

Brevet de SUPÉRIORITÉ



PRODUIT
D'EXCELLENTE
QUALITÉ
ET
D'UNE
TRÈS
GRANDE
PURETÉ
DANS
SON
GOUT
ET
DANS
SON
ARÔME
DÉLICAT
ET
FRUITÉ
ET
DANS
SON
GOUT
ET
DANS
SON
ARÔME
DÉLICAT
ET
FRUITÉ

EST 'CLIMATISÉE'

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.

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.

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.

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.

GRANDES NOUVEAUTÉS dans la CHAUSSURE pour le AUTOMNE et HIVER

Les dernières créations sont arrivées. Couleurs variées, en SUEDE ou en VEAU. AA — A à EEE. — SANDALES blanches, multicolores et en REPTILE. Nous avons un très beau choix dans les souliers TRÈS LARGES, en suède ou en cuir.



TOURNÉE CHEZ THIERRIN & FRÈRES ET ACHETEZ
CHEZ

JEAN-LOUIS QUELLETTE

« Le plus grand assortiment de chaussures en ville »
Prix variant entre \$135 et \$150

116, rue St-Joseph ASBESTOS, Qué. TEL. 110.5

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.





Asseyez-vous et commencez
par une de nos entrées!

 Appetizers

CRÈME BRÛLÉE

Avec champignons sauvages
et bière noire

Wild mushrooms and stout beer

10,00 \$

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

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

10,00 \$

CARPACCIO DE BETTERAVE

Avec fromage de chèvre, sureau
et micropousses

*Goat cheese, elderberry
and micro-sprouts*

9,00 \$

SOUPE À LOIGNON À LA BIÈRE

Oignons caramélisés, Noire 1949
et fromage Capricorne de La Maison Grise.

*Caramelized onions, Milk stout and
Capricorne cheese from La Maison Grise.*

*Sans pain
7,50 \$

GRAVLAX DE TRUITE

Avec yogourt fumé, croustons
et micropousses

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

*Sans croûtons
11,00 \$

CREVETTES DYNAMITES

Crevettes panées avec
sauce sweet & spicy

*Breaded shrimps
with sweet & spicy sauce*

7,50 \$

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

À partager! Avec croûtons,
confiture et fruits séchés

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

*Sans croûtons
24,00 \$

AILES DE POULET

BBQ, lime et téquila /
miel & ail / sweet & spicy

*BBQ, lemon and Tequila /
Honey & garlic / 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*

6,50 \$

BRETZEL GÉANT

Avec sauce dijonnaise
et crème sure

*Served with dijonnaise dip
and sour cream*

4,50 \$

TARTARE DU MOMENT

Informez-vous !

Ask your waiter!

11,00 \$

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

PARMENTIER DE CANARD CONFIT

Canard confit et mousseline de pomme de terre

Candied duck and mousseline potatoes

24,00 \$

CHILI VÉGÉTARIEN MAISON

Haricots et légumes variés
(tomates, poivrons, maïs)

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

15,00 \$

PÂTES ET BOEUF BRAISÉ

Pâtes fraîches maison, sauce demi-glace,
crème et boeuf braisé

*With fresh pasta, demi-glace gravy,
cream and braised beef*

23,00 \$

BOUDIN NOIR

Boudin noir, mousseline de pomme de terre
et légumes

Blood sausage, vegetables and mousseline potatoes

21,00 \$

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 \$

TARTARE DU MOMENT

Informez-vous! Ask your waiter!

22,00 \$

CÔTES LEVÉES DU MOULIN

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


*Vacuum cooked Nagano 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 :
végétarienne ou poulet grillé

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

 *Sans nouilles chinoises

16,00 \$

BURGERS**BURGER ÉPICURIEN**

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

*Ask your waiter for the flavor!
Cooked on the grill on bretzel bun.*
21,00\$

BURGER VÉGÉ 🌱

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

Spicy black beans patty cooked on the grill on a bretzel bun with kimchi, mozzarella, aragula and tomatoe.
18,00\$

BURGER DU MOULIN

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

Beef patty cooked on the grill with southwest sauce, mozzarella, aragula, tomatoe and red onion on a bretzel bun
19,00\$

BURGER DE POULET

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

Grilled chicken, cheese, bacon, aragula and tomatoe on bretzel bun with ranch sauce.
19,00\$

AJOUTS DE BONHEUR

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)	6,00\$
Sauce	1,00\$

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

3,50 \$

LATTE MACHIATTO

4,50 \$

CAPPUCCINO

4,50 \$

CAFÉ BRÉSILIEN*Brazilian coffee*

Cognac, Grand Marnier,
Tia Maria
7,00 \$

CAFÉ BOOSTER*Booster coffee*

Baileys, Tia Maria, Southern
Comfort
7,00 \$

CAFÉ ALCOOLISÉ AU CHOIX*Choose your alcohol*

Baileys, Sortilège, Tia Maria, Chemineaud, etc.
7,00 \$

MENU POUR ENFANTS12 ans et moins
*12 years old and younger*Inclus un jus en carton
*Includes a juice***LANIÈRES
DE POULET**Lanières poulet grillé
accompagnées de frites
Grilled chicken breast with fries
6,50 \$**CROQUETTES DE
MAC N'CHEESE (6)**Servies avec frites
Served with fries
6,00 \$**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, verdure 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

DESSERTS**MI-CUIT
AU CHOCOLAT***Chocolate lava cake*
5.00 \$**GÂTEAU
AU FROMAGE***Cheese cake*
6.00 \$**TARTELETTE
AU CITRON***Lemon tartlet*
6.00 \$**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 \$**PERRIER***Sparkling water, 250 ml*
2,00 \$**LIQUEUR OU
THÉ GLACÉ***Soft drinks, 355 ml, 5%*
2,00 \$**CIDRE DE POMME
SANS ALCOOL***Apple cider without alcohol, 355 ml*
6,50 \$**CIDRE DE POMME***Apple cider, 473 ml, 4,5%*
7,00 \$**SMIRNOFF ICE, REV***330 ml, 5%*
6,50 \$

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: 7,00 \$

Bouteille: 33,00 \$

**JUAN GIL VIEILLES
VIGNES JUMILLA**Aromatique et charnu,
14,5 %, Espagne, Côte
Méditerranéenne,
750 ml (5,2 g/L)

Bouteille: 39,00 \$

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

Verre: 8,50 \$

Bouteille: 39,00 \$

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

Bouteille: 14,00 \$

**DOMAINE PAUL MAS
VIGNES DE NICOLE
PAYS D'OC**Aromatique et souple, 15,5 %,
France, Languedoc Roussillon,
Pyrénée-Orientale,
750 ml (2,2 g/L)

Bouteille: 42,50 \$

BLANC*White wine***FRANÇOIS LURTON
PIEDRA NEGRA
PINOT GRIS
MENDOZA**Aromatique et rond, 13 %
Argentine, Pinot Gris,
750 ml (1,2 g/L)

Bouteille: 41,00 \$

**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 (1,4 g/L)

Bouteille: 14,00 \$

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

Verre: 7,00 \$

Bouteille: 34,50 \$

**LA PETITE
PERRIÈRE
SAUVIGNON BLANC**Fruité et vif, 12,5 %
France, Sauvignon blanc,
750 ml (1,4 g/L)

Verre: 7,50 \$

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: 8,50 \$

Bouteille: 39,00 \$

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

Verre: 6,50 \$

Bouteille: 31,00 \$



BIÈRE EN FUT
Draft beer

5 oz : 2,50 \$

12 oz : 5,50 \$

20 oz : 7,50 \$

MINEUR

4,9%

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

BRASSIN SAISONNIER

Informez-vous!

*Ask your waiter!***L'OR BLANC**

5,0%

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

SPELLO

5,0%

Pale Ale Américaine, arômes de fruits tropicaux, houblonnée au Chinook, Willamette des Jarrets Noirs, Citra et Azacca, amertume moyenne, 40 IBU

200 TONNES

6,9%

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

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

L'ÎLE-À-ROUX

5,0%

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

1949

5,0%

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

BRASSINS DU MOMENT

Informez-vous!

*Ask your waiter!***SÉLECTION DE CRUCHONS***Bottled beer*

13,50 \$

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 \$

COCKTAILS

7,00 \$

BLOODY CAESARVodka, Clamato, Tabasco,
Worcestershire**CUBA LIBRE**Rhum blanc (*white rum*),
Curaçao, Sprite, jus d'ananas
(*pineapple juice*)**AMARETTO SOUR**Disaronno, Sprite, jus de lime
(*lemon juice*)**FUZZY NAVEL
(SEX ON THE BEACH)**Vodka, (*peach*) Schnapps aux
pêches, jus d'orange (*orange juice*)
(Sex on the beach : avec/*with*
Grenadine)**COSMOPOLITAIN**Vodka, Grand Marnier, jus de
canneberges (*cranberry juice*), jus
de lime (*lemon juice*)**BLUE LAGOON**Curaçao, Vodka, Perrier
(*sparkling water*), jus de lime
(*lemon juice*)**ESPRESSO MARTINI**Vodka, Tia Maria, espresso et
glace (*ice*)**COCKTAILS BIÈRES****SANGRIBIÈRE**Blanche (*white beer*), Soho, jus de
pamplemousse (*grapefruit juice*),
Sprite
12 oz: 7,00 \$**TAILING**Blonde (*Blond beer*) et Sprite
12 oz: 5,00 \$ 20 oz: 7,00 \$**PÉCHÉ DU MOULIN**Blonde (*Blond beer*)
et (*peach*) Schnapps aux pêches
12 oz: 7,00 \$**LE VAL-DES-SOURCES**Bière l'Or blanc (*white beer*),
gin Birster, Bulles du nord au
canneberge (*cranberry sparkling
juice*)
12 oz: 7,00 \$**MOULIN NOIR**Noire 1949 (*Milk stout*)
et cidre alcoolisé (*apple cider*)
12 oz: 7,00 \$**SANGRIA**

Verre: 7,00\$ Pichet: 22,00 \$

SANGRIA ROUGE*Red sangria*Vin rouge (*red wine*), rhum brun
(*brown rum*), jus d'orange (*orange
juice*), ginger ale**SANGRIA ROSÉE***Rosé sangria*Vin rosé (*Rosé wine*), Grand
Marnier, Cheminaud, jus de
pamplemousse rose (*grapefruit
juice*), Sprite**SANGRIA BLANCHE***White sangria*Vin blanc (*white wine*), soho
litchi, Grand marnier, jus de
lime (*lemon juice*), jus canneberge
blanc (*white cranberry juice*), Sprite**SANGRIBIÈRE
DU MINEUR**Bière blanche (*white beer*)
l'Or blanc, Soho, jus de
pamplemousse (*grapefruit juice*),
Sprite

FORTS Liquor**SHOOTERS** 4,50 \$**FORT RÉGULIER***Regular liquor*

Rhum, Vodka, Gin Beefeater ou Bombay, Whisky, etc.

5,00 \$ / oz

FORT INTERMÉDIAIRE, QUÉBÉCOIS ET CANADIEN*Intermediate, Québec and Canada liquor*Rhum Chic Choc, Gin Roméo ou Ungava, Whisky canadien à l'érable (*Maple canadian Whisky*), Grand Marnier, etc.

6,00 \$ / oz

FORT HAUT DE GAMME*Premium quality liquor*

Scotch Glenfiddich 12 ans, etc.

7,00 \$ / oz

ALLONGEUR*Chaser*

Liqueur, jus, etc.

Soft drink, juice, etc.

1,50\$

AMIANTOSE

Gin, soho, tabasco et jus de lime

*(lemon juice)***B-52**

Tia Maria, Grand Marnier et Bailey's

CERVEAU**(BLOODY BRAIN)**Bailey's, (*Peach*) Schnapps aux pêches (*avec/with Grenadine*)**COCHONNE**Bailey's, Tia Maria, jus d'ananas (*pineapple juice*)**COUP DE GRYZOU**Noire 1949 (*Milk stout*)

et Bailey's

DEEP THROATTia Maria, Vodka et crème fouettée (*whipped cream*)**FUZZY NAVEL****(SEX ON THE BEACH)***(Peach)* Schnapps aux pêches, Vodka et jus d'orange (*orange juice*)**JAGER BOMB**

Jagermeister et Redbull

LIQUID COCAINE

Goldschlager et Jagermeister

MUD SLIDE

Tia Maria, Vodka et Bailey's

OURS POLAIREMenthe blanche (*mint cream*) et Vodka**PORN STAR**

Curaçao bleu et Sour Puss

SLIPPERY NIPPLE

Sambuca et Bailey's

TGV

Tequila, Gin et Vodka

WINDEX

Curaçao bleu et Vodka

JAMAICAIN

Rhum blanc et Tia Maria

JUICY PUSSY*(Peach)* Schnapps aux pêches et Bailey's

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 !
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
4,50 \$

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
6,50 \$

AILES DE POULET

BBQ, lime et Téquila /
miel & ail / sweet & spicy
BBQ, lemon and Tequila /
Honey & garlic / sweet & spicy
1/2 lb: 8,00 \$ 1 lb: 14,00 \$
2 lb: 24,00 \$

CREVETTES DYNAMITES

Crevettes panées avec
sauce sweet & spicy
Breaded shrimps
with sweet & spicy sauce
7,50 \$

BURGERS ET WRAPS

Inclus un 5 oz de bière
et une mignardise

Includes 5 ounces of beer
and a stuffy desert

BURGER VÉGÉ

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

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

18,00 \$

BURGER DU MOULIN

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

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

19,00 \$

BURGER DE POULET

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

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

19,00 \$

BURGER ÉPICURIEN

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

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

21,00 \$

WRAP POULET, CREVETTES OU VÉGÉ

Avec roquette, tomates
et fromage.

With tomatoe, aragula and cheese.



16,00 \$

Possibilité de pain sans gluten.

Gluten free bread available + 1,50 \$

*Les frites peuvent être changées
par des patates drill, verdure
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 \$).

 Sans gluten  Épicé

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.

*Ask your waiter for the flavor!
Cooked on the grill*

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 : végétarienne, poulet grillé

Choose your protein : grilled chicken or vegetarian protein.

 *Sans nouilles chinoises

16,00 \$

EL 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 \$

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

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

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

Demi(half) : 20,00 \$

Complète(full) : 33,00 \$

PIZZA DU MOMENT

Informez-vous ! *Ask your waiter!*

15,00 \$

*Les frites peuvent être changées par des patates drill, verdure 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

12 years old and younger

Inclus un jus en carton

Includes a juice

LANIÈRES DE POULET

Lanières poulet grillé accompagnées de frites
Grilled chicken breast with fries
6,50 \$

CROQUETTES DE MAC N'CHEESE (6)

Servies avec frites
Served with fries
6,00 \$

POUTINE

Sauce maison et fromage en grains
Homemade sauce with cheese curds and fries
5.50 \$

KVEIK IPA

Cette Kveik IPA fait partie de la « Série Exploration ». Cette IPA d'inspiration de la Côte Est américaine à fermenté avec une levure norvégienne Kviek. C'est un cocktail d'agrumes et de fruits tropicaux provenant des houblons Citra, Mosaic, Sabro ainsi que les esters tropicaux de goyave et de mangue dégagés par la levure EBBEGARDEN.

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 Factorie 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 grisette 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 Grisette 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.

