

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\$ ou *9\$

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

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 rafraichissante 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 rafraichissante 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.

Prix sujet à changement sans préavis.

SOMBRE BERGER

Hoppy Stout - Houblon Cascade - 4,2% ABV

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

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!

SAINT-MALO

Lager - 4,9% ABV

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

BONNE FRANQUETTE

Pilsner - 5,3% ABV

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

PALETTE DE DÉGUSTATION

Galopin 4x5oz

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\$

SANS ALCOOL

BLONDE

Bière blonde sans alcool.....6,50 \$

IPA

Bière IPA sans alcool.....6,50 \$

Vins

VINS ROUGES

EN ATTENDANT LE DÉGÂT D'EAU

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

UN DE CES QUATRE

Domaine du Nival Bio.....55,00 \$

RESERVE BIO 2023

Domaine Saint-Jacques.....Verre : 9,00\$ | Bouteille 32,00 \$

VINS BLANCS

WILLIAM BLANC

Vignoble rivière du chêne.....Verre : 8,50\$ | Bouteille : 32,00 \$

BLANC BEAUCHEMIN 2022

Vignoble et domaine Beauchemin.....35,00 \$

PETIT PENCHANT

Domaine Grand Saint-Charles.....45,00 \$

MOUSSEUX

PAREIL PAS PAREIL

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

AUTRES

EAU DE VIN

Piquette rosé.....10,00 \$



Breuvages

COCKTAILS

GIN TONIC

Gin Ubald, eau tonique, Lime.....10,50 \$

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.....10,50
\$

CHELADA

Bière la Fermière, sauce Worcestershire,
Tabasco, Clamato.....10,50 \$

IPARol

Bière la BDC, 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 \$

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 \$

BOUTEILLE D'EAU.....2,75 \$



Prix sujet à changement sans préavis.

Manger

Informez-nous de vos allergies

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.....19,00 \$

TREMPETTE NACHOS

Chips de tortillas servies avec salsa maison et sauce au fromage à la bière "La Fermière" et bacon de la ferme.....11,30 \$

ROLL DOG

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

FRITES

Panier de frites, épices Blanco et mayonnaise à la bière maison | Régulière, Fermière ou IPA épicé.....6,50 \$

TRIO SALÉ

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

AILES DE POULET DE LA FERME FUMÉES

Ailes fumées lentement, tendres et juteuses, servies avec notre sauce BBQ à la Red Mill.....(8) 14,00 \$
(16) 26,00 \$

PILONS DE POULET DE LA FERME FUMÉS

3 pilons fumés lentement, viande tendre, servis avec notre sauce BBQ à la Red Mill ou sauce Alabama maison.....12,00 \$

PELURES DE POMMES DE TERRE (2)

Pelures de pommes de terre gratinées au fromage tex-mex, notre bacon croustillant, crème sûre et oignons verts.....11,00 \$

SALADES

CÉSAR

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

CÉSAR AU POULET

Laitue romaine croquante, poulet, 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.....10,50 \$



Prix sujet à changement
sans préavis.

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.....11,00 \$

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

Bouillon riche à l'ail du Québec, à la Saint-Malo et aux patates et parfumé à la marjolaine. Servi dans un bol de pain de la Boulangerie des Trois-Rivières, avec fromage fondant et bacon fermier croustillants.....15,50\$

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, mayo à la bière BDC. Servi avec salade du chef et croûtons.....29,50 \$

Huile épicée disponible si vous le souhaitez relevé.

PÂTES

MAC AND CHEESE

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

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 maison.....20,50 \$

RUSTICA

Prosciutto tranché finement, sauce tomate maison, mozzarella fondante, roquette fraîche et filet de réduction balsamique.....20,50 \$

FERMIÈRE CLASSIQUE

Pepperoni de la ferme, mozzarella fondante, sauce tomate maison.....18,50 \$

BIQUETTE

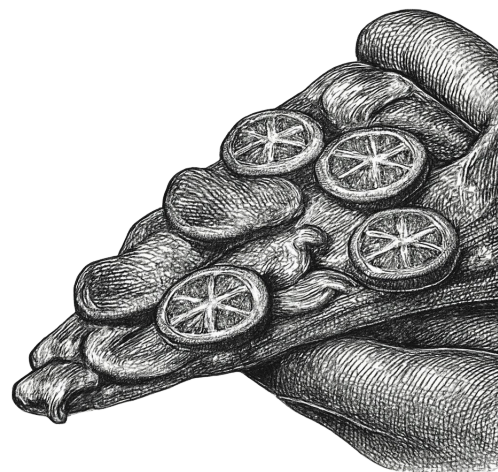
Oignons caramélisés à la bière Red Mill et sirop d'érable, fromage de chèvre.....18,50 \$

MÉDITERRANÉENNE

Zucchini grillé, poivrons et oignons rouges, sauce tomate maison, le tout nappé de mozzarella, fêta fondante et d'olives noires.....19,50 \$

MORDANTE

Viande hachée assaisonnée érable et sriracha, mayonnaise épicée à la BDC, mozzarella et tex-mex fondants, jalapenos croquants.....19,50 \$



PANINIS

Tous nos paninis sont servis avec croustilles.



Option salade disponible.

POULET

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

JAMBON

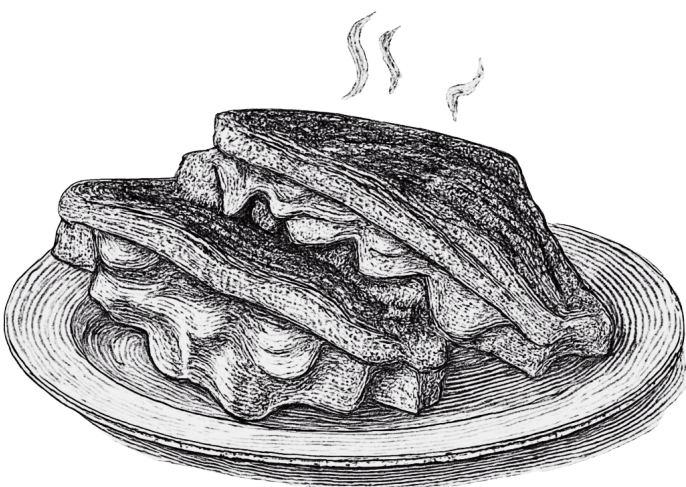
Jambon fermier, mayonnaise moutarde érable, fromage suisse.....14,50 \$
17,00 \$

DINDE

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

VÉGÉ

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



BURGERS

PORC EFFILOCHÉ (PULLED PORK)

Porc effiloché de la ferme, fumée dans notre sauce à la bière Red Mill, sur pain brioché.
Servi avec frites et salade de chou.....21,00\$

POULET NASHVILLE

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\$

DINDE FUMÉE ASIATIQUE

Dindon de la ferme fumée maison aux herbes, coriandre et oignons verts, mayo ail & chili doux, concombre croquant, laitue fraîche et oignon marinés
Servi avec frites.....22,00\$

VIANDES

CÔTES LEVÉES FUMÉES

Côtes levées fumées lentement, nappées de notre sauce BBQ à la Red Mill, servies avec frites et salade de chou.....Demi : 26,00\$
Complète : 37,00\$

PLATS BRASSERIE

LA BAVAROISE DU BRASSEUR

Deux saucisses fumées maison à la bière, bretzel chaud, choucroute, salade de pomme de terre allemande et sauce fromage à la bière et moutarde bavaroise à la bière.....26,50\$

Desserts

DESSERTS MAISON

GÂTEAU AUX ÉPICES CHAI

Gâteau aux épices Chai servi avec crème fouettée et caramel à la Red Mill.....8,00 \$

GÂTEAU AU FROMAGE

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

GÂTEAU AUX CAROTTES

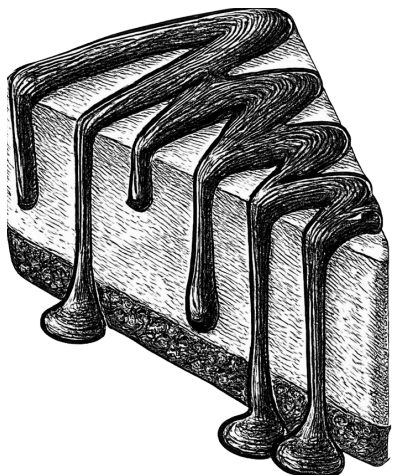
Gâteau aux carottes servi avec glaçage au fromage à la crème.....9,00 \$

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.