



**FERME BRASSICOLE
CHASSEUR
CUEILLEUR**

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.

Où l'art de vivre prend racine

Bienvenue à la Ferme Brassicole 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. Installez-vous et savourez nos créations locales, directement de notre ferme à votre verre.

ROY D'OCTOBRE

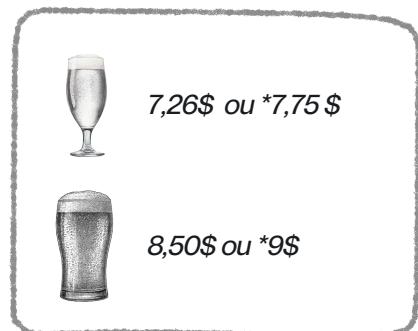
Fest bière dorée - 5,8% ABV



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!

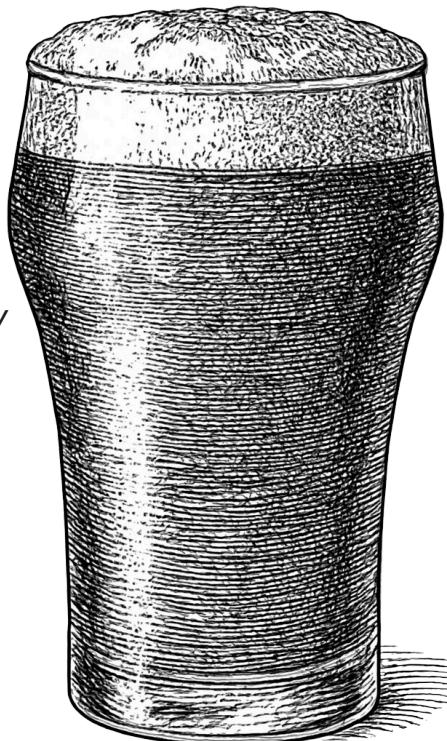
PALETTE DE DÉGUSTATION

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\$



Vins



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 cœur 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



Prix sujet à changement sans préavis.

COCKTAILS



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 cœur 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

11,50 \$

GIN TONIC

Gin Ubald, eau tonique, Lime

11,50 \$

BLOODY CAESAR

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

11,50 \$

RHUM ET COLA

Kanon rhum épicé, pepsi, citron

11,50 \$

RHUM ET 7UP

Kanon rhum épicé, 7up, citron

ATOKA

Vodka Ubald, jus de canneberge, lime

CHELADA

Bière la Fermière, sauce Worcestershire, Tabasco, Clamato

IPArol

Bière la BDC, Aperol Spritz, soda, orange

11,00 \$

11,00 \$

CAFÉ ALCOOLISÉ

11,50 \$

Le ferme-Irish-Whisky

Killinger, café espresso, crème fouetté, sucre

11,50 \$

11,00 \$

11,00 \$

Prix sujet à changement sans préavis.



Breuvages



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 thés et tisanes, incluant des herbes de notre ferme.

3,50 \$



Breuvages



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

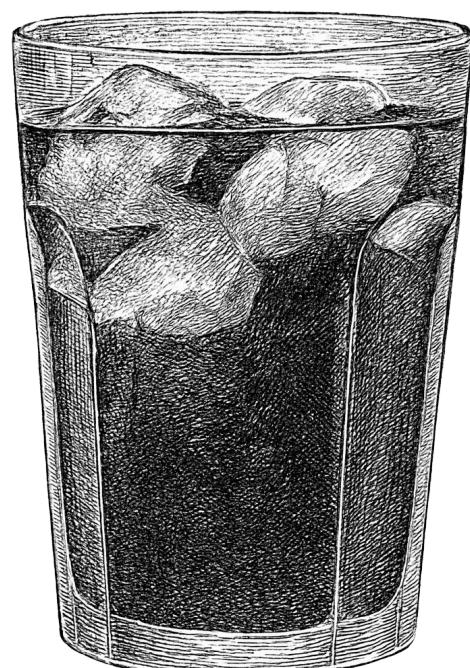
Bière blonde sans alcool

6,50 \$

IPA

Bière IPA sans alcool

6,50 \$



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.

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 defromages salés, arachides et grignotines épicées au sriracha. 6,50 \$

SALADES

CÉSAR

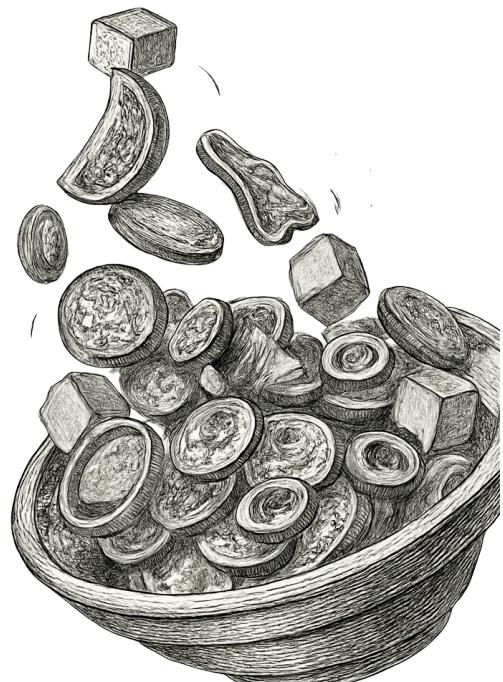
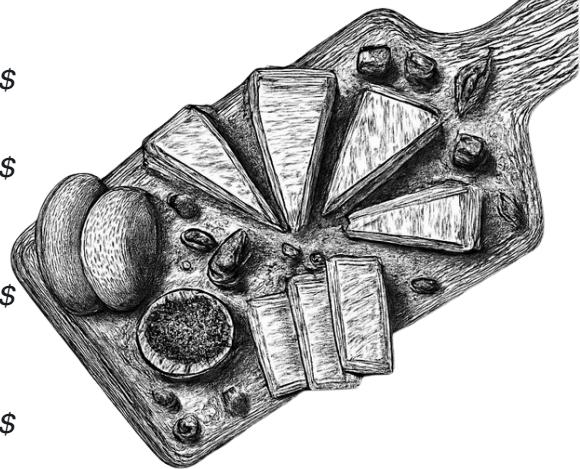
Laitue romaine croquante, bacon fermier, parmesan, croûtons dorés et vinaigrette César maison. 12,50 \$

CÉSAR AU POULET

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

SALADE DU MOMENT - ENTRÉE 6,00 \$

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



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.

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.

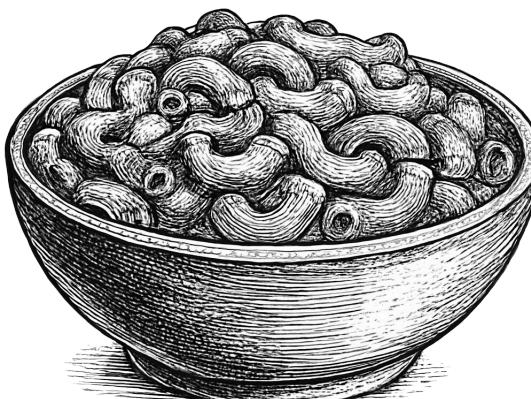
PATES

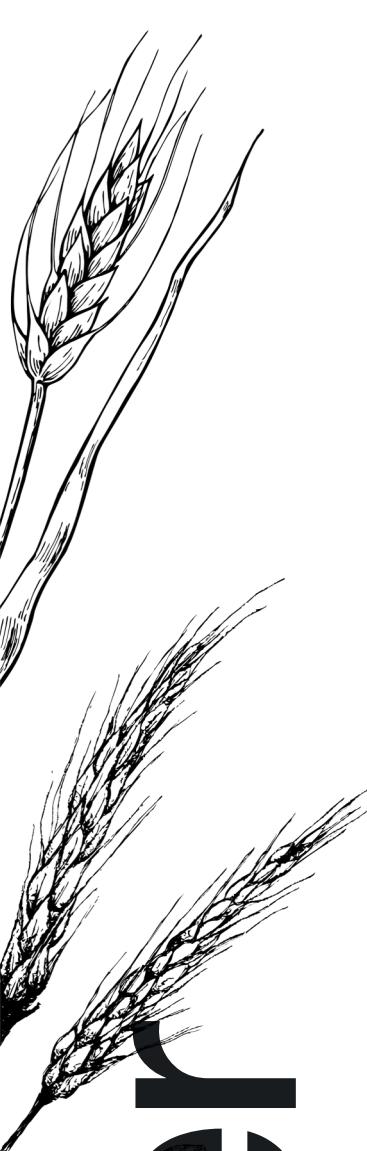


MAC AND CHEESE

19,95\$

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





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.

TARTARE



BOEUF

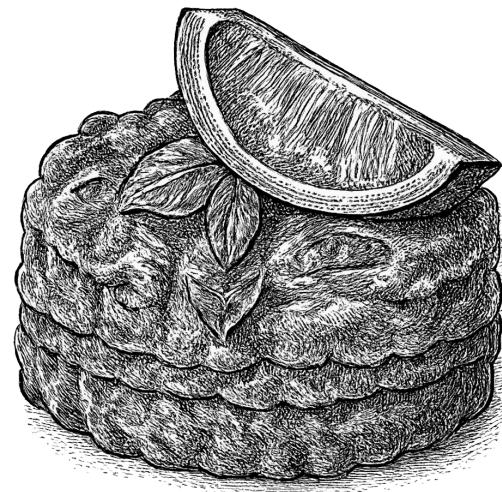
28,50 \$

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.

leaf icon Option salade disponible.

POULET

15,00 \$

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

17,50 \$ leaf icon

14,50 \$

JAMBON

17,00 \$

Jambon fermier, mayonnaise moutarde érable, fromage suisse.

DINDE

15,00 \$

Dinde fumée de la ferme, mayonnaise, fromage provolone.

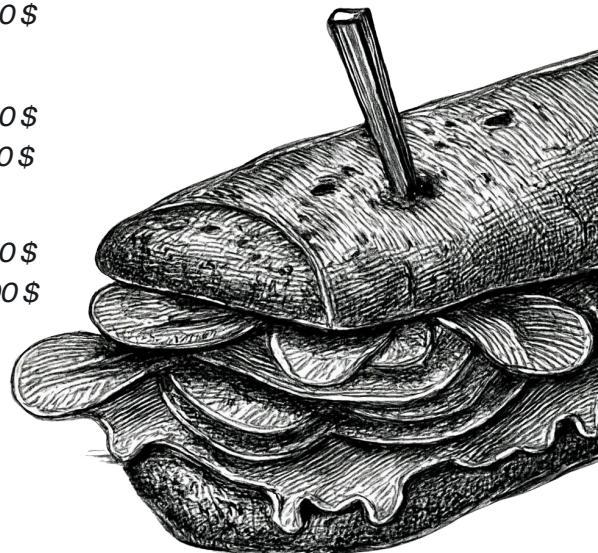
17,50 \$

VÉGÉ

13,50 \$

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

16,00 \$



Manger



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.

