

Affichez dans  
Le Citoyen

# Le Citoyen



VOL. XXIII — No 03

Le Citoyen — Val-des-Sources — Automne et hiver 2023

Pub Moulin 7

Saviez-vous que le journal le citoyen a existé dans la région?

Son précurseur a été le journal **L'Asbestos** fondé en 1941 par Carrier Fortin. L'Asbestos change ensuite de nom pour se nommer Le Citoyen en 1950 dans le but d'avoir une portée régionale. La dernière édition du Citoyen trouvé, selon nos sources, serait celle du 30 décembre 1986. Finalement, selon le journal The Record de Sherbrooke, ce serait en 1984 que la vente du journal aurait eu lieu. Québecor s'en est porté acquéreur.



certifié  
**fourchette bleue**  
pour une saine gestion des ressources marines  
par **Exploramer**

## TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

ASSOCIATION DE L'AGROTURISME 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.

## 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.

## 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

Disponible seulement en semaine après 14 h et les fins de semaine.  
Available only during the week after 2 pm and on weekends

### SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE

Oignons caramélisés, à la bière  
1949 et fromage La Religieuse  
de la fromagerie du Presbytère

*Caramelized onions, Milk stout and  
Religieuse cheese from Fromagerie du  
Presbytère*

8,00 \$

### CÔNE DE PATATES DRILL OU DE FRITES

Chips chaudes maison ou frites

*Homemade chips or fries*

5,00 \$

### POPCORN DE SHIITAKE

Shiitake des Saveurs du boisé  
Choquette avec mayonnaise au  
caramel à la bière Mineur

*Breaded Shiitake mushrooms from  
Saveurs du boisé Choquette  
with a beer caramel*

15,00 \$

### RONDELLES D'OIGNONS MAISON

Avec mayonnaise au caramel à la bière Mineur  
*Homemade onion rings with a beer caramel mayo made  
with our beer la Mineur*

8,00 \$

### FONDANT AU FROMAGE

Fromage pané de la fromagerie  
du Presbytère avec compoté de  
pommes et oignons, pain plat grillé

*Cheese from the Fromagerie du  
Presbytère, apple and onions compote,  
grilled flatbread*

15,00 \$

### GRAVLAX DE CERF

de Cerf nature – Érablière du  
cerf rouge avec moutarde à  
l'ancienne, mayonnaise à l'érable  
et oignons rouges marinés

*Cured red stag from Cerf nature –  
Érablière du cerf rouge with old-style  
mustard, maple mayo and pickled red  
onions*

17,00 \$

### 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  
Sweet & spicy  
Miel et balsamique

*Chicken wings with  
BBQ, lemon and Tequila /  
Sweet & spicy / Honey and balsamic*

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 \$

### TARTARE DU MOMENT

Informez-vous !

*Tartar. Ask your waiter!*

Sans gluten

Épicé

## PLATS PRINCIPAUX

Main courses

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

Available only during the week after 2 pm and on weekends

### WAGYU BRAISÉ

sur pâtes fraîches maison  
avec sauce demi-glace crémeuse

*Fresh homemade pasta, demi-glace gravy, cream  
and Braised Wagyu beef*

27,00 \$

### CHAUDRÉE DE BOURGOTS ET CHAMPIGNONS LOBSTER

*Whelk and lobster mushrooms chowder*

27,00 \$

### PINTADE CONFITE

sur mousseline de pommes de terre et  
salade tiède de courge et épinards

*Candied guinea fowl with mousseline potatoes and  
warm squash and spinach salad*

26,00 \$

### RISOTTO D'ORGE MONDÉE

avec shiitake des Saveurs du boisé Choquette  
et Louis d'or de la Fromagerie du Presbytère

*Pot barley risotto with shiitake mushrooms from Saveurs  
du boisé Choquette and Louis d'or cheese from Fromagerie  
du Presbytère*

23,00 \$

### 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

Filet de morue avec panure  
à la bière la Mineur

*Breaded cod made with our Mineur beer.*

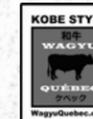
20,00 \$

### 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 \$



### 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 \$

### TARTARE DU MOMENT

Informez-vous!

*Tartar. Ask your waiter!*

### SALADE DU MOULIN

Choisis ta protéine :  
Crevettes (5) (+ 2,00 \$), galette végétarienne,  
ou poulet grillé

*Salad. Choose your protein : shrimps (5) (+ 2,00 \$),  
vegetarian protein patty or grilled chicken*

\*Sans nouilles chinoises

16,00 \$

278, boul. Olivier, Val-des-Sources

CHAUSSURES ET VÊTEMENTS  
PRÊTS À PORTER

Signature  
Jaycob



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

Available only during the week after 2 pm and on weekends

## 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\$

*Breaded shrimps*

Poulet grillé \_\_\_\_\_ 7,00\$

*Grilled Chicken*

Frites de patates douces \_\_\_\_\_ 1,50\$

*Sweet potatoes fries*

Poutine de patates douces \_\_\_\_\_ 4,50\$

*Sweet potatoes poutine*

Fromage en grains \_\_\_\_\_ 3,00\$

*Cheese curds*

Pain burger sans gluten \_\_\_\_\_ 1,50\$

*Gluten free bread*

Crème sure \_\_\_\_\_ 1,50\$

*Sour cream*

Croquettes de Mac N'Cheese (nuggets) (6) \_\_\_\_\_ 7,50\$

Sauce \_\_\_\_\_ 1,00\$

Bœuf wagyu braisé (150 g) \_\_\_\_\_ 13,00\$

*(braised wagyu beef)*

## MENU POUR ENFANTS

10 ans et moins

*10 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*

8,00 \$

### POUTINE

Sauce maison et fromage en grains

*Homemade sauce with cheese curds and fries*

5,50 \$

### 1/2 LB D'AILES ROAD HOUSE

Servies avec frites

*Chicken wings Served with fries*

8,50 \$

\*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 \$).



LEMAY FLEURY  
IMMOBILIER

Appartements neufs pour toute la famille, à Val-des-Sources.

819 552-9690 • info@lemayfleury.com



Studio • 3<sup>1/2</sup> • 4<sup>1/2</sup> • 5<sup>1/2</sup>

## EN BOUTEILLE

*Bottled*

### BIÈRE DE MICROBRASSERIE SANS ALCOOL

Informez-vous!

*Microbrewery beer without alcohol Ask your waiter!*

6,50 \$

### CIDRE DE POMME

*Apple cider, 473 ml, 4,5%*

8,25 \$

### CIDRE DE POMME ALCOOLISÉ, AROMATISÉ

*Flavored apple cider, 355 ml*

7,25 \$

### CIDRE DE POMME SANS ALCOOL

*Apple cider without alcohol, 355 ml*

6,75 \$

### EAU PÉTILLANTE

*Sparkling water, 355 ml*

2,50 \$

### LIQUEUR OU THÉ GLACÉ

*Soft drinks, 355 ml*

2,50 \$

### BIÈRE 0,5 % BEER

Blonde ou Rousse

*Blond or red, 355 ml*

4,50 \$

### SMIRNOFF ICE

*330 ml, 5%*

6,50 \$

## CAFÉS SPÉCIALISÉS

*Specialized coffees*

### ESPRESSO SIMPLE

3,50 \$

### LATTE MACHIATTO

4,50 \$

### CAPPUCCINO

4,50 \$

### CAFÉS ALCOOLISÉS

*Alcoholic coffees*

7,50 \$

## DESSERTS

Informez-vous!

*Ask your waiter!*



**COCKTAILS**

**CUBA LIBRE**

Rhum (*rhum*), 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 & 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 \$

**ÉPICES D'AUTOMNE**

Goldschlager, whisky à l'érable (*maple whisky*), rhum brun épicé (*spiced brown rum*), jus lime (*lemon juice*), jus de pomme (*apple juice*), bière de gingembre (*ginger beer*)  
8,00 \$

**COCKTAILS SIGNATURE**

**MOULIN NOIR 2.0**

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

**BARBECUE CÉSAR**

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

**PETIT POT**

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

**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 \$



**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*)

**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\$



**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\$

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



1880 - Employés qui travaillaient comme gobbers.  
Crédit photo : Société d'histoire d'Asbestos



**BIÈRE EN FUT**  
Draft beer

5 oz : 2,50 \$

12 oz : 5,50 \$

20 oz : 7,85 \$

**MINEUR**  
4,9%

Kölsch 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 coriande, 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: 7,25 \$

Bouteille: 33,00 \$

**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 \$

**ROSÉE***Rosé wine***LISTEL TERRES DU MIDI GRAIN DE GRIS**

Fruité et léger, 12 %, France, Languedoc-Roussillon (4,2 g/L)

Verre 6oz: 7,00 \$

**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: 11,25 \$ / Bouteille: 49,00 \$

**CAMPAGNOLA CHARDONNAY VENETO**

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

Verre 6oz: 7,75 \$

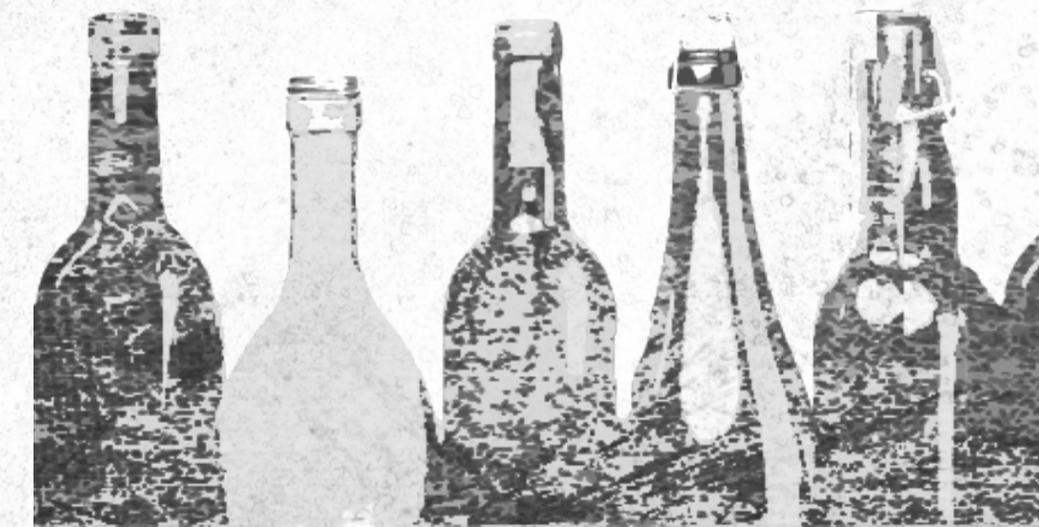
Bouteille: 34,50 \$

**LA PETITE PERRIÈRE SAUVIGNON BLANC**

Fruité et vif, 12,5 % France, Sauvignon blanc, 750 ml (14 g/L)

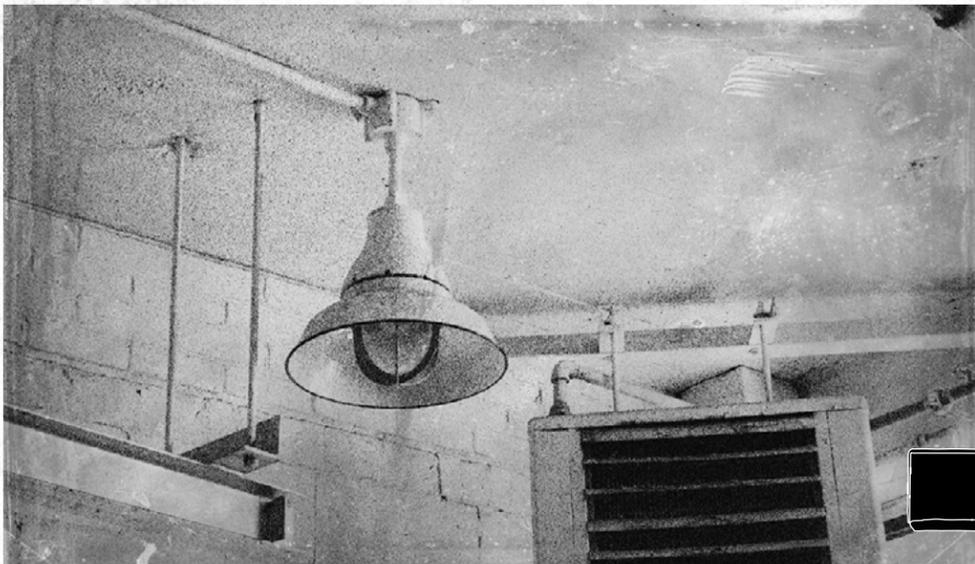
Verre 6oz 8,00 \$

Bouteille: 36,50 \$



# MATÉRIAUX RÉCUPÉRÉS DE LA MINE, AVANT/APRÈS

*furnitures collected from the mine and refurbished before/after*

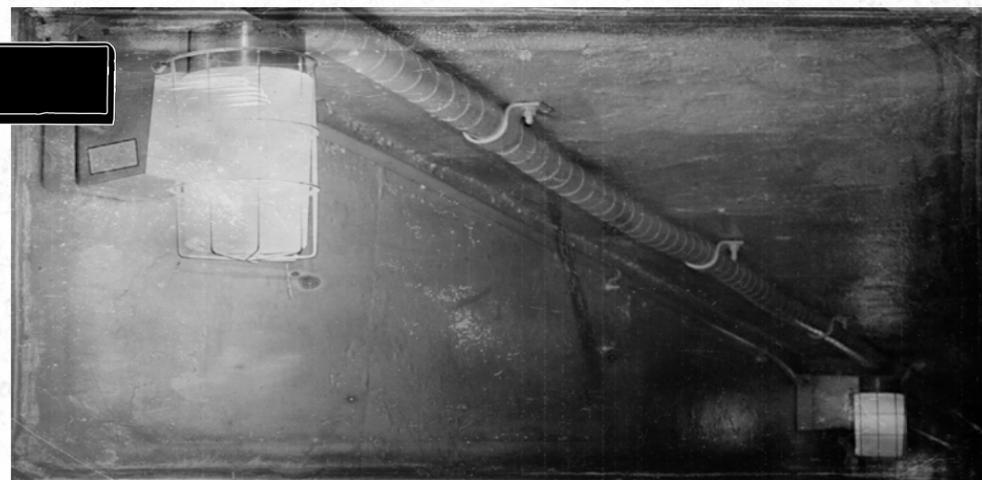


*Installées sur la terrasse*

## LUMIÈRES D'USINE

## LUMIÈRES

*Installées dans le corridor*



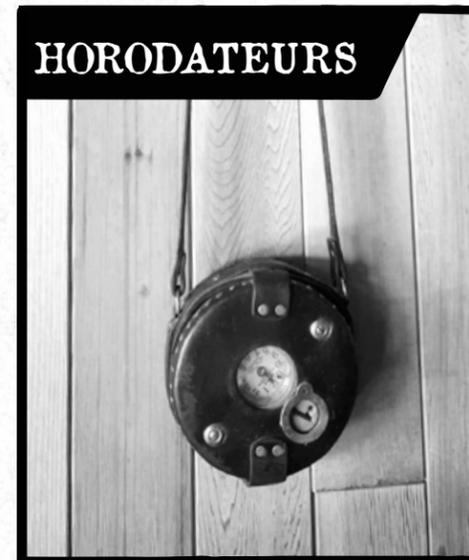
# MATÉRIAUX RÉCUPÉRÉS DE LA MINE, AVANT/APRÈS

*furnitures collected from the mine and refurbished before/after*

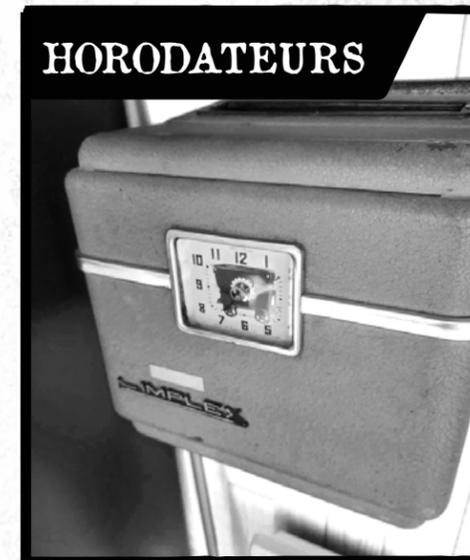
## SIRÈNE



## HORODATEURS



## HORODATEURS

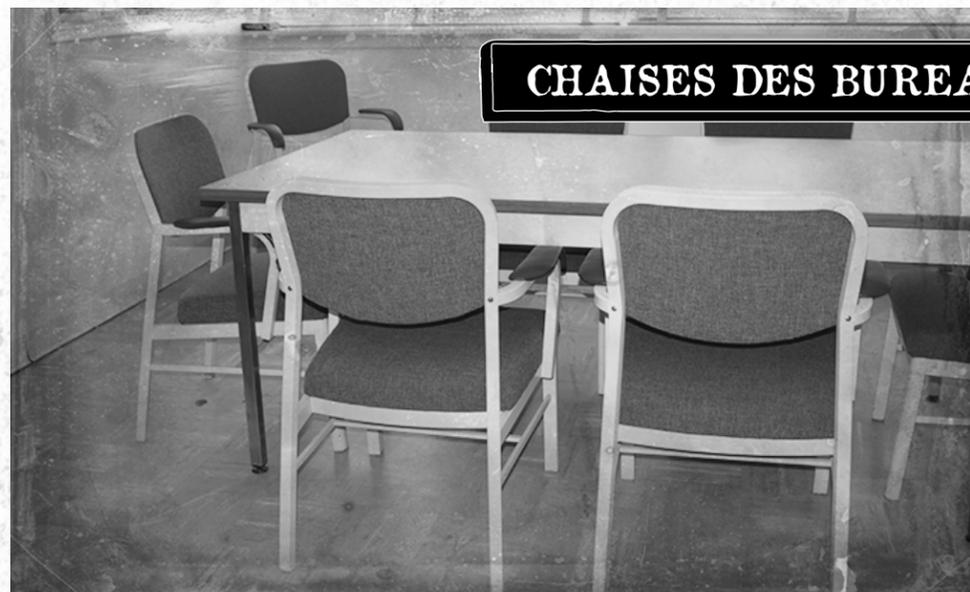


## CHARIOT

*Dans le corridor*



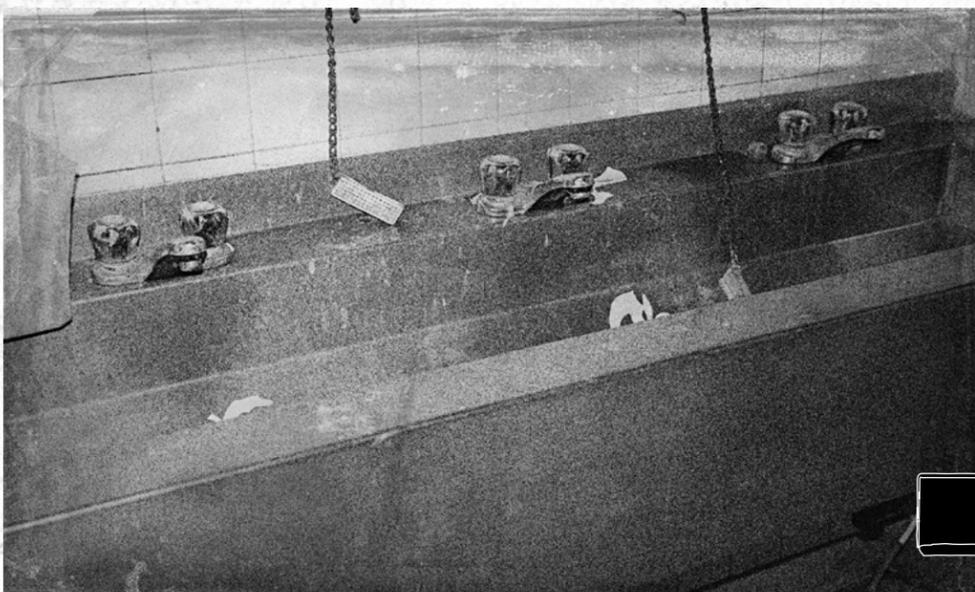
## CHAISES DES BUREAUX ADMINISTRATIFS



*Dans le Pub*

## LAVABOS

*Installés dans les toilettes*



**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



**LA PINTARADE**  
Princeville



**CAFÉ PABLITO**  
Sherbrooke



**MARCHÉ DE POISSON DE SHERBROOKE**  
Sherbrooke



**FROMAGERIE PROULX**  
St-Georges-de-Windsor



**COCHONS TOUT ROND**  
Racine



**SAVEURS DU BOISÉ CHOQUETTE**  
Danville



**BULL'S HEAD**  
Richmond



**LA JAMBONNIÈRE**  
St-Rémi-de-Tingwick



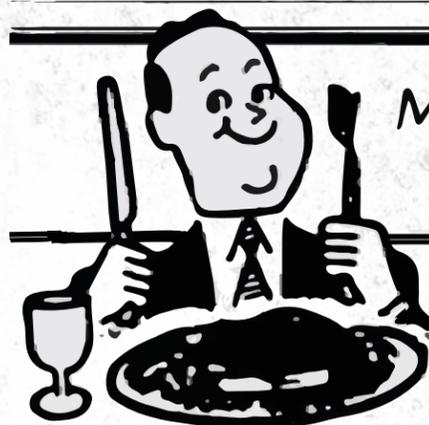
**LES PETITES POUSSES VERT TENDRE**  
Danville



**FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE**  
St-Élizabeth-de-Warwick



**WAGYU QUÉBEC BŒUF WAGYU**  
Lefebvre



**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!  
5,00 \$

**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 \$

**AILES DE POULET ROAD HOUSE**

BBQ, lime et téquila  
Sweet & spicy  
Miel et balsamique  
Chicken wings with BBQ, lemon and Tequila / Sweet & spicy / Honey and balsamic  
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 \$

**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 \$

**RONDELLES D'OIGNONS MAISON**

Avec mayonnaise au caramel à la bière Mineur  
Homemade onion rings with a beer caramel mayo made with our beer la Mineur  
8,00 \$



**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



**MENU MIDI**  
Lunch menu

Disponible en semaine de 11h30 à 14 h seulement.

During the week only between 11:30 a.m. - 2 p.m.

 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!  
16,00 \$**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 :  
Crevettes (5) (+ 2,00 \$), galette  
végétarienne, ou poulet grilléSalad. Choose your protein :  
shrimps (5) (+ 2,00 \$), vegetarian  
protein patty or grilled chicken \*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**Filet 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 \$\*Les frites peuvent être  
changées par des patates  
drill, salade du moment ou  
par des frites de patates  
douce (+1,50 \$). Extra  
poutine (+4,00 \$).\*Fries can be changed to  
homemade chips, salad or sweet  
potatoes fries (+1,50 \$). Extra  
poutine (+4,00 \$).**WRAPS**Inclus un 5 oz de bière  
et une mignardise*Includes 5 ounces of beer  
and a stuffy desert***WRAP VÉGÉ** Galette de haricots noirs,  
salade, tomate, kimchi et  
mayonnaise au curryVegetarian wrap. Black bean patty,  
salad, tomato, kimchi and curry  
mayonnaise

17,00 \$

**WRAP AU POULET GRILLÉ**Salade, tomates, fromage avec  
sauce ranchGrilled chicken wrap with salad,  
tomatoes, cheese and ranch dressing

17,00 \$

**WRAP AUX CREVETTES** Crevettes panées, salade,  
carottes, radis daïkon avec  
sauce mangue épicéeBreaded shrimps wrap with salad,  
carrot, daikon radish with spicy  
mango sauce

17,00 \$

**WRAP AU STEAK PHILLY**

Fromage, oignons et sauce sud-ouest maison

Philly steak, cheese, onions, southwest sauce

18,50 \$

**MENU MIDI**  
Lunch menu

Disponible en semaine de 11h30 à 14 h seulement.

During the week only between 11:30 a.m. - 2 p.m.

**BURGERS**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 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 DE BŒUF WAGYU** Galette 100 % bœuf Wagyu,  
mayonnaise à la truffe, fromage,  
laitue, tomate, oignons,  
champignons100 % Wagyu beef patty, truffle mayo,  
cheese, lettuce, tomatoe, onions,  
mushrooms

26,00 \$

**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 \$

**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 \$

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

10 ans et moins

Inclus un jus en carton

*10 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  
8,00 \$**POUTINE**Sauce maison et fromage  
en grains  
Homemade sauce with cheese curds  
and fries  
5,50 \$**1/2 LB D'AILES ROAD HOUSE**Servies avec frites *Chicken wings served with fries*  
8,50 \$**AJOUTS DE BONHEUR**  
Extra

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

Frites de patates douces	1,50\$
Sweet potatoes fries	
Poutine de patates douces	4,50\$
Sweet potatoes poutine	
Fromage en grains	3,00\$
Cheese curds	
Pain burger sans gluten	1,50\$
Gluten free bread	

Crème sure	1,50\$
Sour cream	
Croquettes de Mac N'Cheese (nuggets) (6)	7,50\$
Sauce	1,00\$
Bœuf wagyu braisé (150 g)	13,00\$
(braised wagyu beef)	

## 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.

## 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.

## 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.

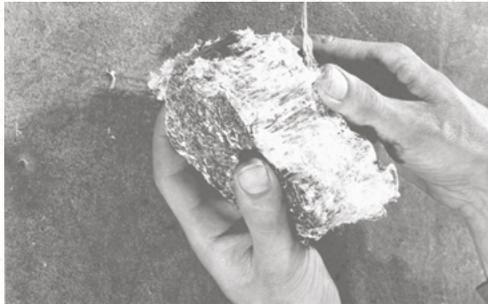
## L'ILE-À-ROUX

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.



## 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.



## NEIGE D'ÉTÉ

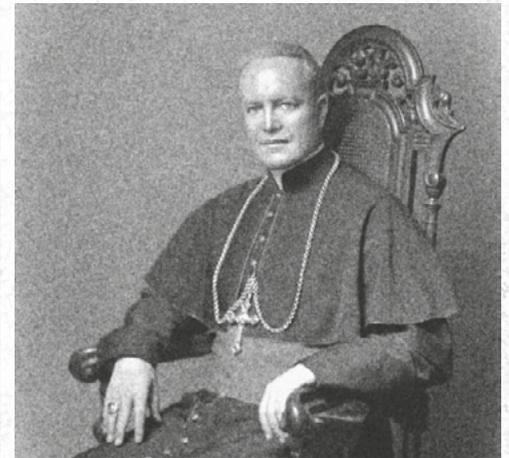
La NEIGE D'ÉTÉ est une gose rappelant la poussière d'amianté qui se trouvait sur le Perron des habitants de la mine. Cette bière d'inspiration allemande, présente un cocktail de fruits tropicaux et d'agrumes, rehaussée d'une touche d'acidité avec une finale légèrement salée. Une bière rafraîchissante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

## 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!

## 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.



## JOURDAIN

En 1927, à la demande du conseil municipal, François Jourdain et ses fils s'installent à Asbestos. Durant plus de six décennies, ils y exploiteront une scierie, une manufacture de portes et fenêtres et autres travaux de menuiserie. À l'instar de plusieurs entrepreneurs, ils contribueront à l'essor de la ville. Tout comme à l'ancienne scierie Jourdain, cette lager, à la teinte cuivrée, dégage des arômes boisés! Une gorgée vous rappellera une marche en forêt par une belle journée d'automne.

