



MICROBRASSERIE
RESTAURANT • BAR

BIENVENUE AUX GROUPES !

Ouvrez le menu, levez votre verre à la santé de votre groupe et laissez-nous veiller au reste, car nous sommes la destination de choix pour vos événements ! Nous avons élaboré des menus spéciaux qui sauront répondre aux besoins des groupes de tous les formats. Que ce soit pour souligner un anniversaire, créer une activité d'équipe ou pour vos célébrations, vous êtes assurés d'être reçus dans les règles de l'art.

ENTRÉE + PLAT BRASSERIE + CAFÉ	36 \$*
ENTRÉE + PLAT BRASSERIE + DESSERT + CAFÉ	41 \$*

* Les prix sont pour une personne. Les prix ci-dessus n'incluent pas les taxes ni le pourboire.

ENTRÉES *Choix d'une option*

OPTION 1 : ENTRÉES INDIVIDUELLES

Salade Maison

Laitue romaine, radis, chou, carottes, oignons verts et notre vinaigrette balsamique à la bière blanche.

Salade César

Laitue romaine, de croûtons maison, de bacon, de parmesan et d'une vinaigrette crémeuse à l'ail.

Bisque Tomate Basilic

Une délicieuse bisque à base de crème, beurre, oignons, tomates, basilic et un soupçon de bière.

Bruschetta

Tomates, d'ail, de basilic et des crostinis.

OPTION 2 : ENTRÉES À PARTAGER (1 pour 4 personnes)

Camembert

Camembert du Québec au goût riche et à la texture crémeuse, accompagné de pommes de terre grelots, d'oignons caramélisés, de bacon, notre sauce à la bière à l'érable et de crostinis.

Salade César

Laitue romaine, de croûtons maison, de bacon, de parmesan et d'une vinaigrette crémeuse à l'ail.

Pique-Assiette

Cornichons à l'aneth panés, bâtonnets de mozzarella, et bouchées de chou-fleur pané, sucré et épicé. Servi avec mayonnaise sriracha et sauce tomate.

PLATS BRASSERIE

Cassoulet

Casserole de haricots blancs, bacon, canard et porc effiloché, carottes, oignons et ail, le tout mijoté longuement. Garni de chapelure aux truffes, de fromages cheddar et mozzarella fondus.

Salade de Saumon à l'aneth

Filet de saumon de l'Atlantique roti et garni de beurre à l'aneth sur un lit de laitue romaine, olives kalamata, haricots verts, tomates et pommes de terre grelot, arrosé de notre vinaigrette balsamique blanche à la bière. Garni d'un œuf dur et l'aneth frais.

Tartare de Bœuf

Bœuf du Québec, bacon, échalotes, persil et ciboulette, le tout finement coupé en dés et mélangé avec une mayonnaise au bacon et à l'érable. Garni d'oignons croutstillants. Servi avec des crostinis et frites.

Steak Frites

Bifteck de New York AAA de 10oz québécoise légèrement assaisonné et grille, rehaussé de notre beurre maison au sirop d'érable, servi avec frites.

DESSERTS

Gaufre Liégeoise

Gaufre au sucre servie tiède avec crème glacée et nappé de notre sauce caramel à la bière.

Pouding Chômeur

Gâteau moelleux cuit dans notre caramel à la bière, servi chaud et nappé de noix pralinées concassées et de sauce caramel à la bière.