ste-Anne-de-la-Pérade.  
Semi-soft raw milk cheese.

## **DOUANIER**

Fromage à pâte semi-ferme  
et croûte lavée, cendré au centre,  
de type Morbier provenant  
de Noyan au Québec.  
Semi-soft cheese.

## **TOMME DES JOYEUX FROMAGERS**

Fromage de chèvre à pâte ferme  
et croûte lavée  
de St-Ludger en Estrie.  
Goat cheese.

## **ÎSLE-AUX-GRUES**

Cheddar de lait cru à pâte ferme  
vieilli un an de la fromagerie  
de l'Île-aux-Grues.  
Old cheddar.



Portions de 60 gr  
**3,50 \$** la portion.

# LES ASSIETTES



## **HOT-DOG EUROPÉENS**

European hot-dogs

### **CHOIX DE SAUCISSES**

Alsacienne (douce) / mild sausage

Hongroise (forte)/hot sausage

### **CHOIX DE CONDIMENTS**

Moutarde régulière/American mustard

Moutarde de Dijon/Dijon mustard

Ketchup

Mayonnaise

**5,25 \$** après 16 h



## **PIZZA**

Garnie ou Margherita (tomates et fromage).

All dressed or Margherita (tomatos and cheese).

**8,50 \$**

## **ASSIETTE DE NACHOS**

Plate of nachos

Croustilles de maïs avec fromage gratiné,  
salsa, jalapeños, olives et crème sûre.

Corn tortilla chips with melted cheese, salsa,  
jalapeños, olives and sour cream.

**11,00 \$**



# LES GRIGNOTINES

## **PETIT PANIER DE NACHOS**

Basket of nachos

Croustilles de maïs avec fromage chaud et salsa.

Corn tortilla chips with cheese and salsa.

**4,00 \$**

## **CHIPS**

Saveurs variées

Potato chips

**2,00 \$**

# LES SPÉCIAUX

DU LUNDI  
AU VENDREDI

**MIDI À 16 H**  
NOON TO 4 PM  
Hot-dog à **4,75 \$**

**16 H À 21 H**  
4 PM TO 9 PM  
Verre à **3,25 \$**  
Module à **5,50 \$**  
Pichet à **13,75 \$**

**CHIPS GRATUITES**  
**DE 17 H À 19 H**  
Free potato chips  
from 5 to 7 pm

\*Pourboire non compris / Service not included  
Toutes taxes incluses / All taxes included

