Affichez dans
Le Citoyen

Le Citoyen

VOL. XXIV — No 04 | Le Citoyen — Val-des-Sources — Printemps et été 2024 | 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.

1949 - Direction de la CTCC
Crédit photo : Société d'histoire d'Asbestos

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

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

ASSOCIATION DE L'AGROTOURISME ET DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

KOBE STYLE 和牛 WAGYU QUÉBEC グベック WagyuQuebec.com

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

Kingsbeer

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.

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.

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.

EXPOSITION À LA BIBLIOTHÈQUE DE VAL-DES-SOURCES JUSQU'AU MOIS DE JUILLET.

La grève de l'amiante a commencé le 14 février 1949 et a paralysé les principales mines d'amiante du Québec pendant près de cinq mois. Le gouvernement du Québec s'est rangé du côté du principal employeur, une entreprise américaine, contre les 5000 mineurs syndiqués. Dès le début, la grève a créé des conflits entre le gouvernement provincial et l'Église catholique romaine, qui prenait habituellement parti pour le gouvernement. Ce conflit de travail, l'un des plus longs et des plus violents de l'histoire du Québec, a contribué à jeter les bases de la Révolution tranquille.

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

TARTE FINE

Tarte fine à la pomme de terre, crème sure et fromage la Religieuse de la Fromagerie du Presbytère.

Thin potato tart with sour cream and la Religieuse cheese from la Fromagerie du Presbytère

12,00 $

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

11,50 $

FONDANT AU FROMAGE

Fromage pané de la fromagerie du Presbytère, bruschetta et pain grillé.

Breaded cheese from the Fromagerie du Presbytère, bruschetta, 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

Sauce BBQ whisky ou sweet & spicy

Chicken wings with BBQ whisky or sweet & spicy sauce

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

7,00 $

TARTARES DU MOMENT

Informez-vous !

Tartar. Ask your waiter!

CORNICHONS FRITS

Farcis au fromage à la crème et bacon

Breaded Pickles : stuffed with cream cheese and bacon

9,00 $

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

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

ONGLET DE VEAU

Sauce forestière avec shiitake des Saveurs du boisé Choquette, mousseline de pomme de terre, carottes et salsifis.

Veal tab: With mushrooms, from Saveurs du boisé Choquette, sauce, potato mousseline, carrots and salsify.

34,00 $

SCOTCH EGGS

Avec bœuf Wagyu, sauce béarnaise, mousseline de pommes de terre, carottes et salsifis

With Wagyu beef, bearnaise sauce, potato mousseline, carrots and salsify.

32,00 $

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 $

FISH N'CHIPS

Filet de morue enrobé de pâte à frire à la bière la Mineur.

Flakey beer battered cod made with our beer la Mineur.

20,00 $

FISH DE LA GASPÉSIE

Filets de sébastes de la Gaspésie panés à l'anglaise.

Gaspésie redfish breaded fillets.

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 $*

PIZZA AU BOUDIN

Purée d'oignons caramélisés, pomme Granny Smith, fromage la Religieuse de la Fromagerie du Presbytère et roquette.

Blood sausage pizza; with caramelized onions puree, Granny Smith apple, la Religieuse cheese from la Fromagerie du Presbytère, aragula.

26,00 $

MAC N'CHEESE DE PINTADE CONFITE

Myrique baumier, fromage cheddar et la Religieuse de la Fromagerie du Presbytère.

Candied guinea fowl Mac N'Cheese with myrique baumier, cheddar and la Religieuse cheese from la Fromagerie du Presbytèredu Presbytère

29,00 $

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 $*

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 $

SALADE DU MOULIN

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

Salad. Choose your protein : breaded shrimps (5) (+ 2,00 $), vegetarian protein patty or grilled chicken
Sans nouilles chinoises

16,00 $

TARTARES DU MOMENT

Informez-vous!

Tartar. Ask your waiter!

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, fromage, laitue et tomate

Spicy black beans patty cooked on the grill on a bretzel bun with kimchi, cheese, 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 DE BISON

Galette de bison, oignons, salade, tomate, fromage, pomme Granny Smith et dijonaise.

Bison patty cooked on the grill, onions, lettuce, tomatoe, Granny Smith apple, dijonese sauce.

25,00$

BURGER DU MOULIN

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

Beef patty cooked on the grill with southwest sauce, cheese, 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$

BURGER DE CÔTES LEVÉES

Côte levée, fromage, salade de choux, cornichons, oignons, mayo sauce côtes levées du Moulin.

Rib burger, cheese, coleslaw, pickles, onions, homemade sauce

22,00 $.

AJOUTS DE BONHEUR
Extra

Poutine	4,00$
Bacon	2,50$
Smoked Meat	7,00$
Crevettes panées (5) *Breaded shrimps*	7,50$
Poulet grillé *Grilled Chicken*	7,00$
Frites de patates douces *Sweet potatoes fries*	1,50$
Poutine de patates douces *Sweet potatoes poutine*	4,50$
Fromage en grains *Cheese curds*	3,00$
Pain burger sans gluten *Gluten free bread*	1,50$
Crème sure *Sour cream*	1,50$
Croquettes de Mac N'Cheese *(nuggets)* (6)	7,50$
Sauce	1,00$
Macreuse de Wagyu (170 g) *(Wagyu beef scoter)*	17,00$

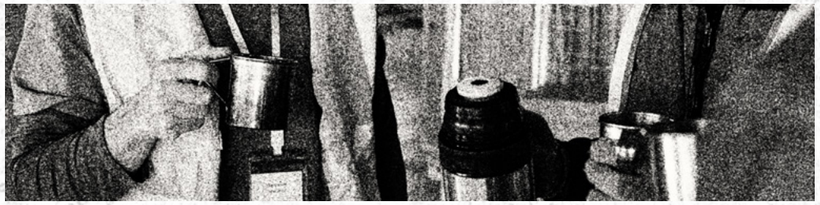
CAFÉS SPÉCIALISÉS *Specialized coffees*

ESPRESSO SIMPLE
3,50 $

CAPPUCCINO
4,50 $

LATTE MACHIATTO
4,50 $

CAFÉS ALCOOLISÉS
Alcoholic coffees
7,50 $



DESSERTS

Informez-vous!
Ask your waiter!

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

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 $

1/2 LB D'AILES ROAD HOUSE
Servies avec frites
Chicken wings
Served with fries
8,50 $

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 $

FISH DE LA GASPÉSIE
Filets de sébastes de la Gaspésie panés. Servis avec frites
Gaspésie redfish breaded fillets. 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 • 3½ • 4½ • 5½

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%
8,25 $

CIDRE DE POMME ALCOOLISÉ AROMATISÉ
Flavored apple cider, 355 ml
7,25 $

SMIRNOFF ICE
330 ml, 5%
6,50 $

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 $

COCKTAILS

CUBA LIBRE
Rhum *(rhum)*, coke
7,00 $

AMARETTO SOUR
Amaretto, Sprite et jus de lime *(lemon juice)*
7,00 $

HORSE'S NECK
Cognac, bière de gingembre *(ginger beer)*
8,50 $

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

DARK & STORMY
Rhum noir *(Dark rhum)*, jus de lime *(lemon juice)*, Bière de gingembre *(ginger beer)*
9,00 $

TOMMY'S MARGARITA
Tequila, jus de lime *(lemon juice)*, sirop d'agave syrup
8,50 $

WHITE RUSSIAN
Vodka, liqueur de café *(coffee liquor)*, crème *(cream)*
11,00 $

BRASS MONKEY
rhum noir *(dark rhum)*, Vodka et jus d'orange *(orange juice)*
10,00 $

LA DAME EN BLEU
Curaçao, gin, jus de lime *(lemon juice)*
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 rhum)*, crème *(cream)*
13,00 $

FORTS Liquor
Entre 5,00 $ et 9,00 $ 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!*

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$

PÊCHÉ 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

LIMONADE
Jus de citron, lime, orange *(lemon and orange juice)* avec eau pétillante *(Sparkling water)* et sirop simple *(simple syrup)*
5,00 $

ROSE BONBON
Sirop simple *(simple syrup)*, jus de lime *(lemon juice)*, sirop de rose sauvage *(wild rose syrup)*, grenadine, eau pétillante *(sparkling water).*
6,00 $

COLD BREW TONIC
Café cold brew coffee, tonic, eau de fleur d'oranger *(orange tree flower water)*
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 rhum)*, jus d'orange *(orange juice)*, bière de gingembre *(ginger beer)*
Verre: 7,00 $ Pichet : 22,00$

1949 - Parades marquantes de la Grève
Crédit photo : Société d'histoire d'Asbestos

1949 - Grève des mineurs
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%
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 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 parmis nos 10 lignes de fût !
Discover our beers! 5 glasses of 5 onces
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 $*

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 $*

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 (1,4 g/L)

Bouteille: *14,00 $*

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

Verre 6oz: *7,75 $*
Bouteille: *34,50 $*

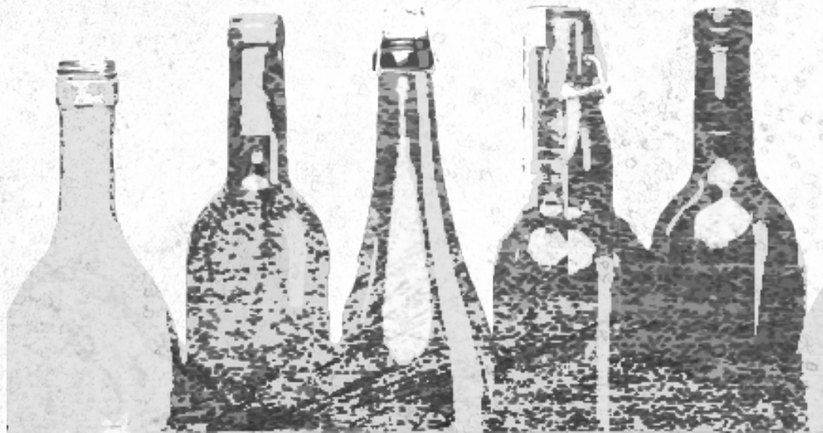
LA PETITE PERRIÈRE SAUVIGNON BLANC
Fruité et vif, 12,5 %
France, Sauvignon blanc,
750 ml (1,4 g/L)

Verre 6oz *8,00 $*
Bouteille: *36,50 $*

ROSÉE
Rosé wine

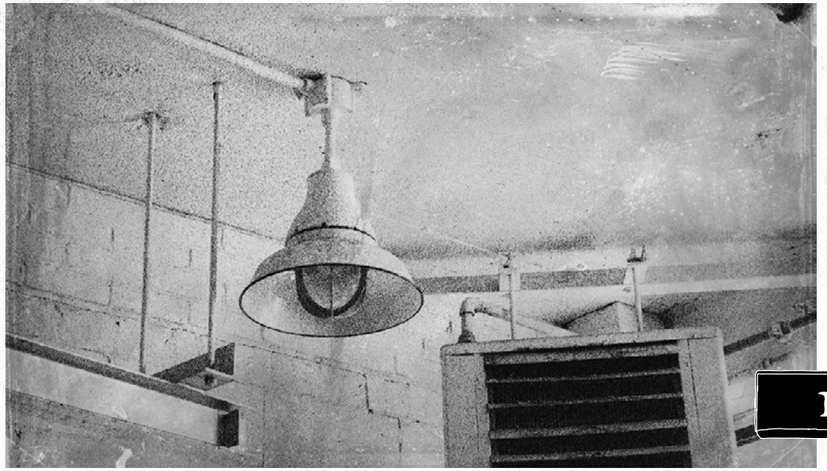
LISTEL TERRES DU MIDI GRAIN DE GRIS
Fruité et léger, 12 %, France, Languedoc-Roussillon (4,2 g/L)

Verre 6oz: *7,00 $*



MATÉRIAUX RÉCUPÉRÉS DE LA MINE, AVANT/APRÈS

furnitures collected from the mine and refurbished before/after

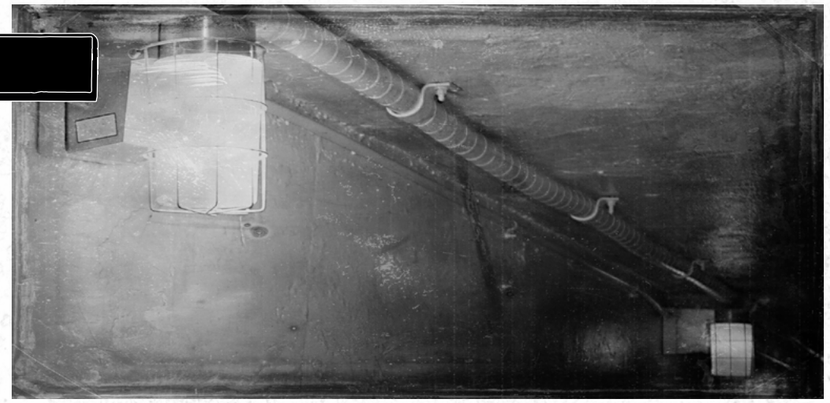


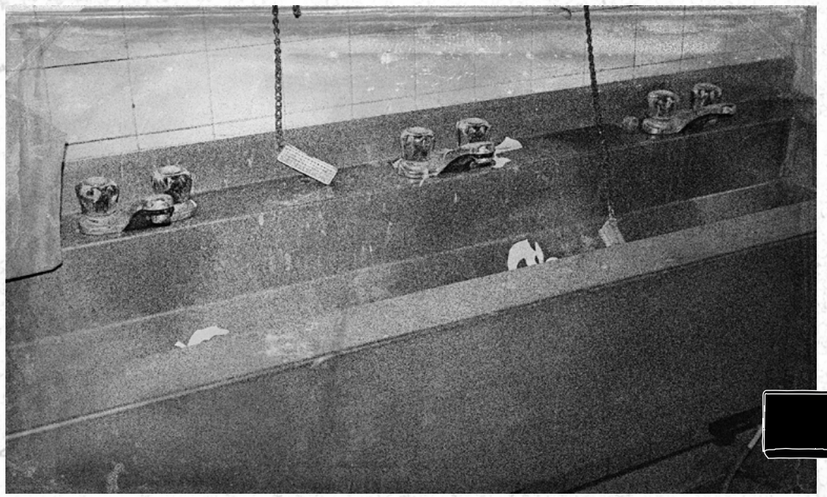
Installées sur la terrasse

LUMIÈRES D'USINE

LUMIÈRES

Installées dans le corridor





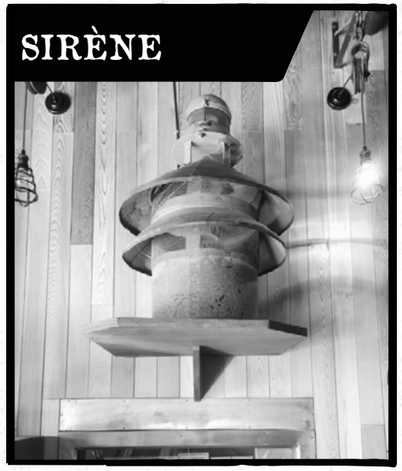
Installés dans les toilettes

LAVABOS

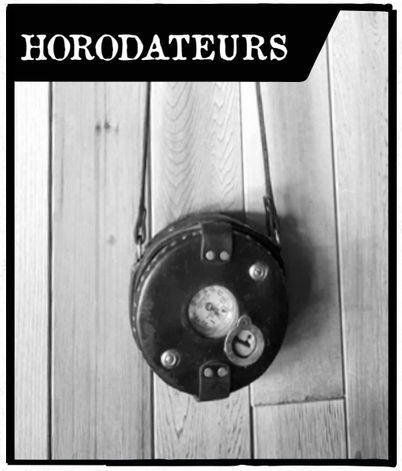
MATÉRIAUX RÉCUPÉRÉS DE LA MINE, AVANT/APRÈS

furnitures collected from the mine and refurbished before/after

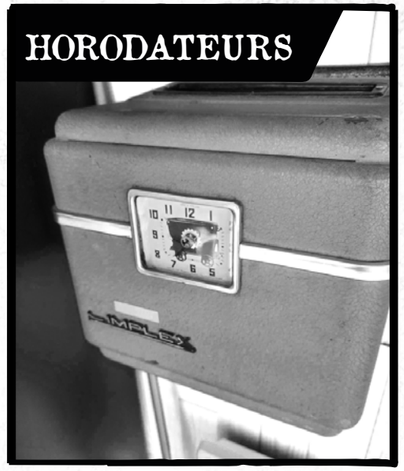
SIRÈNE



HORODATEURS

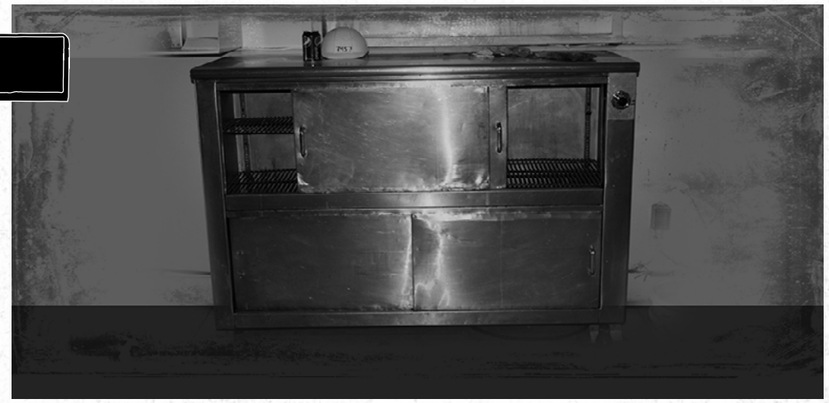


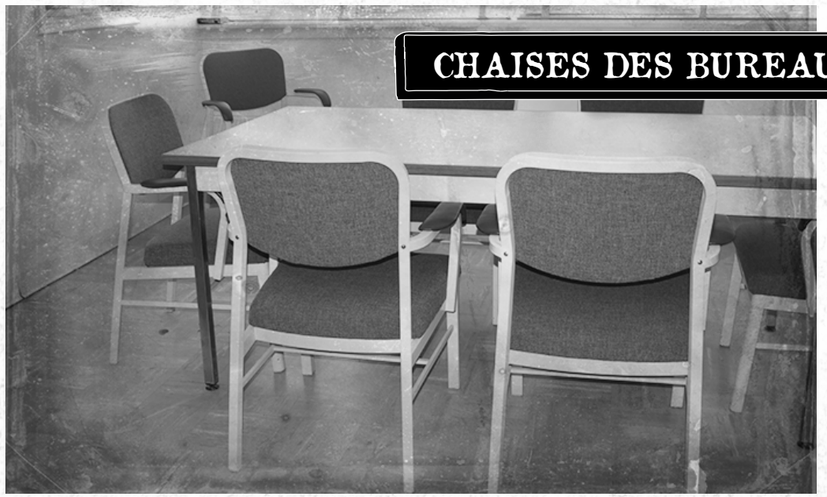
HORODATEURS



CHARIOT

Dans le corridor





CHAISES DES BUREAUX ADMINISTRATIFS

Dans le Pub

LISTE DE NOS FOURNISSEURS RÉGIONAUX

ÉRABLIÈRE DU CERF ROUGE CERF NATURE
St-Adrien

FROMAGERIE LA MAISON GRISE
Wotton

SALAISON PROVENCHER
Coaticook

LA PINTARADE
Princeville

MARCHÉ DE POISSON DE SHERBROOKE
Sherbrooke

FROMAGERIE PROULX
St-Georges-de-Windsor

COCHONS TOUT ROND
Racine

SAVEURS DU BOISÉ CHOQUETTE
Danville

LA JAMBONNIÈRE
St-Rémi-de-Tingwick

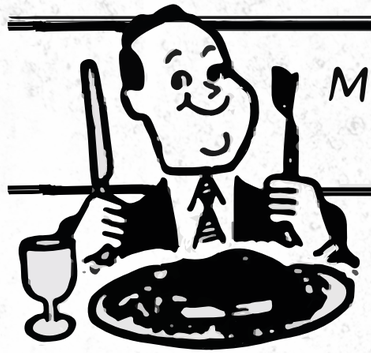
LES PETITES POUSSES VERT TENDRE
Danville

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!
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
7,00 $

AILES DE POULET ROAD HOUSE
Sauce BBQ whisky ou sweet & spicy
Chicken wings with BBQ whisky or sweet & spicy sauce
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 $

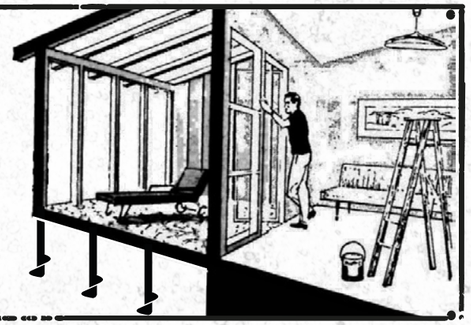
CORNICHONS FRITS
Farcis au fromage à la crème et bacon
Breaded Pickles : stuffed with cream cheese and bacon
9,00 $

1949 - Police en alerte à Asbestos
Crédit photo : Société d'histoire d'Asbestos

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 onces 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 $*

PIZZA DU MOMENT
Informez-vous ! *Ask your waiter!*
15,00 $

SALADE DU MOULIN
Choisis ta protéine :
Crevettes panées (5) (+ 2,00 $), galette végétarienne, ou poulet grillé
Salad. Choose your protein : breaded 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 $

FISH DE LA GASPÉSIE
Filets de sébastes de la Gaspésie panés à l'anglaise.
Gaspésie redfish breaded fillets.
20,00 $

FISH N'CHIPS
Filet de morue enrobé de pâte à frire à la bière la Mineur.
Flakey beer battered cod made with our beer la Mineur.
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 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 $).*

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

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 $

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 onces 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 BISON
Galette de bison, oignons, salade, tomate, fromage, pomme Granny Smith et dijonaise.
Bison patty cooked on the grill, onions, lettuce, tomatoe, Granny Smith apple, dijonese sauce.
25,00$

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 VÉGÉ
Galette d'haricots noirs épicée cuite sur le grill servie sur pain bretzel avec kimchi, fromage, laitue et tomate.
Spicy black beans patty cooked on the grill on a bretzel bun with kimchi, cheese, lettuce and tomatoe.
18,00 $

BURGER DU MOULIN
Galette de boeuf cuite sur le grill avec sauce sud-ouest maison, fromage, laitue, tomate et oignon rouge servi sur pain bretzel.
Beef patty cooked on the grill with southwest sauce, cheese, lettuce, tomatoe and red onion on a bretzel bun
19,50$

BURGER DE CÔTES LEVÉES
Côte levée, fromage, salade de choux, cornichons, oignons, mayo sauce côtes levées du Moulin.
Rib burger, cheese, coleslaw, pickles, onions, homemade sauce
22,00 $.

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

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 $

FISH DE LA GASPÉSIE
Filets de sébastes de la Gaspésie panés. Servis avec frites
Gaspésie redfish breaded fillets. Served with fries
8,50 $

1/2 LB D'AILES ROAD HOUSE
Servies avec frites
Chicken wings served with fries
8,50 $

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

AJOUTS DE BONHEUR
Extra

Poutine	4,00$
Bacon	2,50$
Smoked Meat	7,00$
Crevettes panées (5) *Breaded shrimps*	7,50$
Poulet grillé *Grilled Chicken*	7,00$
Frites de patates douces *Sweet potatoes fries*	1,50$
Poutine de patates douces *Sweet potatoes poutine*	4,50$
Fromage en grains *Cheese curds*	3,00$
Pain burger sans gluten *Gluten free bread*	1,50$
Crème sure *Sour cream*	1,50$
Croquettes de Mac N'Cheese *(nuggets)* (6)	7,50$
Sauce	1,00$
Macreuse de Wagyu (170 g) *(Wagyu beef scoter)*	17,00$

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..

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 légerement caramélisés et de fruits confits se dégagent de cette rousse surprenante, qui nous laisse sans mot.

L'EXPROPRIÉ

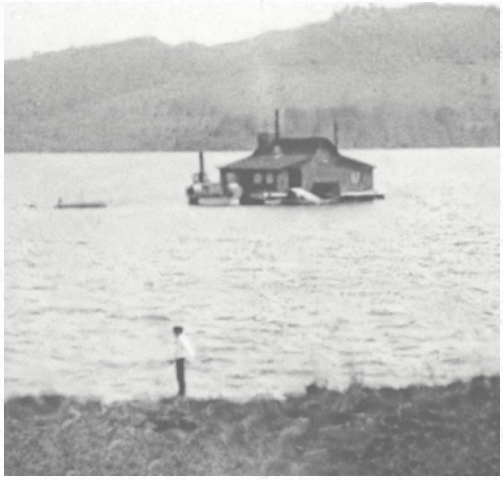
En 1931, la première loi d'expropriation fut votée dû à l'expansion du cratère de la mine. L'exploitation en surface est une principale cause de celle-ci. L'Exproprié est une bière brune de type belge aux arômes discrets de pain grillé, de caramel, de dates et de fruits! Une belle rondeur en bouche,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

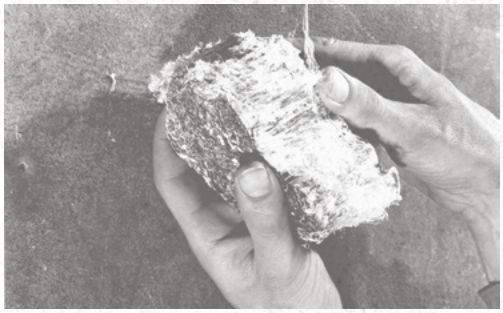
L'ILE-À-ROUX

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 rappellant 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 rafraichissante comme la neige en été.

GRISETTE

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 rebel 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 maitre 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.

Conception et impression : VIRAGE multimédia