

**FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR**

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur. Ici, l'art de brasser prend racine au coeur de la terre. Nous cultivons nos ingrédients avec soin pour créer des bières artisanales uniques, brassées sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre verre.

GRIMEUSE*

Sour framboise - 2,8% ABV

Une sour légère et fruitée aux framboises, zeste de citron et fleurs de citronnier.

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.

BIÈRE DE L'EST*

NEIPA - Houblon Simcoe, Amarillo et Mosaic - 5,5% ABV

Brumeuse et juteuse, aux arômes tropicaux intenses de mangue, d'ananas et d'agrumes.

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.

SOMBRE BERGER

Hoppy Stout - Houblon Cascade - 4,2% ABV

Bière aux notes de café torréfié et de chocolat, avec une touche houblonnée.

ROY D'OCTOBRE

Fest 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!



PALETTE DE DÉGUSTATION

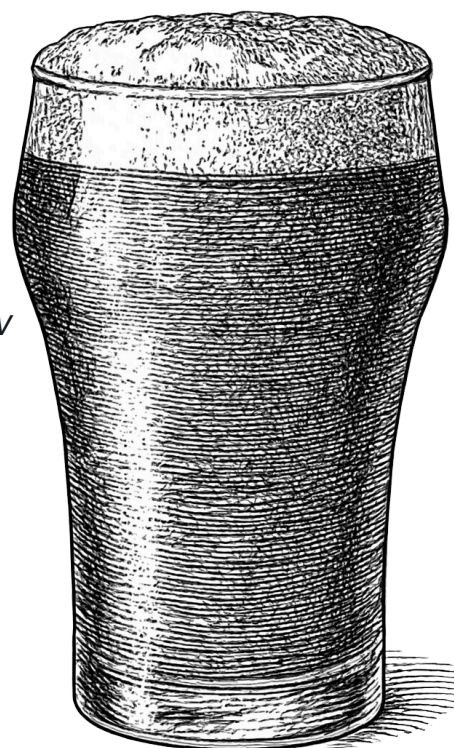
Un tour de nos cuves en quatre verres : goûtez à l'âme de la ferme à travers une sélection maison, brassée sur place avec passion. **13,50\$**



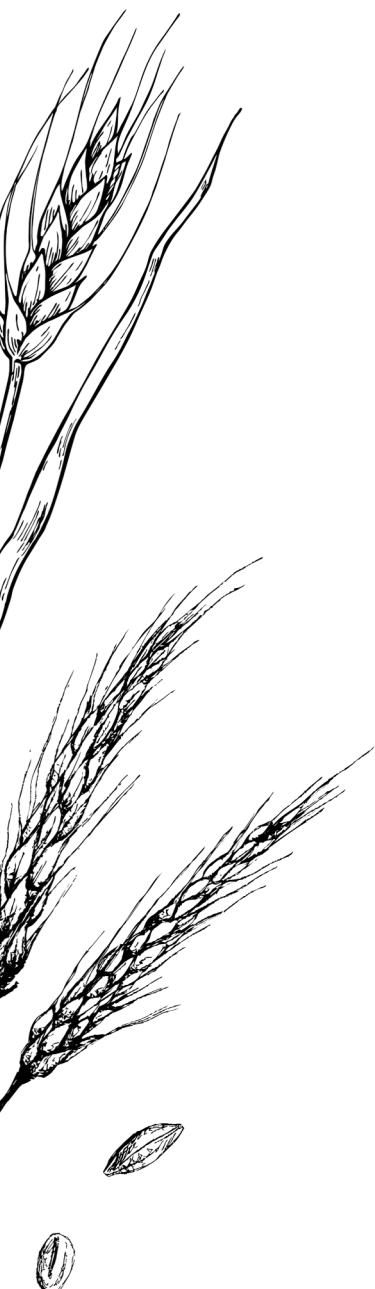
7,26\$ ou *7,75\$



8,50\$ ou *9\$



Bières



FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur. Ici, l'art de brasser prend racine au coeur de la terre. Nous cultivons nos ingrédients avec soin pour créer des bières artisanales uniques, brassées sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre verre.

VINS ROUGES



EN ATTENDANT LE DÉGÂT D'EAU

Très Précieux sang - Vin rouge **Bio** 46,00 \$

UN DE CES QUATRES 55,00 \$

Domaine du Nival **Bio**

FRONTENAC NOIR 32,00 \$

Domaine Saint-Basile

LA CANTINA- Vallée d'Oka 35,00 \$

VINS BLANCS



WILLIAM BLANC 32,00 \$

Vignoble rivière du chêne

PETIT PENCHANT 45,00 \$

Domaine Grand Saint-Charles

MOUSSEUX



PAREIL PAS PAREIL 15,00 \$

Domaine du Nival

AUTRES



EAU DE VIN 10,00 \$

Piquette rosé



Vir

Prix sujet à changement sans préavis.



FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur. Ici, l'art de brasser prend racine au coeur de la terre. Nous cultivons nos ingrédients avec soin pour créer des bières artisanales uniques, brassées sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre verre.

COCKTAILS



GIN TONIC

11,50 \$

Gin Ubald, eau tonique, Lime

BLOODY CAESAR

11,50 \$

Vodka Ubald, Clamato, sel de céleri, sauce Worcestershire, Tabasco, lime

RHUM ET COLA

11,50 \$

Kanon rhum épicé, peps, citron

RHUM ET 7UP

11,50 \$

Kanon rhum épicé, 7up, citron

ATOKA

11,50 \$

Vodka Ubald, jus de canneberge, lime

CHELADA

11,00 \$

Bière la Fermière, sauce Worcestershire, Tabasco, Clamato

IPArOl

11,00 \$

Bière la BDC, Aperol Spritz, soda, orange

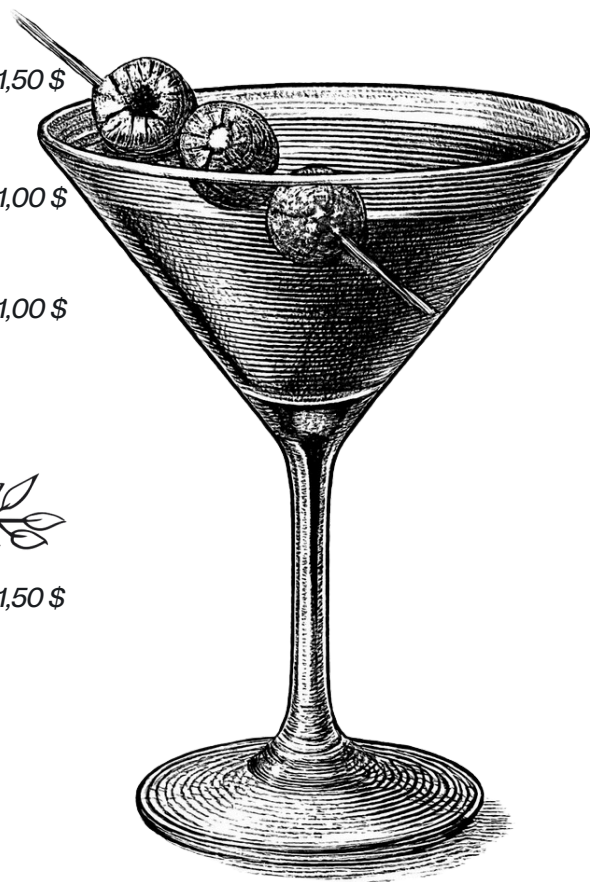
CAFÉ ALCOOLISÉ



Le ferme-Irish-Whisky

11,50 \$

Killinger, café espresso, crème fouettée, sucre



Cocktails

Prix sujet à changement sans préavis.



Breuvaages



FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur.

Nous cultivons nos ingrédients et élevons nos animaux avec soin pour vous offrir des bières et des produits fermiers uniques, tous brassés et préparés sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre assiette.

CHAUD



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

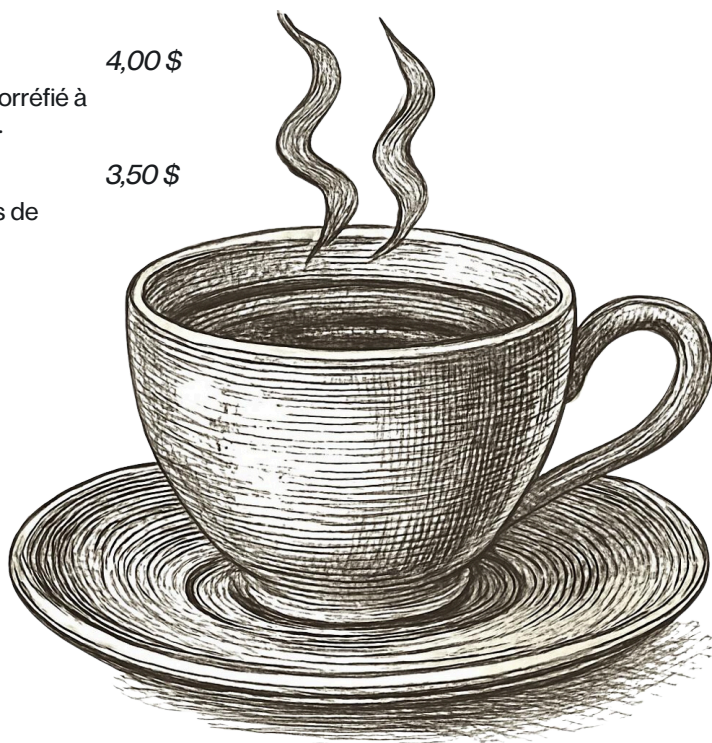
Breuvage chaud italien à base de notre orge torréfié à la ferme, sans caféine, au goût doux et malté.

4,00 \$

THÉ & TISANE

Sélection de thé et tisanes, incluant des herbes de notre ferme.

3,50 \$



Prix sujet à changement sans préavis.



FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur.

Nous cultivons nos ingrédients et élevons nos animaux avec soin pour vous offrir des bières et des produits fermiers uniques, tous brassés et préparés sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre assiette.

FROID



BOISSON GAZEUSE

Cola, Agrumes et Diète

3,50 \$

EAU PÉTILLANTE

Nature, Lime, Citron, Pamplemousse

2,25 \$

JUS

Pomme, punch fruits, pêches

3,50 \$

THÉ GLACÉ MAISON

Thé glacé maison, avec goût légèrement forestier

4,00 \$

BOUTEILLE D'EAU

2,75 \$

SANS ALCOOL



RUM NCOLA

Atypique

6,50 \$

GIN TONIC

Atypique

6,50 \$

BLONDE

Bière blonde sans alcool

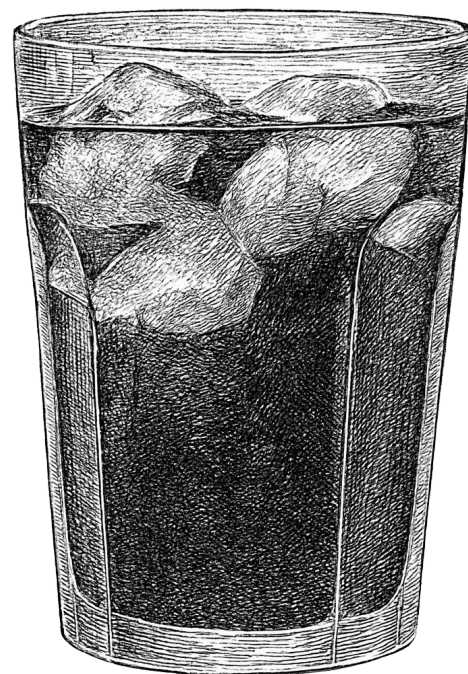
6,50 \$

IPA

Bière IPA sans alcool

6,50 \$

6,50 \$



Prix sujet à changement sans préavis.



FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur.

Nous cultivons nos ingrédients et élevons nos animaux avec soin pour vous offrir des bières et des produits fermiers uniques, tous brassés et préparés sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre assiette.

BOUCHÉES



BOCCONCINI

Bocconcini frit maison aux herbes salées avec sauce marinara et herbes du jardin. 10,50 \$

BRETZELS

Bouchées de bretzels servies avec sauce au fromage à la bière "La Fermière" et bacon de la ferme. 10,50 \$

CHARCUTERIE

Planche gourmande de charcuteries, fromages, marinades maison et croûtons croustillants. 18,50 \$

TREMPETTE NACHOS

Chips de tortillas servies avec salsa maison et sauce au fromage à la bière "La Fermière" et bacon de la ferme. 11,50 \$

ROLL DOG

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

(2) 10,75 \$

TRIO SALÉ

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

SALADES



CÉSAR

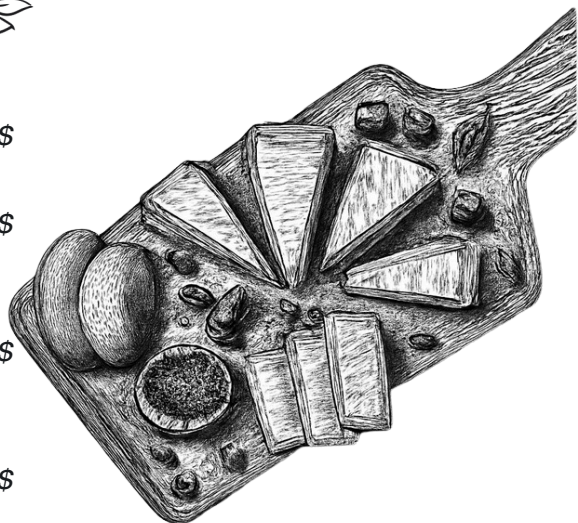
Laitue romaine croquante, bacon fermier, parmesan, croûtons dorés et vinaigrette César maison. 12,50 \$

CÉSAR AU POULET

Laitue romaine croquante, poulet et bacon fermier, parmesan, croûtons dorés et vinaigrette César maison. 15,00 \$

SALADE DU MOMENT - ENTRÉE

Un bol de fraîcheur inspiré de ce que la terre nous offre. Légumes croquants, pousses ou légumes du jardin, vinaigrette maison. 6,00 \$





FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur.

Nous cultivons nos ingrédients et élevons nos animaux avec soin pour vous offrir des bières et des produits fermiers uniques, tous brassés et préparés sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre assiette.

PIZZAS



BASSE-COUR

20,50 \$

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

GOINFRE

20,50 \$

Jambon de la ferme, pepperoni artisanal, bacon fermier, oignons rouges, mozzarella fondante et sauce tomate maison.

RUSTICA

20,50 \$

Prosciutto tranché finement, sauce tomate maison, mozzarella fondante, roquette fraîche et filet de réduction balsamique.

FERMIÈRE CLASSIQUE

18,50 \$

Pepperoni de la ferme, mozzarella fondante, sauce tomate maison.

BIQUETTE

18,50 \$

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

MÉDITERRANÉENNE

19,00 \$

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

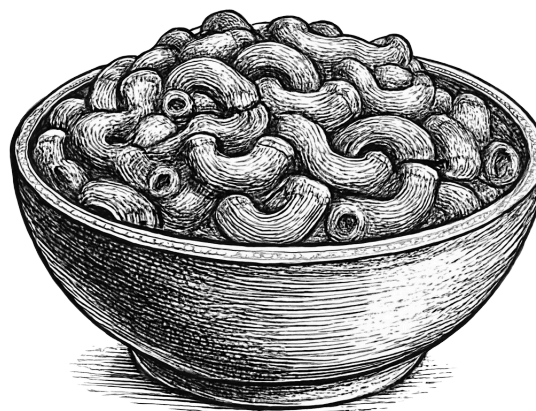
PATES



MAC AND CHEESE

19,95\$

Macaroni sauce au fromage et à la bière "la fermière" avec du bacon de la ferme





FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur.

Nous cultivons nos ingrédients et élevons nos animaux avec soin pour vous offrir des bières et des produits fermiers uniques, tous brassés et préparés sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre assiette.

TARTARE



BOEUF

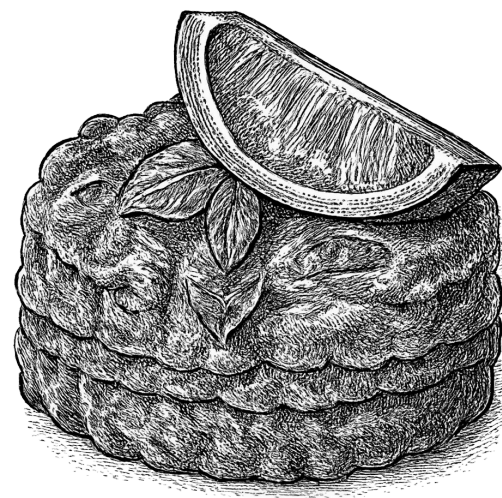
28,50 \$

Tartare de bœuf poivré à la bière BDC, oignon frit et ciboulette. Servi avec salade du chef et croûtons.
Huile épicée disponible si vous le souhaitez relevé.

SAUMON

29,50 \$

Tartareaux 2 saumons classique, mayo à la bière BDC. Servi avec salade du chef et croûtons.
Huile épicée disponible si vous le souhaitez relevé.



PANINIS



Tous nos paninis sont servis avec croustilles.



Option salade disponible.

POULET

15,00 \$

Poulet fermier, mayonnaise aux herbes fraîches, bacon fermier, fromage Havarti.

17,50 \$ 

14,50 \$

JAMBON

Jambon fermier, mayonnaise moutarde érable, fromage suisse.

17,00 \$

DINDE

15,00 \$

Dinde fumée de la ferme, mayonnaise, fromage provolone.

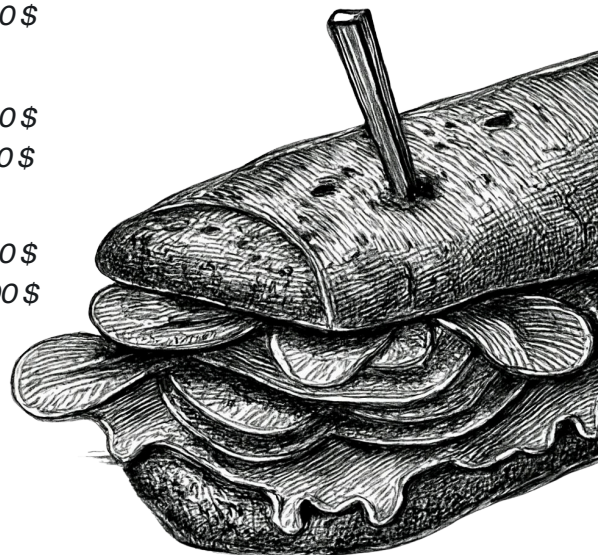
17,50 \$

VÉGÉ

13,50 \$

Tofu grillé, sauce marinara, pesto basilic, fromage provolone.

16,00 \$



Prix sujet à changement sans préavis.



Manger



FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole Chasseur-Cueilleur.

Nous cultivons nos ingrédients et élevons nos animaux avec soin pour vous offrir des bières et des produits fermiers uniques, tous brassés et préparés sur place avec passion. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre assiette.

DESSERTS MAISON



GÂTEAU AUX ÉPICES CHAI

8,00 \$

Gâteau aux épices Chai servi avec crème fouettée et caramel à la Red Mill.

GÂTEAU AU FROMAGE

10,00 \$

Gâteau au fromage du moment.

GÂTEAU AUX CAROTTES

9,00 \$

Gâteau au carotte servi avec glaçage au fromage à la crème

GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT

9,00 \$

Gâteau au chocolat et à la Somber Berger, avec mousse au chocolat.

