

À MANGER

(plus taxes et service)



MICROBRASSERIE

LE COUREUR DES BOIS**Produits du terroir****SAUCISSONS \$ 9.50**

(Charcuterie Monsieur D. Saguenay)

Parmesan et vin rouge**Poivre et Brandy****Ail noir, hydromel et fromage Blackburn****TRIO DU TERROIR****FROMAGES \$ 16.00**

Servi avec une baguettine à la bière et chutney aux bleuets ou gelée de bleuets à notre bière noire

PIKAUBA, PÂTE SEMI-FERME

(Fromagerie Lehmann, Hébertville)

LA FERMIERE, PÂTE DEMI-FERME

(Fromagerie Médard, St-Gédéon)

RANG DES ÎLES, PÂTE MOLLE

(Fromagerie Médard, St-Gédéon)

DUO FROMAGES \$ 25.00

Laissez-vous tenter par nos deux succulents fromages, le tout accompagné d'une baguettine à la bière, chutney aux bleuets et de gelée de bleuets à notre bière noire.

TERRINES

(Ferme Villoise, Saint-Gédéon)

Terrine aux bleuets sauvage de porc biologique.

Servi avec une baguettine à la bière

\$ 20.00Notre délicieuse terrine servie avec l'un de nos fromages ainsi qu'avec le saucisson de votre choix. Le tout accompagné d'une baguettine à la bière et de chutney aux bleuets ou gelée de bleuets à notre bière noire. **\$ 40.00****Panier de saucisses à nos bières**

(Salaison Besson et nos 4 bières classiques)

Bière blanche Harfang, fromage de chèvre et salade de fruits

Bière blonde Lynx, épices et zeste de citron

Bière rousse Renard et whisky à l'érable Coureur des bois

Stout l'Ourse noire, graines de tournesol grillées et chocolat

4 mcx - \$ 8.00**8 mcx - \$ 16.00** (Servi avec sauce dijonnaise)**BOL DE CHILI****\$ 17.00**

SERVI AVEC CROUSTILLES ET CRÈME SURE

CHILI AU BOEUF HACHÉ, HARICOTS ROUGES, TOMATES, LENTILLES, OIGNONS, CAROTTES, MAÏS ET FROMAGE**SOUPE À L'OIGNON ET BIÈRE AU MIEL****\$ 15.00**

PRÉPARÉ PAR CUISINE FUSION MÉTÉORE

SERVI AVEC FROMAGE ET CROUTONS

POULET GÉNÉRAL TAO**\$ 13.50**

Poulet enrobé d'une chapelure de Tostitos, nappé de la sauce Tao du Lac Saint-Jean, servi sur riz blanc et final d'échalotes et de graines sésame

TARTARES

SELON DISPONIBILITÉ

Accompagnés de croutons, salade avec vinaigrette maison

SAUMON VERSION CLASSIQUE**\$ 26.00**

Câpres, échalotes françaises, mandarines, moutarde de dijon, huile d'olive, jus de lime, mayonnaise, sauce piquante et sésames.

BOEUF BOURSIN ET TOMATES CERISES \$ 26.00

Boursin ail fines herbes, échalotes françaises tomates cerises, cornichons, câpres, huile d'olive et fromage Blackburn

EGG ROLLS PIZZA SERVI AVEC SALSA OU CRÈME SURE
(Pour un temps limité et fait maison)**2/\$7.00 4/\$13.00 6/\$18.00**SAGUENAY
LAC-SAINT-JEAN**ZONE
BORÉALE****LES - À - CÔTÉS****FROMAGE EN GRAINS AUX ÉPICES****\$ 6.75**

(Fromagerie la Normandinoise, Normandin)

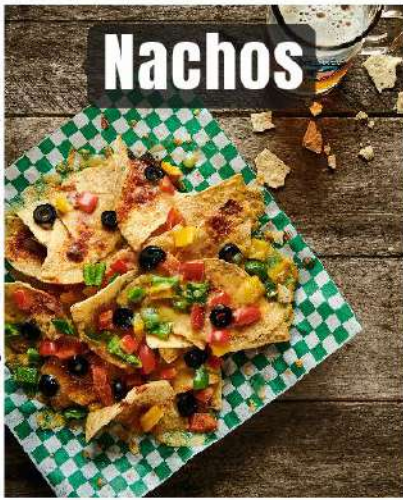
FROMAGE DANS LE VINAIGRE**\$ 5.25**

(Fromagerie Perron, St-Prime)

BRETZEL MAISON CHAUD**\$ 5.25**

(Marché Wallberg, Dolbeau-Mistassin)

POP CORN (82g)**\$ 2.00****MÉLANGE DE NOIX (55g)****\$ 3.00****MÉLANGE D'OLIVES****\$ 5.75****CHIPS (Ruffles ou Miss Vickie's)****\$ 4.50**



Nachos

NACHOS CLASSIQUE

Demi \$13.00

Régulier \$ 18.00

Préparé avec de la salsa moyenne, du fromage cheddar Perron vieilli 2 ans et des olives noires. Servi avec une crème sure.

NACHOS SPÉCIAL DU COUREUR

Demi \$16.00

Régulier \$ 21.00

Préparé avec la salsa moyenne, du fromage cheddar Perron vieilli 2 ans, rehaussé de poivrons bicolores, d'oignons rouges, olives noires et de saucisses portugaises de chez Salaison Besson. Servi avec une crème sure.

NACHOS AUX 3 FROMAGES

Demi \$ 18.00

Régulier \$ 25.00

Préparé avec le fromage Blackburn, le fromage en grains aux épices, le cheddar Perron vieilli 2 ans, du confit d'oignons à notre bière rousse et des olives noires. Servi avec crème sure et salsa

TREMPETTE TOUT HEUR

Trempette froide étagée, mélange de fromage Le Cabrouet ciboulette (Fromagerie Médard), salsa, cheddar Perron vieilli 2 ans, accompagnée de croustilles.

\$ 16.00

TREMPETTE CHAUDE AUX ÉPINARDS

SERVI AVEC CROUSTILLES FROIDES

\$ 16.00

SERVI AVEC BAGUETTINE CHAUDE À LA BIÈRE

\$ 15.00

Pizzas

LA JARDINIÈRE,

Pizza à croute mince garnie de sauce tomate (Les sauces du Fjord) brocolis, choux fleurs, oignons rouges et olives, enrobée de fromage Perron vieilli 2 ans, de la mozzarella, fromage Blackburn ainsi que du fromage en grains aux épices la Normandinoise .

\$ 18.00

LA HERCULE POIREAUX,

Pizza à croute mince garnie de sauce tomate (Les sauces du Fjord), lit de poireaux, fromage à la crème Couventine (Fromagerie Médard) et ainsi que fromage en grain aux épices la Normandinoise.

VÉGÉ \$ 18.00 AVEC BACON \$ 20.00

L'EFFILY-DÉLICIEUSE,

Pizza à croute mince garnie de sauce tomate (Les sauces du Fjord), porc effiloché (Banquets Francis) enrobé de sauce BBQ, oignons confits à la bière rousse, sauce BBQ/bleuets (Délices du Lac-Saint-Jean), fromage Perron vieilli 2 ans, mozzarella, parmesan, poivrons et oignons.

\$ 22.00

PEPPERONI FROMAGE

Pizza à croute mince garnie de sauce tomate (Les sauces du Fjord), pepperoni (Ferme Villoise) fromage Perron vieilli 2 ans et fromage mozzarella.

\$ 16.00

DESSERTS



GANACHE AU CHOCOLAT À LA BIÈRE NOIRE

Servi avec un 4oz de bière Ours noire \$ 7.00

Servi sans bière \$ 5.00

VERRINE DU MOMENT

Tiramisu \$ 9.50

Préparation de mascarpone et d'œufs, doigts de dame imbibés de café et de notre bière rousse et saupoudrée de cacao.

EXTRAS

Salsa - Crème sure - Piments forts - Cornichons

\$ 1.00

Bacon - Fromage - Mélange poivrons/oignons

Chutney aux bleuets (Délices du Lac)

Gelée de bleuets à notre bière noire

Confit d'oignons à notre bière rousse Renard

Baguettine à notre bière - Croulons

\$ 3.50

