



## bière DE RIZ



## TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

ASSOCIATION DE L'AGROTOUTISME ET  
DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

### MINEUR

Cette bière blonde rend hommage à tous les mineurs, qui furent les bâtisseurs de la ville d'Asbestos. Gageons que cette blonde de type Kölsch, avec des arômes de pain frais, sa délicate amertume et son petit côté fruité aurait certainement été la bière officielle de nos mineurs qui aimaient se rassembler et trinquer après plusieurs heures de dur labeur.

### SPELLO

Le terme « Spello » était utilisé par les travailleurs de la mine pour désigner prendre une pause. À l'image de cette expression, la Spello est une bière rafraîchissante parfaite pour accompagner une pause bien méritée dans la journée! Pale ale américaine, houblonnée au Chinook et Willamette de la houlonnière « Houblon des Jarrets Noirs » et houblonnée à cru du houblon Citra et Azacca. Cette bière aux notes résineuses dégage des arômes de fruits tropicaux.

### 100 TONNES

Emblème de la ville, les camions géants de la mine étaient plus qu'impressionnants. On comptait plusieurs 100, 120 et 200 tonnes. À l'image de ces camions imposants dotés d'une capacité incroyable de chargement, l'IPA déborde d'une impressionnante quantité de saveurs de houblons. De couleur orangée, elle dégage des arômes d'ananas et de pamplemousse. Un cocktail fruité présentant une belle amertume ronde et rafraîchissante.

### 200 TONNES

Plus gros qu'une maison, le camion minier d'une capacité de 200 tonnes, situé à l'entrée de la Ville d'Asbestos, servait autrefois à sortir le minerai du puits à ciel ouvert. À l'image de ce mastodonte, cette bière contient une quantité imposante de houblons Azacca, Amarillo et Simcoe. Cette double IPA aux arômes de fruits tropicaux et d'agrumes est inspirée de la Nouvelle-Angleterre.

### 1949

Cette bière de couleur noire nous rappelle cette période sombre de la ville d'Asbestos, la grève de 1949, l'une des plus grandes et importantes de l'histoire du Québec. Elle a été un épisode clé d'émancipation de la classe ouvrière. Cette Milk Stout, aux arômes de chocolat et de torréfaction, présente un côté sucré bien équilibré avec la légère amertume du café.





Asseyez-vous et commencez  
par une de nos entrées!

 Appetizers

Disponible seulement en semaine après 14 h et les fins de semaine.

### CEVICHE DE PÉTONCLES

Sauce leche de tigre, légumes  
frais et micropousses

*Scallops ceviche with leche de tigre sauce,  
fresh vegetables and micropousses*

16,00 \$

### CÔNE DE PATATES DRILL OU DE FRITES

Chips chaudes maison ou frites

*Homemade chips or fries*

5,00 \$

### POPCORN DE RIS DE VEAU

Avec mayonnaise au caramel  
de bière la Mineur

*Calf with a beer caramel mayo made  
with our beer la Mineur*

10,00 \$

### FONDANT AU FROMAGE

Fromage pané de la  
Fromagerie du Presbytère,  
bruschetta, pain plat grillé

*Breaded cheese from the Fromagerie  
du Presbytère, bruschetta, grilled  
flatbread*

15,00 \$

### GRAVLAX DE TRUITE

Avec yogourt fumé, croustons  
et micropousses

*Cured trout with smoked yogurt,  
croustons and micro-sprouts*

 \*Sans croûtons

11,00 \$

### CREVETTES DYNAMITE

Crevettes panées. Choix de  
sauce : sweet and spicy ou  
mangue épicée

*Breaded Shrimps with our sweet and  
spicy or spicy mango sauce*

7,50 \$

### AILES DE POULET ROAD HOUSE

BBQ, lime et téquila /  
sauce au bleu / sweet & spicy

*Chicken wings with  
BBQ, lemon and Tequila /  
blue cheese sauce / sweet & spicy*

1/2 lb: 8,00 \$ / 1 lb: 14,00 \$

2 lb: 24,00 \$

### PÉPITES D'OR BLANC

Choux-fleurs panés.

Choix de sauce :  
ranch ou érable et curry

*Breaded cauliflower with our ranch or  
maple and curry sauce*

8,00 \$

### BRETZEL GÉANT

Avec sauce dijonnaise  
et crème sure

*Served with dijonnaise dip  
and sour cream*

5,00 \$

### PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

À partager! Avec croûtons, confiture et fruits séchés

*Cheese and delicatessen. With croutons, jam and dried fruits*

 \*Sans croûtons

29,00 \$

### TARTARES DU MOMENT

Informez-vous !

*Tartar. Ask your waiter!*

278, boul. Olivier, Val-des-Sources

 Signature  
Jaycob

CHAUSSURES ET VÊTEMENTS  
PRÊTS À PORTER

 OAKLEY

 DC

 VANS

 ROXY

 QUIKSILVER

 adidas

 VOLCOM

 UNDER ARMOUR



 Sans gluten
  Épicé

## PLATS PRINCIPAUX

Main courses

Disponible seulement en semaine après 14 h et les fins de semaine.

### FILET MIGNON 6 OZ

Sauce au poivre et à la bière

*6 oz of Beef tenderloin with a well-seasoned beer sauce*

32,00 \$

### PIEUVRE GRILLÉE

Gremolata et crémeux de pois chiches

*Grilled octopus with gremolata and creamy chickpeas*

28,00 \$

### GUÉDILLE AUX CREVETTES DE MATANE

Pesto d'aneth et oseille sanguine

*Rolls (2) with Matane shrimps.  
Dill pesto and blood sorrel*

22,00 \$

### HOT DOG DE CERF

Pain brioché, saucisse 100 % cerf Whisky  
et BBQ, garniture de pommes confites et  
oignons croustillants

*Whisky and BBQ red stag sausage cooked on the grill  
on brioche bun with crispy onions and candied apple*

22,00 \$

### NACHOS

Chips de maïs, poivrons, oignons, olives  
noires, salsa, fromage avec crème sure

\*Ajoutez smoked meat ou poulet grillé (+7,00 \$)

*Corn chips, pepper, onion, black olives, salsa, cheese and  
sour cream. \*Add grilled chicken or smoked meat (+ 7,00 \$)*

16,00 \$

### POUTINE

Sauce maison à la bière Île-à-Roux et  
fromage en grains St-Georges-de-Windsor de  
la Fromagerie Proulx

*Homemade sauce with our Île-à-Roux beer, cheese  
curds St-Georges-de-Windsor from Fromagerie Proulx.*

Petite: 9,00 \$ Grosse: 14,00 \$

### FISH N'CHIPS

Filets de morue avec panure  
à la bière la Mineur

*Breaded cod made with our Mineur beer.*

20,00 \$

### POUTINE DE LUXE

Bœuf Wagyu, oignons frits,  
sauce au poivre et à la bière

*Wagyu Beef, fried onions with  
pepper and beer gravy*

28,00 \$



### TARTARES DU MOMENT

Informez-vous!

*Tartar. Ask your waiter!*

### CÔTES LEVÉES DU MOULIN

Cuit sous vide pendant 24 h dans notre  
marinade maison à la bière  
Île-à-Roux

*Vacuum cooked pork ribs in a homemade marinade  
made with our Île-à-Roux beer*

Demi(half) : 20,00 \$ Complète(full) : 33,00 \$

### SALADE DU MOULIN

Choisis ta protéine :

Galette végétarienne ou poulet grillé

*Salad. Choose your protein :  
grilled chicken or vegetarian protein patty*

 \*Sans nouilles chinoises

16,00 \$

**BURGERS****BURGER VÉGÉ** 

Galette d'haricots noirs épicée cuite sur le grill, servie sur pain bretzel avec kimchi, mozzarella, laitue et tomate

*Spicy black beans patty cooked on the grill on a bretzel bun with kimchi, mozzarella, lettuce and tomatoe.*

18,00\$

**BURGER DE BŒUF WAGYU**

Galette 100 % bœuf Wagyu, mayonnaise à la truffe, fromage, laitue, tomate, oignons, champignons



*100 % Wagyu beef patty, truffle mayo, cheese, lettuce, tomatoe, onions, mushrooms*

26,00\$

**BURGER ÉPICURIEN**

Galette du moment servie sur pain bretzel. Informez-vous !

*Ask your waiter for the flavor!  
Cooked on the grill on bretzel bun.*

25,00\$

**BURGER DU MOULIN**

Galette de bœuf cuite sur le grill avec sauce sud-ouest maison, mozzarella, laitue, tomate et oignon rouge servi sur pain bretzel

*Beef patty cooked on the grill with southwest sauce, mozzarella, lettuce, tomatoe and red onion on a bretzel bun*

19,50\$

**BURGER DE POULET**

Poulet grillé, fromage, bacon, laitue et tomate avec sauce ranch sur pain bretzel

*Grilled chicken, cheese, bacon, lettuce and tomatoe on bretzel bun with ranch sauce.*

19,50\$

**AJOUTS DE BONHEUR***Extra*

Poutine	4,00\$
Bacon	2,50\$
Smoked Meat	7,00\$
Crevettes panées (5)	7,50\$
<i>Breaded shrimps</i>	
Poulet grillé	7,00\$
<i>Grilled Chicken</i>	
Frites de patates douces	1,50\$
<i>Sweet potatoes fries</i>	
Poutine de patates douces	4,50\$
<i>Sweet potatoes poutine</i>	
Fromage en grains	2,50\$
<i>Cheese curds</i>	
Pain burger sans gluten	1,50\$
<i>Gluten free bread</i>	
Crème sure	1,50\$
<i>Sour cream</i>	
Croquettes de Mac N'Cheese (nuggets) (6)	7,50\$
Sauce	1,00\$

**CAFÉS SPÉCIALISÉS***Specialized coffees***ESPRESSO SIMPLE**

3,50 \$

**CAPPUCCINO**

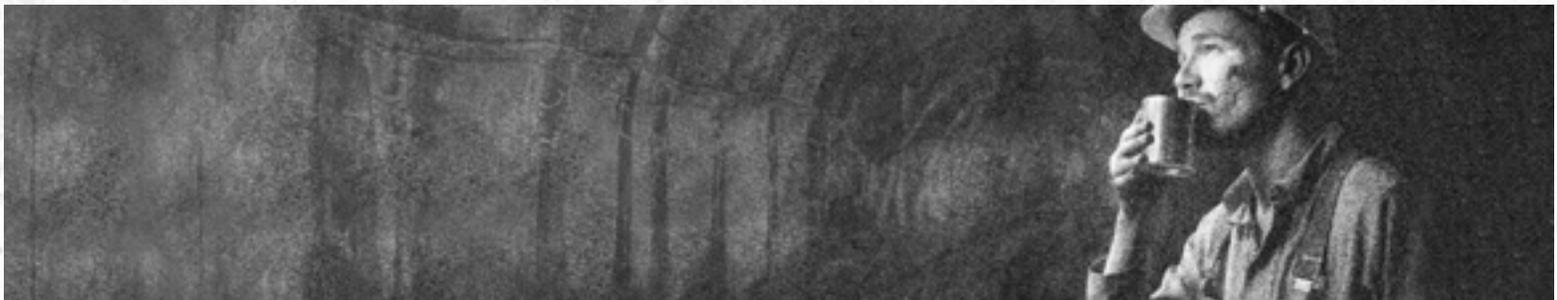
4,50 \$

**LATTE MACHIATTO**

4,50 \$

**CAFÉS ALCOOLISÉS***Alcoholic coffees*

7,50 \$

**DESSERTS****Informez-vous!***Ask your waiter!*

## MENU POUR ENFANTS

12 ans et moins  
12 years old and younger

Inclus un jus en carton  
Includes a juice

### POITRINE DE POULET GRILLÉE

Accompagnée de frites  
*Grilled chicken breast with fries*  
7,50 \$

### CROQUETTES DE MAC N'CHEESE (6)

Servies avec frites  
*Breaded mac n'cheese nuggets  
served with fries*  
7,50 \$

### POUTINE

Sauce maison et  
fromage en grains  
*Homemade sauce  
with cheese curds and fries*  
5,50 \$

\*Les frites peuvent être changées par des patates drill, salade du moment  
ou par des frites de patates douces (+1.50 \$).

*\*Fries can be changed to homemade chips, salad or sweet potatoes fries (+1.50 \$).*

# EXTRACTION



Jeux d'évasion



Serez-vous en  
mesure de vous  
ÉVADER ?

221, rue du Roi,  
Val-des-Sources  
819 578-6800

Réservation obligatoire



Plusieurs scénarios en salle disponibles

## EN BOUTEILLE

*Bottled*

### BIÈRE DE MICROBRASSERIE SANS ALCOOL

Informez-vous!

*Microbrewery beer without alcohol  
Ask your waiter!*  
6,50 \$

### BIÈRE 0,5 % BEER

Blonde ou Rousse  
*Blond or red, 355 ml*  
4,50 \$

### CIDRE DE POMME

*Apple cider, 473 ml, 4,5%*  
7,50 \$

### CIDRE DE POMME ALCOOLISÉ, AROMATISÉ

*Flavored apple cider, 355 ml*  
6,50 \$

### SMIRNOFF ICE

*330 ml, 5%*  
6,50 \$

### CIDRE DE POMME SANS ALCOOL

*Apple cider without alcohol, 355 ml*  
6,50 \$

### PERRIER

*Sparkling water, 250 ml*  
2,50 \$

### LIQUEUR OU THÉ GLACÉ

*Soft drinks, 355 ml*  
2,50 \$

## COCKTAILS

## CUBA LIBRE

Rhum blanc (*white rum*), coke  
7,00 \$

## AMARETTO SOUR

Amaretto et jus de lime  
(*lemon juice*)  
7,00 \$

## HORSE'S NECK

Cognac, ginger ale  
8,00 \$

## TOM COLLINS

Dry gin, jus de lime (*lemon juice*), eau pétillante (*sparkling water*), sirop simple (*simple syrup*)  
7,00 \$

## DARK &amp; STORMY

Rhum noir (*Dark rum*), jus de lime (*lemon juice*), Bière de gingembre (*ginger beer*)  
9,00 \$

## SURE O'TONIC

Liqueur Sureau Rosemont (*Elderflower liquor*), jus de lime (*lemon juice*), Tonic  
7,00 \$

## MOJITO

Rhum blanc (*white rum*), eau pétillante (*sparkling water*), sirop simple (*simple syrup*), menthe (*mint*), lime (*lemon*)  
7,00 \$

## COCKTAILS BIÈRES

## LE VAL-DES-SOURCES

Bière l'Or blanc (*white beer*), gin Birster, Bulles du nord au canneberge (*cranberry sparkling juice*)  
10,00 \$

## SANGRIBIÈRE

Blanche (*white beer*), Soho, jus de pamplemousse (*grapefruit juice*), Sprite  
Verre: 8,00 \$ Pichet : 23,00\$

## PÉCHÉ DU MOULIN

Blonde (*Blond beer*) et (*peach*) Schnapps aux pêches  
9,00 \$

## TAILING

Blonde (*Blond beer*) et Sprite  
12 oz: 5,00 \$ 20 oz: 8,00 \$

FORTS Liquor

Entre 5,00 \$ et 7,00 \$ l'oz

## ALLONGEUR

*Chaser*  
Liqueur, jus, etc.  
Soft drink, juice, etc.  
1,50\$

## COCKTAIL DU MOMENT

Informez-vous !  
*Ask your waiter!*  
6,00\$

SHOOTERS: Informez-vous ! *Ask your waiter!*



Rue Bourbeau

**COCKTAILS  
SIGNATURE**

**MOULIN NOIR 2.0**

Whisky à l'érable 12 ans (*maple whisky*), bière (*beer*), orange, noisette (*walnut*)  
12,00 \$

**QUATRIÈME LAC**

Téquila, bière de gingembre (*ginger beer*), bleuets (*blueberry*)  
12,00 \$

**L'ÉMERAUDE**

Gin, crème de menthe (*mint liquor*), lime (*Lemon*), soda  
11,00 \$

**BARBECUE CÉSAR**

Vodka, sauce BBQ fumée maison (*Homemade smoked BBQ sauce*), Clamato, épices (*spices*)  
9,00 \$

**MON HEURE SPELLO**

Rhum épicié, fruits exotiques (*exotic fruits mix*), hibiscus, sirop d'amande  
11,00 \$

**PETIT POT**

Liqueur de café (*coffee liquor*), érable (*maple*), Rhum noir (*Dark rum*), crème (*cream*)  
13,00 \$

**MOCKTAILS  
5,00 \$**

**LIMONADE**

Jus de citron, lime, orange (*lemon and orange juice*) avec eau pétillante (*Sparkling water*) et sirop simple (*simple syrup*)

**CHILL G**

Sirop simple (*Simple syrup*), jus de citron vert (*lemon juice*), eau pétillante (*sparkling water*), gingembre (*ginger*)

**PALOMINA**

Jus de pamplemousse (*grapefruit juice*), jus de lime (*lemon juice*), tonic, miel (*honey*)

**SANGRIA**

**SANGRIA BLANCHE**

*White sangria*  
Vin blanc (*white wine*), soho litchi, Grand marnier, jus de lime (*lemon juice*), jus canneberge blanc (*white cranberry juice*), Sprite  
Verre: 9,00 \$ Pichet : 24,00\$

**SANGRIA ROSÉE**

*Rosé sangria*  
Vin rosé (*Rosé wine*), Grand Marnier, Cheminaud, jus de pamplemousse rose (*grapefruit juice*), Sprite  
Verre: 8,00 \$ Pichet : 23,00\$

**SANGRIA ROUGE**

*Red sangria*  
Vin rouge (*red wine*), rhum brun (*brown rum*), jus d'orange (*orange juice*), ginger ale  
Verre: 7,00 \$ Pichet : 22,00\$



## BIÈRE EN FUT

*Draft beer*

5 oz : 2,50 \$

12 oz : 5,50 \$

20 oz : 7,85 \$

### MINEUR

4,9%

Kölsh Américaine, arômes de pain frais, blonde à l'amertume douce, 18 IBU

Numéros de ligne : 1

### BRASSIN SAISONNIER

Informez-vous!

*Ask your waiter!*

Numéros de ligne : 2

### L'OR BLANC

5,0%

Blanche Belge, arômes d'agrumes et de coriandre, amertume douce, 20 IBU

Numéros de ligne : 3

### L'ÎLE-À-ROUX

5,0%

Irish Red Ale, arômes de caramel et de biscuit, amertume douce, 22 IBU

Numéros de ligne : 4

1949

5,0%

Milk Stout, arômes de café et de chocolat, amertume douce, 30 IBU

Numéros de ligne : 5

### 200 TONNES

6,9%

Double IPA, arômes de fruits tropicaux et d'agrumes, houblonnée au Amarillo, Simcoe et Mosaic, amertume élevée, 65 IBU

Numéros de ligne : 6

### 100 TONNES

6,2%

IPA Américaine, arômes d'ananas et de pamplemousse aux houblons Cascade, Fuggle, Chinook des Jarrets Noirs et Citra et Azacca, amertume élevée, 50 IBU

Numéros de ligne : 7

### CIEL OUVERT

6,1%

New england kveik IPA arômes de fruits tropicaux et d'agrumes aux houblons Citra, Mosaic et Sabro, 32 IBU

Numéros de ligne : 8

### BRASSINS DU MOMENT

Informez-vous!

*Ask your waiter!*

Numéros de ligne : 9-10

### BIÈRES EN CANETTES ET SELTZER DISPONIBLE

*Bottled beer and Seltzer available*

### PALETTE DE DÉGUSTATION

Palette de 5 verres de 5 oz

Faites votre choix parmi nos 10 lignes de fût !

*Discover our beers! 5 glasses of 5 ounces**Make a choice between our 10 different draft beers*

12,00 \$

**VINS**

Wine

*Laissez-vous tenter par  
une petite coupe... ou une bouteille !***ROUGE***Red wine***MONASTERIO  
DE LAS VINAS**Aromatique et souple, 13,5 %  
Espagne, Crianza,  
750 ml (2,2 g/L)

Verre 6oz: 7,00 \$

Bouteille: 33,00 \$

**FOLONARI  
VALPOLICELLA**Fruité et léger, 12,5 %  
Italie, Vénétie, 750 ml (2,9 g/L)

Verre 6oz: 8,75 \$

Bouteille: 39,50 \$

**RUFFINO  
CHIANTI**Fruité et généreux, 13 %, Italie,  
Toscane, 375 ml (1,9 g/L)

Bouteille: 14,00 \$

**THE VERY SEXY SHIRAZ (IP)**Boisé et épicé 14,5 %, **Importation privée (IP)**. Afrique du Sud,  
poivre blanc. Confiture de baies sauvages, 750 ml (3,9 g/L)

Verre 6oz: 11,00 \$ / Bouteille: 49,00 \$

**BLANC***White wine***LA SABLETTE MUSCADET-SÈVRE ET  
MAINE SUR LIE**Délicat et léger, 12 %, France, Vallée de la Loire,  
Le pays Nantais et la Vendée, 375 ml (14 g/L)

Bouteille: 14,00 \$

**VINA ARPETOS  
VERDEJO (IP)**Fruité et frais. 13 %, **Importation privée (IP)**.  
Espagne. Poire et pêche  
750 ml (2,0 g/L)

Verre 6oz: 9,75 \$

Bouteille: 43,00 \$

**CAMPAGNOLA  
CHARDONNAY  
VENETO**Fruité et vif, 12,5 %  
Italie, Chardonnay,  
750 ml (4,9 g/L)

Verre 6oz: 7,50 \$

Bouteille: 34,50 \$

**LA PETITE  
PERRIÈRE  
SAUVIGNON BLANC**Fruité et vif, 12,5 %  
France, Sauvignon blanc,  
750 ml (14 g/L)

Verre 6oz 8,00 \$

Bouteille: 36,50 \$

**ROSÉE***Rosé wine***GÉRARD BERTRAND  
PAYS D'OC GRIS BLANC**Fruité et léger, 12,5 %,   
France, Languedoc-Roussillon,  
750 ml (1,8 g/L)

Verre 6oz: 8,75 \$

Bouteille: 39,50 \$

**BORSAO SELECCION  
CAMPO DE BORJA**Fruité et généreux, 14 %,   
Espagne, Vallée de l'Ebre,  
750 ml (1,3 g/L)

Verre 6oz: 7,25 \$

Bouteille: 33,75 \$



## LISTE DE NOS FOURNISSEURS RÉGIONAUX



### ÉRABLIÈRE DU CERF ROUGE CERF NATURE

*St-Adrien*



### FROMAGERIE LA MAISON GRISE

*Wotton*



### LE SUREAU DE LA D'HAM

*Notre dame de Ham*



### TRUITES DE LA BOBINE

*East hereford*



### MARCHÉ DE POISSON DE SHERBROOKE

*Sherbrooke*



### FROMAGERIE PROULX

*St-Georges-de-Windsor*



### COCHONS TOUT ROND

*Racine*



### CANARD DU LAC BROME

*Kowlton- Lac Brome*



### LA JAMBONNIÈRE

*St-Rémi-de-Tingwick*



### LES PETITES POUSSÉS VERT TENDRE

*Danville*



FROMAGERIE DU  
PRESBYTÈRE

### FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE

*St-Élizabeth-de-Warwick*



### WAGYU QUÉBEC BŒUF WAGYU

*Lefebvre*



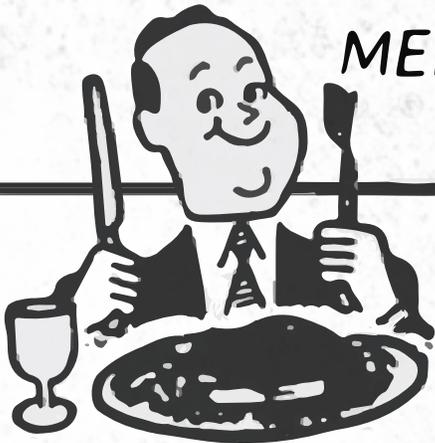
### CAFÉ PABLITO

*Sherbrooke*



### BULL'S HEAD

*Richmond*



# MENU MIDI. EN SEMAINE DE 11 H 30 À 14 H

*Lunch menu (during the week only between 11:30 a.m. - 2 p.m.)*

## ENTRÉES

*Appetizers*

### ENTRÉE DU MOMENT

Informez-vous !  
*Appetizer of the moment  
Ask your waiter!*  
4,50 \$

### CÔNE DE PATATES DRILL OU DE FRITES

Chips chaudes maison ou frites  
*Homemade chips or fries*  
5,00 \$

### BRETZEL GÉANT

Avec sauce dijonnaise  
et crème sure  
*Served with dijonnaise dip  
and sour cream*  
5,00 \$

### PÉPITES D'OR BLANC

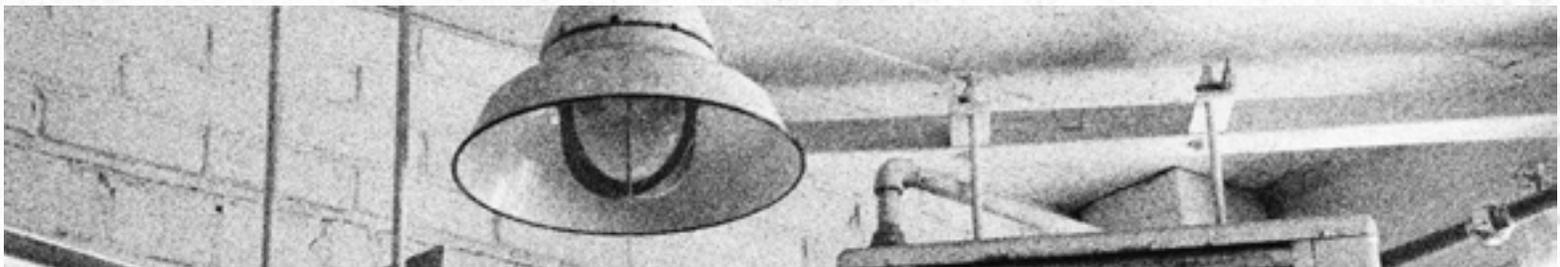
Choux-fleurs panés.  
Choix de sauce :  
ranch ou érable et curry  
*Breaded cauliflower with our ranch  
or maple and curry sauce*  
8,00 \$

### AILES DE POULET ROAD HOUSE

BBQ, lime et téquila /  
sauce au bleu / sweet & spicy  
*Chicken wings with  
BBQ, lemon and Tequila /  
blue cheese sauce / sweet & spicy*  
1/2 lb: 8,00 \$ / 1 lb: 14,00 \$  
2 lb: 24,00 \$

### CREVETTES DYNAMITE

Crevettes panées. Choix de  
sauce : sweet and spicy ou  
mangue épicée  
*Breaded Shrimps with our sweet  
and spicy or spicy mango sauce*  
7,50 \$

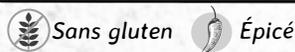


**PIEUXXTRÊME**  
VOTRE EXPERT EN FONDATION  
DE PIEUX VISSÉS

FAITES APPEL À  
NOS EXPERTS POUR  
UNE FONDATION  
À TOUTE ÉPREUVE.

819 839-3911  
1425 route 116, Danville





## PLATS PRINCIPAUX

Main courses

Inclus un 5 oz de bière et une mignardise *Includes 5 ounces of beer and a stuffy desert*

### MENU ARDOISE

Informez-vous !

*Ask your waiter!*

15,00 \$

### ASSIETTE DE SAUCISSES (2)

Saveur du moment, informez-vous! Cuite sur le grill.

*Sausages cooked on the grill. Ask your waiter for the flavor!*

17,00 \$

### POUTINE

Sauce maison à la bière Île-à-Roux et fromage en grains St-Georges-de-Windsor de la Fromagerie Proulx.

*Homemade sauce with our Île-à-Roux beer, cheese curds St-Georges-de-Windsor from Fromagerie Proulx.*

Petite: 9,00 \$ Grosse: 14,00 \$

### SALADE DU MOULIN

Choisis ta protéine :  
Galette végétarienne, poulet grillé

*Salad. Choose your protein : grilled chicken or vegetarian protein patty.*

 \*Sans nouilles chinoises

16,00 \$

### NACHOS

Chips de maïs, poivrons, oignons, olives noires, salsa, fromage et crème sure  
\*Ajoutez smoked meat ou poulet grillé (+ 7,00 \$)

*Corn chips, pepper, onion, black olives, salsa, cheese and sour cream.*

*\*Add grilled chicken or smoked meat (+ 7,00 \$)*

16,00 \$

### PIZZA DU MOMENT

Informez-vous ! *Ask your waiter!*

15,00 \$

### FISH N' CHIPS

Filets de morue avec panure à la bière la Mineur  
*Breaded cod made with our Mineur beer.*

20,00 \$

### CÔTES LEVÉES DU MOULIN

Cuit sous vide pendant 24 h dans notre marinade maison à la bière Île-à-Roux.

*Vacuum cooked pork ribs in a homemade marinade made with our Île-à-Roux beer.*

Demi(half) : 20,00 \$  
Complète(full) : 33,00 \$

### CHILI VÉGÉTARIEN MAISON

Haricots et légumes variés (tomates, poivrons, maïs)

*Beans, variety of vegetables (tomatoes, peppers, corn)*

15,00 \$

\*Les frites peuvent être changées par des patates drill, salade du moment ou par des frites de patates douces (+1.50 \$). Extra poutine (+4,00 \$).

*\*Fries can be changed to homemade chips, salad or sweet potatoes fries (+1.50 \$). Extra poutine (+4,00 \$).*

## MENU POUR ENFANTS

12 ans et moins

Inclus un jus en carton

*12 years old and younger*

*Includes a juice*

### POITRINE DE POULET GRILLÉE

Accompagnée de frites  
*Grilled chicken breast with fries*  
7,50 \$

### CROQUETTES DE MAC N'CHEESE (6)

Servies avec frites  
*Breaded mac n'cheese nuggets served with fries*  
7,50 \$

### POUTINE

Sauce maison et fromage en grains  
*Homemade sauce with cheese curds and fries*  
5,50 \$

## BURGERS ET WRAPS

Inclus un 5 oz de bière  
et une mignardise

Includes 5 ounces of beer  
and a stuffy desert

### BURGER DE POULET

Poulet grillé, fromage, bacon,  
laitue et tomate avec sauce  
ranch sur pain bretzel.

*Grilled chicken, cheese, bacon,  
lettuce and tomatoe on bretzel bun  
with ranch sauce.*

19,50\$

### BURGER DE BŒUF WAGYU



Galette 100 % bœuf Wagyu,  
mayonnaise à la truffe, fromage,  
laitue, tomate, oignons,  
champignons

*100 % Wagyu beef patty, truffle mayo,  
cheese, lettuce, tomatoe, onions,  
mushrooms*

26,00\$

### BURGER DU MOULIN

Galette de boeuf cuite sur  
le grill avec sauce sud-ouest  
maison, mozzarella, laitue,  
tomate et oignon rouge servi  
sur pain bretzel.

*Beef patty cooked on the grill with  
southwest sauce, mozzarella, lettuce,  
tomatoe and red onion on a bretzel  
bun*

19,50\$

### BURGER ÉPICURIEN

Galette du moment servie  
sur pain bretzel. Informez-  
vous !

*Ask your waiter for the flavor!  
Cooked on the grill on bretzel bun.*

25,00\$

### BURGER VÉGÉ

Galette d'haricots noirs épicée  
cuite sur le grill servie sur pain  
bretzel avec kimchi, mozzarella,  
laitue et tomate.

*Spicy black beans patty cooked on  
the grill on a bretzel bun with kimchi,  
mozzarella, lettuce and tomatoe.*

18,00 \$

Possibilité de pain sans gluten.  
Gluten free bread available + 1,50\$

### WRAP VÉGÉ

Galette de haricots noirs,  
salade, tomate, kimchi et  
mayonnaise au curry

*Vegetarian wrap. Black bean patty,  
salad, tomato, kimchi and curry  
mayonnaise*

17,00 \$

### WRAP AU POULET GRILLÉ

Salade, tomates, fromage avec  
sauce ranch

*Grilled chicken wrap with salad,  
tomatoes, cheese and ranch dressing*

17,00 \$

### WRAP AUX CREVETTES

Crevettes panées, salade,  
carottes, radis daïkon avec  
sauce mangue épicée

*Breaded shrimps wrap with salad,  
carrot, daikon radish with spicy  
mango sauce*

17,00 \$

## AJOUTS DE BONHEUR Extra

Poutine	4,00\$
Bacon	2,50\$
Smoked Meat	7,00\$
Crevettes panées (5) <i>Breaded shrimps</i>	7,50\$
Poulet grillé <i>Grilled Chicken</i>	7,00\$

Frites de patates douces <i>Sweet potatoes fries</i>	1,50\$
Poutine de patates douces <i>Sweet potatoes poutine</i>	4,50\$
Fromage en grains <i>Cheese curds</i>	2,50\$
Pain burger sans gluten <i>Gluten free bread</i>	1,50\$

Crème sure <i>Sour cream</i>	1,50\$
Croquettes de Mac N'Cheese (nuggets) (6)	7,50\$
Sauce	1,00\$

## CIEL OUVERT

À l'image de la mine, qui fut longtemps considérée comme la plus grande mine à ciel ouvert au monde, cette légendaire IPA d'inspiration de la côte Est américaine a fermenté avec une levure norvégienne Kveik. Un cocktail de fruits tropicaux provenant des houblons Citra, Mosaic et Sabro, ainsi que les esters d'agrumes, de goyave et de mangue dégagés par la levure EBBEGARDEN. Que ce soit devant la vue majestueuse du puits minier ou du fabuleux goût de cette bière, vous vivrez une expérience mémorable.

## APALONE

L'Apalone est une bière ambrée de type Bitter. Ce style de bière facile à boire est le parfait exemple du subtil équilibre entre les notes de céréales maltées et l'amertume du houblon. À déguster, en prenant bien son temps, tout comme la tortue.

## L'EXPROPRIÉ

En 1931, la première loi d'expropriation fut votée dû à l'expansion du cratère de la mine. L'exploitation en surface est une principale cause de celle-ci. L'Exproprié est une bière brune de type belge aux arômes discrets de pain grillé, de caramel, de dates et de fruits! Une belle rondeur en bouche, bref, un léger dessert bien mérité!



## LA FACTRIE À LA CAMERISE

La nouvelle version de notre Factrie est tout aussi succulente ! Cette blanche de type belge à la camerise est de couleur rosée, surplombée d'une riche mousse. Les arômes de camerise se marient parfaitement aux arômes d'agrumes, de coriandre et de malt. Au goût, sa rondeur nous invite à récidiver pour se rafraîchir le palais.

## L'OR BLANC

Extrait de l'une des plus grandes mines à ciel ouvert au monde, l'Or blanc a été à la base de l'économie de notre région pendant plus de cent ans. Aujourd'hui, l'Or blanc évoque notre bière blanche. Cette Witbier de couleur soleil voilé, surplombée d'une riche mousse blanche, dégage des arômes d'agrumes, de coriandre et de malt. Sa rondeur sucrée nous invite à récidiver pour se rafraîchir le palais.



## BLAST CHOCO-FRAMBOISE

Cette bière de type milk stout propose une balance parfaite entre la framboise et le chocolat. Il en résulte une explosion de saveurs qui plaira à coup sûr autant aux amateurs de stout qu'aux amateurs de bière fruitée. Son nom rappelle les dynamitages quotidiens qui avaient lieu à Asbestos pendant plus de 100 ans.

## NEIGE D'ÉTÉ

La NEIGE D'ÉTÉ est une gose rappelant la poussière d'amiante qui se trouvait sur le perron des habitants de la mine. Cette bière d'inspiration allemande, présente un cocktail de fruits tropicaux et d'agrumes, rehaussée d'une touche d'acidité avec une finale légèrement salée. Une bière rafraîchissante comme la neige en été.

## BLAST CHOCO- MENTHE SERIE EXPLORATION

Milk Stout Choco-menthe! Une bière des fêtes! Un dessert sous forme de bière! Une bière qui donne l'haleine fraîche! Une explosion de chocolat et de menthe!

## BOURBEAU

La Bourbeau est la plus célèbre rue d'Asbestos, nommée en l'honneur du marchand et maire Herménégilde Bourbeau, personnage flamboyant qui fut en poste de 1902 à 1907. Des arômes de malt légèrement caramélisés et de fruits confits se dégagent de cette rousse surprenante, qui nous laisse sans mot.

## GRISSETTE

Bière sèche et rafraîchissante! La bière grisetite était aux mineurs ce que la bière saison était aux agriculteurs. Concoctée pour rafraîchir les travailleurs de la mine et récompenser leur dur labeur, la Grisetite est une bière de blé au goût avec des arômes floraux!

## PEUPLIER FRUITÉE

Cette Lager Boréale fait partie de la « série exploration ». D'une robe dorée, cette bière à fermentation basse offre des arômes forestiers avec une légère touche fruitée.

## L'ILE-À-ROUX

Notre bière ambrée nous remémore l'Île-à-Roux. Lors de la période de prohibition de 1919, un agriculteur dénommé Roux, dont la terre bordait les Trois-Lacs, décida de bâtir un bar clandestin sur une île artificielle en roche. L'île étant de juridiction fédérale, la « police de l'alcool » ne pouvait y sévir. Les clients arrivaient en bateau sur l'île construite sur pilotis et passaient par une trappe pour accéder au bar. L'Île-à-Roux est une Irish Red Ale, dégageant des arômes de caramel et de biscuit, qui enrobe la bouche et nous laisse goûter son côté sucré.

## CHARBONNEAU

Cette bière a été brassée en l'honneur de Monseigneur Charbonneau, archevêque rebelle de Montréal dans les années 40. Il prend parti pour les mineurs pendant la grève de 1949, et ce, à l'encontre de ses supérieurs du clergé et surtout de Duplessis, qui règne en roi et maître sur ce Québec de la grande noirceur. Cette blonde belge houblonnée au Sabro fait l'alliage parfait entre la méthode traditionnelle et les houblons d'aujourd'hui. Des notes de melon miel agrémentent parfaitement cette bière de soif à 5,6 % qui aurait assurément plu à Monseigneur ainsi qu'aux mineurs.

