

MENU



OÙ L'ART DE VIVRE PREND RACINE

Bienvenue à la Ferme Chasseur-Cueilleur.

Ici, l'art de brasser prend racine au cœur de la terre. Nous cultivons nos ingrédients avec soin pour créer des bières artisanales uniques, brassées sur place avec passion. Et parce que la ferme ne s'arrête pas au verre, notre cuisine met aussi en valeur nos élevages et les produits de chez nous, au rythme des saisons. Installez-vous et savourez nos créations locales, de la ferme à votre table... puis de notre ferme à votre verre.

Bières

12 OZ - 7,25\$ ou *7,75\$

20 OZ - 8,50\$, *9\$ ou 9,50\$

Pour emporter: Cruchon 1L - 16\$ ou *17\$

CUEILLEUSE**

Sour fruits des champs - 4,5% ABV

Une sour légère et fruitée aux framboises, mûres, bleuets, fraises et gadelles.

FERMIÈRE

Blonde Ale - 5,4% ABV

Bière blonde douce aux notes florales et biscuitées.

L'AVIATEUR

Pale Ale américaine - 4,2% ABV

Une pale ale légère et désaltérante aux notes citronnées.

BDC (BLANCHE DU CAP)

Blanche Witbier - 5,6% ABV

Blanche rafraîchissante au zeste d'orange, cardamome et coriandre.

LA BÊTE SURE

Wheat Sour- Citron, Mangue et Pêche- 5,4% ABV

,Une sour vive ou le citron domine, adouci par la rondeur de la mangue et de la pêche. Acidulée, fraîche et rafraîchissante.

MARTHELINOISE

IPA américaine - Houblon Citra - 5,5% ABV

Aromatique et intensément houblonnée avec des notes d'agrumes prononcées.

PETITE LOUVE

Session IPA - Houblon Citra, Mosaic et El Dorado - 3,6% ABV

Bière rafraîchissante aux arômes fruités et houblonnés, avec une amertume modérée et un faible taux d'alcool.

RED MILL

Red Ale - 5,0% ABV

Ale rousse équilibrée aux malts légèrement caramélisés.

MERLIN NOIR

Stout à l'eau d'érable - Houblon Cascade - 4,7% ABV

Stout avec empâtage à l'eau d'érable de la famille Bourassa. Légères notes de chocolat noir, mal torréfié, finale très douce avec houblonnage délicat.

QUIK

Brown Ale - 5,1% ABV

Brown ale classique, ronde et équilibrée, avec des notes de caramel, noix et toffee. Finale légèrement torréfiée, douce et ultra facile à boire.

ROY D'OCTOBRE

Festi bière dorée - 5,8% ABV

Une bière de fête inspirée de Munich, brassée avec une levure ale propre pour un profil net et facile à boire. Notes maltées de pain et de miel, finale douce et sèche. Parfaite pour lever son verre à l'Oktoberfest!

BONNE FRANQUETTE

Pilsner - 5,3% ABV

Pilsner "crisp" 100% Saaz, légère, florale et herbacée, finale nette, rafraîchissante et mousse enveloppante

SAINT-MALO

Lager - 4,9% ABV

Lager équilibrée aux notes de malt doux et de houblon discret. Finale sèche et fraîche

PALETTE DE DÉGUSTATION

Galopin 4x5oz

Votre choix pour un tour de nos cuves en quatre verres : goûtez à l'âme de la ferme à travers votre sélection de nos bières, brassée sur place avec passion.....

13,50\$

SANS ALCOOL

BLONDE

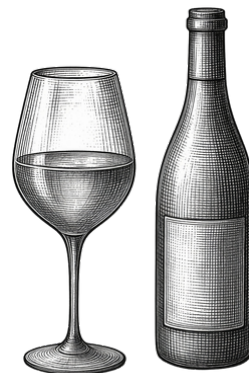
Bière blonde sans alcool.....6,50 \$

IPA

Bière IPA sans alcool.....6,50 \$

Prix sujet à changement sans préavis.

Vins



VINS ROUGES

COTEAU ROUGEMONT VERSANT

Ferme C.M.J.I. Robert - Verre 9,00\$.....34,00 \$

WILLIAM ROUGE

Vignoble Rivière du Chêne - Verre 9,00\$.....35,00 \$

RESERVE BIO 2023

Domaine Saint-Jacques - Verre 10,00\$ | *Bouteille* : 42,50\$

COTEAU ROUGEMONT LE GRAND COTEAU 2021

Ferme C.M.J.I. Robert - 45,00 \$

DOMAINE OAK HILL LE BLOUGE 2024

Domaine Oak Hill - 56,00 \$

VINS BLANCS

UNION LIBRE UL Blanc 2023

Domaine Union Libre- Verre 8,50.....32,00 \$

WILLIAM BLANC

Vignoble Rivière du Chêne - Verre 9,00\$.....36,00 \$

BLANC 2022

Vignoble Beauchemin.....40,00 \$

ORPAILLEUR BLANC 2023

Vignoble de l'Orpailleur.....35,00 \$

INSELBERG

Domaine Inselberg Chardonnay.....42,00 \$

AU BOUT DE LA ROUTE

Domaine du Nival.....50,00 \$

ROSÉS

GABRIELLE 2025 - Rosé

Vignoble Rivière du Chêne - Verre 9,00\$.....36,00 \$

UNION LIBRE UL Rosé 2024

Domaine Union Libre - Verre 8,00\$.....32,00 \$

MOUSSEUX

PAREIL PAS PAREIL

Domaine du Nival.....15,00 \$

DOMAINE DE LAVOIE

Domaine de Lavoie - Mousseux 40,00 \$

AUTRES

EAU DE VIN

Piquette rosé.....10,00 \$

Prix sujet à changement sans préavis.

Breuvages

COCKTAILS

GIN TONIC

Gin Ubald, eau tonique, Lime.....10,00 \$

BLOODY CAESAR

Vodka Ubald, Clamato, sel de céleri, sauce
Worcestershire, Tabasco, lime.....11,50 \$

RUM N COLA / 7UP

Kanon rhum épicé, pepsi ou 7up, citron.....11,50 \$

ATOKA

Vodka Ubald, jus de canneberge, lime.....11,50 \$

CHELADA

Bière la Fermière, sauce Worcestershire,
Tabasco, Clamato.....11,50 \$

IPArOl

Bière La Bonne Franquette, Aperol Spritz, soda,
orange.....11,00 \$

CAFÉ ALCOOLISÉ

Le ferme-Irish-Whisky

Killinger, café espresso, crème fouetté, sucre.....11,50 \$

Le Tricoté serré

Boisson à la crème d'érable café espresso, crème
fouetté, sucre.....11,50 \$

SANS ALCOOL

RUM N COLA

Atypique.....6,50 \$

GIN TONIC

Atypique.....6,50 \$

AMARETTO SOUR

Atypique.....6,50 \$

MOJITO

Atypique.....6,50 \$

FROID

BOISSON GAZEUSE

Cola, Agrumes et Diète.....3,50 \$

EAU PÉTILLANTE

Nature, Lime, Citron, Pamplemousse.....2,75 \$

JUS

Pomme, punch fruits, pêches.....2,00 \$

THÉ GLACÉ MAISON

Thé glacé maison, avec goût
légèrement forestier.....4,00 \$

Prix sujet à changement sans préavis.



Manger

Informez-nous de vos allergies

ENTRÉES

TRIO SALÉ

Assortiment de tortillons de fromage salés, arachides et grignotines épicées au sriracha.....6,50 \$

FRITES

Panier de frites, épices maison avec 1 choix de mayonnaise à la bière, Fermière ou IPA épicé.....6,50 \$

ROLL DOG

Pâte maison à la bière "La Marthelinoise"(1) 5,75 \$
(2) 10,75 \$

BOCCONCINI

Bocconcini fritt maison aux herbes salées avec sauce marinara et herbes du jardin.....11,00 \$

CORNICHONS FRITS

Cornichons enrobés d'une panure dorée, frits et accompagné de notre mayonnaise à la bière 10,50 \$

BURN ENDS

Cubes de flank de porc fumée, tendres à l'intérieur et caramélisés à l'extérieur nappé de notre sauce BBQ Red Mill.....13,00 \$ (140g)

AILES DE POULET FUMÉES

Ailes fumées, épices maison, servies avec notre sauce BBQ à la Red Mill.....(8) 15,00 \$ (16) 27,00 \$

VIVA ITALIA - BURRATA

Tomates fraîches, burrata, basilic, le tout relevé d'huile d'olives et d'une réduction balsamique. Servi avec croûtons 22,50\$

NACHOS CHASSEUR-CUEILLEUR

Chips de tortillas garnies de mozzarella, fromage Tex-Mex, bacon fumé, salsa et oignons verts. Servi avec notre sauce au fromage à la bière et notre crème sûre fumée.....17,50 \$

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Soupe à l'oignon dans un bouillon savoureux fait avec notre bière Red Mill, gratinée avec fromage fondant et croûtons.....13,00 \$

SOUPE À L'AIL SLOVAQUE (ČESNEČKA) - SERVI DANS UN BOL À PAIN

Bouillon riche à l'ail et aux patates, parfumé à la marjolaine, servi dans un bol de pain de la Boulangerie de Trois-Rivières, fromage fondant et bacon fermier croustillant sur le dessus.....15,50 \$

SALADES

SALADE DU CHEF

Un mélange de verdure fraîche garni de légumes croquants, fromage, pousses, croûtons, le tout accompagné de notre vinaigrette maison.....14,50\$

CÉSAR ou CÉSAR POULET

Laitue romaine croquante, bacon fermier, parmesan, croûtons dorés et vinaigrette César maison.....13,00 ou 17,00 \$

SALADE REPAS

Un mélange de verdure, légumes et protéine selon inspiration du chef. Demandez à votre serveur-se pour connaître la création du moment.....Prix variable

Prix sujet à changement sans préavis.

PIZZAS

BASSE-COUR

Poulet fermier effiloché, bacon fumé de la ferme et mozzarella fondante, nappés d'une sauce BBQ artisanale à la bière Red Mill.....20,50 \$

GOINFRE

Jambon de la ferme, pepperoni artisanal, bacon fermier, oignons rouges, mozzarella fondante et sauce tomate.....20,50 \$

RUSTICA

Prosciutto tranché finement, sauce tomate, mozzarella fondante, roquette fraîche et filet de réduction balsamique.....21,00 \$

FERMIÈRE CLASSIQUE

Pepperoni de la ferme, mozzarella fondante, sauce tomate.....19,00\$

BIQUETTE

Oignons caramélisés à la bière Red Mill et sirop d'érable, fromage de chèvre.....20,00 \$

MÉDITERRANÉENNE

Zucchini grillé, poivrons et oignons rouges, sauce tomate maison, le tout nappé de mozzarella, fêta fondante et d'olives noires.....20,00 \$

MORDANTE

Viande hachée assaisonnée érablé et sriracha, mayonnaise épicée à la BDC, mozzarella et tex-mex fondants, jalapenos croquants.....20,00 \$

LA MARGUERITE

Une base de sauce marinara garnie de mozzarella fraîche, de basilic frais, d'un filet d'huile d'olive 19,50 \$

TARTARES

BOEUF

Tartare de bœuf poivré à la bière BDC, oignons frits et ciboulette. Servi avec salade du chef et croûtons.....28,50 \$

Huile épicée disponible si vous le souhaitez relevé.

SAUMON

Tartare aux 2 saumons classique/fumée, mayo à la bière BDC. Servi avec salade du chef et croûtons.....29,50 \$

Huile épicée disponible si vous le souhaitez relevé.

PANINIS

Tous nos paninis sont servis avec croustilles ou salade

POULET

Poulet fermier, mayonnaise aux herbes fraîches, bacon fermier, fromage Havarti.....15,00 \$
17,50 \$

JAMBON

Jambon fermier, mayonnaise moutarde érablé, fromage suisse.....14,50 \$
17,00 \$

DINDE

Dinde fumée de la ferme, mayonnaise, fromage provolone.....15,00 \$
17,50 \$

VÉGÉ

Tofu fumée, sauce marinara, pesto basilic, fromage provolone.....13,50 \$
16,00 \$

PÂTES

MAC AND CHEESE

Macaroni sauce au fromage et à la bière "La Fermière" avec du bacon de la ferme.....19,95\$

Tofu fumée, sauce marinara, pesto basilic, fromage provolone.....13,50 \$
16,00 \$

Informez-nous de vos allergies

BURGERS

PORC EFFILOCHÉ

Porc effiloché de la ferme, fumée dans notre sauce à la bière Red Mill, sur pain brioché à la bière de la Boulangerie des Trois-Rivières.

Servi avec frites et salade de chou.....21,00\$

POULET NASHVILLE

Haut de cuisse de poulet de la ferme, panure croustillante à la bière La Fermière, nappée de notre sauce Alabama maison, avec oignons marinés et laitue croquante.

Servi avec frites.....21,00\$

BURGER DU MOMENT

Une création gourmande préparée selon nos arrivages et l'inspiration de notre cuisine. Demandez à votre serveur-se pour découvrir le burger du moment.....Prix variable

VIANDES

CÔTES LEVÉES FUMÉES

Demie côte levée fumées lentement, nappées de notre sauce BBQ à la Red Mill, servies avec frites et salade de chou maison.....28,50\$

PLATS BRASSERIE

LA POUTINE

Frites juliennes croustillantes, fromage en grain frais et votre choix de sauce: brune à la Brown Ale "La Quik" ou BBQ à la Red Mill.....16,50\$

LE HOT-DOG COCHON CHASSEUR-CUEILLEUR

Saucisse de porc fumée maison dans un pain baguette, garnie de sauce fromage à la bière, bacon et oignons verts

Servi avec frites.....19,00\$

LE HOT-DOG BAVAROIS

Saucisse fumée maison dans un pain baguette, moutarde de maux, mayonnaise à la bière, choucroute, d'oignons frits croustillants.

Servi avec frites.....19,00\$

LE PLATEAU DU FUMEUR

Sélection de nos viandes fumées selon les disponibilités, servie avec frites, salade de chou maison, sauce du moment et beignet de mac n cheese....26,50\$

MENU CHEVREAU

** Pour enfant seulement**

BÉBÉ POUTINE

Frites juliennes croustillantes, fromage en grain frais et sauce brune.....9,95\$

LES PETITES PÉPITES

Bouchées de haut de cuisse de poulet frits maison, servie avec frites et notre trempette maison.....9,95\$

PANINI PIZZA

Pain à panini, sauce pizza, pepperonni de la ferme, fromage provolone.

Servi avec frites.....11,00 \$

Desserts

DESSERTS MAISON

BROWNIES CRÈME GLACÉE

Brownies à la sombre berger, crème glacée vanille et sirop de chocolat.....8,00 \$

GÂTEAU AU FROMAGE

Gâteau au fromage du moment.....10,00 \$

GÂTEAU AUX CAROTTES

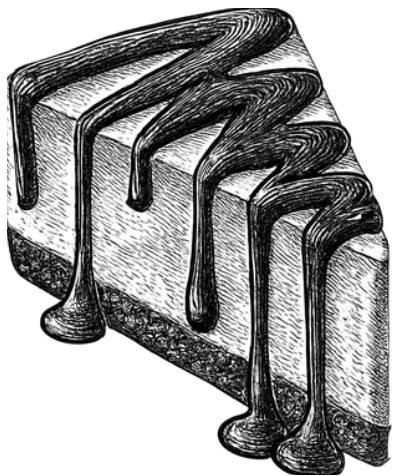
Gâteau aux carottes servi avec glaçage au fromage à la crème.....9,00 \$

GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT

Gâteau au chocolat et à la Sombre Berger, avec mousse au chocolat.....9,00 \$

DESSERT DU MOMENT

Inspiration du chef et selon disponibilité....Prix variable \$



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Café régulier.....3,50 \$

ESPRESSO

Café court et intense, à l'italienne.....3,50 \$

AMERICANO

Espresso allongé à l'eau chaude, au goût plus doux.....4,00 \$

CAPPUCCINO

Espresso avec lait chaud et mousse légère.....5,00 \$

LATTE

Espresso doux avec beaucoup de lait chaud et un soupçon de mousse.....5,00 \$

MACCHIATO

Espresso sur monté d'une touche de mousse de lait.....5,00 \$

MOKA

Café espresso au lait et chocolat, parfait pour les amateurs de douceur.....5,00 \$

ORZO

Breuvage chaud italien à base de notre orge torréfié à la ferme, sans caféine, au goût doux et malté.....4,00 \$

THÉ & TISANE

Sélection de thés et tisanes, incluant des herbes de notre ferme.....3,50 \$

Prix sujet à changement sans préavis.