



@lentete_microbrasserie

ENTRÉES DE PIQUE-ASSIETTE

PLANCHE DES COURAGEUX 75\$

- MINI-BURGERS (2)** 9
PORC EFFILOCHÉ MAISON, FROMAGE GOUDA LE FIN RENARD ET SALADE DE CHOU
- OREILLES DE CRISSE** 11
🌿 🍷
- CHIPS MAISON** 7.5
🌿 🍷 MAYO ÉPICÉE
- POGOS DE SANGLIER (2)** 9.5
🍷 MAYO MIEL ET DIJON
- RONDELLES D'OIGNONS** 11
🍷 🌿 PANURE À LA BIÈRE, MAYO AUX HERBES FRAICHES DU JARDIN
- FROMAGE HALLOUMI FRIT** 11
CAMEL À LA GUILLAUME TELL ET SAUCE MARINARA
- BETTERAVES ET CHÈVRE** 9
🌿 🍷 MESCLUN, NOIX DE GRENOBLE RÔTIES ET VINAIGRETTE MIEL & POMMES

- NACHOS SIMPLE OU DOUBLE** 14/24
MÉLANGE DE POIVRONS, OIGNONS ROUGES, OIGNONS VERTS, JALAPEÑOS, FROMAGE, CRÈME SURE, SALSA ET SAUCE QUESO

- "SHOTGUN SHELL" FUMÉ** 14
CANNELLONI FARCI DE BOEUF ET FROMAGE, ÉPICES À TACOS MAISON, ENROBÉ DE BACON,

- BONBONS DE BACON FUMÉ** 15
🍷 CARAMÉLISÉS À LA SAUCE INÉBRANLABLE ET SIROP D'ÉRABLE

- BÂTONS DE CÔTES LEVÉES FUMÉES COUPE ST-LOUIS** 16
🌿 🍷

- AILES DE POULET FUMÉES (6)** 12
🌿 🍷 CHOIX DE SAUCE BUFFALO OU BBQ

- SAUCISSE FUMÉE MAISON** 10
SAUCISSE DE PORC & BOEUF, MÉLANGE D'ÉPICES MAISON, MAYO JALAPEÑO OU MIEL DIJON

- MAC N CHEESE FUMÉ** 15/24
SAUCE AU FROMAGE FUMÉ MAISON, CHIPS DE PORC CROUSTILLANTE

- SOUPE DU JOUR** 6

POUTINES

FRITES DE PATATES ROUGES, FROMAGE EN GRAINS, SAUCE POUTINE CLASSIQUE

- RÉGULIÈRE** 13
- PORC EFFILOCHÉ** 19
- SAUCISSES FUMÉES MAISON** 20
- MÉLI-MÉLO DU FUMOIR** 21
- STEAK PHILLY FUMÉ ET OIGNONS CARAMÉLISÉS** 22

SALADES

- SALADE DE NOTRE JARDIN** 9/14
🌿 🍷 MÉLANGE DE LAITUES ET LÉGUMES DU JARDIN (ÇA DÉPEND DE CE QUI POUSSE!) VINAIGRETTE BALSAMIQUE À L'ÉRABLE.

- SALADE À KASS** 19.5
🌿 CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD, NOUILLES CROUSTILLANTES ASIATIQUES, AVOCAT, POIVRONS ROUGES, FRUITS DE SAISON, VINAIGRETTE MAISON MIEL & POMMES

- SALADE CÉSAR** 12/19
ÉMIETTÉ DE FLANC DE PORC CROUSTILLANT ET COPEAUX DE PARMESAN

- BOL DU MARAICHER** 21
POITRINE DE POULET, RIZ, CONCOMBRES, OIGNONS ROUGES, JALAPEÑOS, POIVRONS, SALSA DE MAÏS, GUACAMOLE, FROMAGE RÂPÉ, SAUCE BBQ ET MAYO ÉPICÉE

TARTARES

🌿 🍷 REMPLACEZ LES CROÛTONS PAR DES CHIPS DE MAÏS

- TARTARE DE SAUMON**
CONCOMBRES, CÂPRES, ÉCHALOTES, MAYO AUX HERBES, PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET CROÛTONS

ENTRÉE 3 OZ 17
REPAS: 6 OZ AVEC FRITES ET SALADE 31

- TARTARE DE BOEUF L'ENTÊTÉ**
ON VA LE FAIRE COMME ON VEUT, T'INQUIÈTE, ÇA VA ÊTRE BON !

ENTRÉE 3 OZ 18
REPAS: 6 OZ AVEC FRITES ET SALADE 33

BURGERS

ET SANDWICHS

 CHANGEZ LE PAIN BRIOCHÉ
POUR UN PAIN SANS GLUTEN +2\$

SERVI AVEC FRITES OU SALADE MAISON

L'ENTÊTÉ 24.5

GALETTE DE BOEUF SUR PAIN BRIOCHÉ, BACON MAISON, PORTOBELLO, FROMAGE SUISSE, LAITUE, TOMATE ET MAYO ÉPICÉE

LE CLUB SANDWICH 24

POITRINE DE DINDE ET BACON MAISON DE NOTRE FUMOIR, LAITUE, TOMATES & MAYO JALAPEÑO AIL RÔTI

LE VÉGÉ 19.5

GALETTE VÉGÉTARIENNE SUR PAIN BRIOCHÉ, FROMAGE GOUDA LE FIN RENARD, LAITUE, TOMATE, PORTOBELLO ET MAYO AUX HERBES FRAÎCHES DU JARDIN

PHILLY CHEESE STEAK FUMÉ 26

PAIN BAGUETTE, RÔTI DE BOEUF, FROMAGE GOUDA LE FIN RENARD ET OIGNONS CARAMÉLISÉS À LA CHAMPÊTRE

LE PETIT COCHON 2.0 23.5

NOUVEAU! GALETTE DE PORCELET ET BACON SUR PAIN BRIOCHÉ, FROMAGE OKA, RONDELLES D'OIGNONS, LAITUE, TOMATE ET MAYO AUX HERBES FRAÎCHES DU JARDIN

LE WRAP DU GOLFEUR 19.5

POULET, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHEDDAR, LAITUE, POIVRONS, MAYO MIEL & DIJON

LE BALAFRÉ 24

GRILLED CHEESE, JAMBON FUMÉ MAISON, AU CARAMEL DE GUILLAUME TELL & DIJON, MÉLANGE DE FROMAGES LE FIN RENARD ET CHEDDAR.

POISSONS

FISH & CHIPS MAISON TEMPURA 32 À LA BIÈRE

FILET DE DORÉ ACCOMPAGNÉ D'UNE DÉLICIEUSE SAUCE TARTARE MAISON. SERVI AVEC FRITES MAISON.

PRISE DU JOUR 30

SERVI AVEC FRITES ET LÉGUMES DU JARDIN

FUMOIR ET GRILL

  SI SERVI SANS SAUCE

SERVI AVEC LÉGUMES TIEDES ET FRITES

CONTRE-FILET 12 OZ 42

MARINÉ AVEC NOS ÉPICES SECRÈTES, SAUCE AUX POIVRES

BAVETTE DE BOEUF 36

MARINÉE AVEC NOS ÉPICES SECRÈTES, SAUCE DEMI-GLACE BONAVENTURE ET ÉRABLE

HAMBURGER STEAK 25

OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE À LA BONAVENTURE

POULET GRILLÉ 27

POITRINE DE VOLAILLE NOURRIE DE GRAIN SERVI AVEC NOTRE FAMEUSE SAUCE BACON & BIÈRE BLANCHE CHAMPÊTRE

SERVI AVEC FRITES ET SALADE DE CHOU

PILON DE DINDE FUMÉ 29

GLACÉ À LA SAUCE AIGRE-DOUCE RHUM BRUN ET ANANAS GRILLÉS

CÔTES LEVÉES FUMÉES 28/39

DEMI RACK/FULL MÉLANGE D'ÉPICES MAISON ET SAUCE BBQ

COMBO AVEC POULET 38

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DU FUMOIR POUR 2 80

POITRINE DE BŒUF FUMÉE COMME AU TEXAS, BÂTONS DE CÔTES-LEVÉES COUPE ST-LOUIS, PORC EFFILOCHÉ, POITRINE OU PILON DE DINDE FUMÉE, FRITES, SALADE DE CHOU, SALSA DE MAÏS, PAINS BRIOCHÉS ET SAUCE BBQ MAISON

PLANCHE DU FUMOIR POUR 4 155

POITRINE DE BŒUF FUMÉE COMME AU TEXAS, BÂTONS DE CÔTES-LEVÉES COUPE ST-LOUIS, PORC EFFILOCHÉ, POITRINE ET PILON DE DINDE FUMÉE, FRITES, SALADE DE CHOU, SALSA DE MAÏS, PAINS BRIOCHÉS ET SAUCE BBQ MAISON

PÂTES

MAC N CHEESE FUMÉ 15/24

SAUCE AU FROMAGE FUMÉ MAISON, CHIPS DE PORC CROUSTILLANTES

SPAGHETTINI BOLOGNAISE 18

SUPPLÉMENTS

TOFU MARINÉ À LA BIÈRE 6

PORC EFFILOCHÉ 8

BAVETTE DE BOEUF 29

POITRINE DE POULET GRILLÉ 14

PHILLY STEAK FUMÉ 10

DEMI CÔTES 19

PILON DE DINDE 16

EXTRA FROMAGE 4

EXTRA FROMAGE GRATINÉ 5

POMME DE TERRE AU FOUR 8

FRITES DE PATATES DOUCES 6

FRITES MAISON 5

MAYO MAISON 2

SAUCE AUX POIVRES 5

SALSA OU CRÈME SURE 2

SI VOUS AVEZ DES BESOINS ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES, VEUILLEZ INFORMER NOTRE PERSONNEL LORS DE LA COMMANDE CAR NOS

PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS EN

CONSÉQUENCE

 SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

 SANS LACTOSE