

Affichez dans  
Le Citoyen

# Le Citoyen



VOL. XXVI — No 06

Le Citoyen — Val-des-Sources — Automne 2024 — Hiver 2025

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.



Coin boul. St-Luc - rue du Roi. Emplacement actuel de la Microbrasserie Moulin 7  
Crédit photo : Société d'histoire d'Asbestos

## 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.

## 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 pampleousse. Un cocktail fruité présentant une belle amertume ronde et rafraîchissante.

LES ANECDOTES  
*historiques*  
DU MOULIN 7

Détails à l'intérieur  
page 11

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

**TERROIR  
ET SAVEURS  
DU QUÉBEC**

ASSOCIATION DE L'AGROTOUTISME ET  
DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC



Le balado historique  
de la Société d'histoire  
d'Asbestos

Disponible sur  
 Spotify





Asseyez-vous et commencez  
par une de nos entrées!

Appetizers

Disponible les fins de semaine en tout temps ainsi que durant la semaine après 14 h.  
Available on weekends at all times as well as during the week after 2 pm.

## BRETZEL GÉANT

Avec sauce dijonnaise  
et crème sure

*Served with dijonnaise dip  
and sour cream*

7,00 \$

## CÔNE DE PATATES DRILL OU DE FRITES

Chips chaudes maison ou frites

*Homemade chips or fries*

5,00 \$

## POGOS NAGANO

Minis pogos de porc Nagano (3)

*Mini Nagano pork pogos (3)*

8,25 \$

## SMOKED MEAT DE CÔTES LEVÉES

*smoked meat ribs - 1 lb*

19,00 \$

## BURNT ENDS

Flanc de porc fumé  
avec sauce caramélisée

*Smoked pork flank  
with caramelized sauce*

14,50 \$

## FONDANT AU FROMAGE

Fromage pané de la fromagerie  
du Presbytère, purée de bleuets,  
érable et myrique beaumier avec  
pain baguette grillé

*Breaded cheese from the Fromagerie du  
Presbytère, blueberry puree, maple and  
myrica gale with grilled baguette bread*

15,00 \$

## 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 \$

## CREVETTES DYNAMITE

Crevettes panées. Choix de sauce :  
sweet and spicy ou chili doux

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

7,50 \$

## CORNICHONS FRITS

Farcis au fromage  
à la crème et bacon

*Breaded Pickles : stuffed  
with cream cheese and bacon*

9,00 \$

## SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE

Oignons caramélisés, à la bière  
1949 et fromage La Religieuse  
de la fromagerie du Presbytère  
avec pain baguette grillé

*Caramelized onions, Milk stout and  
Religieuse cheese from Fromagerie du  
Presbytère with grilled baguette bread*

9,00 \$

## POPCORN DE TOFU

avec sauce érable et curry

*Breaded tofu with maple and curry  
sauce*

11,00 \$

## 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 \$

## TARTARES DU MOMENT

Informez-vous !

Tartar. Ask your waiter!



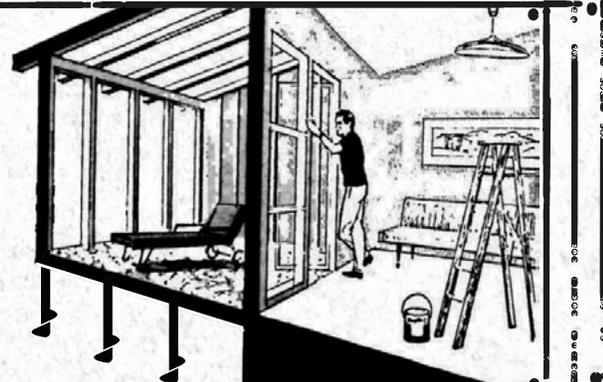
**PIEUXXTRÊME**

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

Disponible les fins de semaine en tout temps ainsi que durant la semaine après 14 h.

Available on weekends at all times as well as during the week after 2 pm.

### CÔTE DE CERF ROUGE

Beurre composé  
de poivre rose et myrique beaumier

*Red stag rib, flavored butter made  
with pink pepper and myrica gale*

45,00 \$

### CHAUDRÉE DE LA MER

Patates, carottes,  
champignons homard, bourgots

*Chowder with potatoes, carrots,  
lobster mushrooms and whelk*

28,00 \$

### 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 d'aiglefin enrobé de pâte à  
frir à la bière la Mineur

*Flakey beer battered haddock 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

Cuites 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) : 22,00 \$ 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.*

27,00 \$

### RISOTTO D'ORGE

Crevettes, épinards, champignons homard et  
crème d'ail au fromage Louis d'or

*Shrimps, spinach, lobster mushrooms, garlic cream with  
Louis d'or cheese from la Fromagerie du Presbytère*

27,00 \$

### 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.*

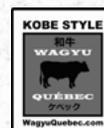
Petite: 9,00 \$ Grosse: 14,00 \$

### 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

19,00 \$

### TARTARES DU MOMENT

Informez-vous!

*Tartar. Ask your waiter!*

Disponible les fins de semaine en tout temps ainsi que durant la semaine après 14 h.

Available on weekends at all times as well as during the week after 2 pm.

## BURGERS

### BURGER VÉGÉ

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

*Spicy black beans patty cooked on the grill with kimchi, cheese, lettuce and tomatoe, on sesame bread*

18,00 \$

### BURGER DE BŒUF WAGYU

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

*100 % Wagyu beef patty, truffle mayo, cheese, lettuce, tomatoe, onions, mushrooms, on a sesame bread*

26,00 \$

### BURGER DE BISON

Galette de bison, oignons, salade, tomate, fromage, pomme Granny Smith et dijonnaise sur pain sésame

*Bison patty cooked on the grill, onions, lettuce, tomatoe, Granny Smith apple, dijonese sauce, on sesame bread*

25,00 \$

### BURGER DU MOULIN

Galette de bœuf cuite sur le grill avec sauce sud-ouest maison, fromage, laitue, tomate et oignons rouge servi sur pain sésame

*Beef patty cooked on the grill with southwest sauce, cheese, lettuce, tomatoe and red onions, on a sesame bread*

19,50 \$

### BURGER DE POULET

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

*Grilled chicken, cheese, bacon, lettuce and tomatoe bread with ranch sauce, on a sesame*

19,50 \$

### BURGER DE LOUP MARIN

Laitue, tomate, oignons, fromage et mayonnaise à la laitue de mer sur pain sésame

*Seal patty with lettuce, tomatoe, onions, cheese and sea lettuce mayo, on sesame bread*

25,00 \$.

### 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	3,00\$
<i>Cheese curds</i>	
Pain burger sans gluten	2,00\$
<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

*prix variable price*

## DESSERTS

Informez-vous!

*Ask your waiter!*



## CAFE ROYAL

● LIONEL BEAULIEU, Prop.

ASBESTOS, Qué.

Tél. 810

210, boul. St-Luc

## TELEVISION

Amenez vos amis voir la télévision tout en dégustant un BON REPAS ou un rafraîchissement.

DEPART D'AUTOBUS  
PENSION A LA CARTE

Spécialité : HOT CHICKEN SANDWICHES



Disponible les fins de semaine en tout temps ainsi que durant la semaine après 14 h.

Available on weekends at all times as well as during the week after 2 pm.

## 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 \$

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

Servies avec frites  
*Chicken wings*  
*Served with fries*  
8,50 \$

### FISH DE LA GASPÉSIE

Filets de sébastes de la Gaspésie  
panés. Servis avec frites  
*Gaspésie redfish breaded fillets.*  
*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 \$

### MINIS POGOS NAGANOS (2)

Fait avec du porc Nagano.  
Servis avec frites  
*Mini Nagano pork pogos (2)*  
*served with fries*  
8,00 \$

\*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 \$).



210-212, rue Bourbeau  
ASBESTOS, Qué.

Tél. 133-3

## EN BOUTEILLE

Bottled

### BIÈRE DE MICROBRASSERIE SANS ALCOOL

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

### CIDRE DE POMME ALCOOLISÉ AROMATISÉ

*Flavored apple cider, 355 ml*  
7,25 \$

### CIDRE DE POMME

*Apple cider, 355 ml, 4,5%*  
8,25 \$

### 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 \$

BECK'S 0,5 %  
4,50 \$

**COCKTAILS****CUBA LIBRE**

Rhum (*rhum*), coke  
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 \$

**LA DAME EN BLEU**

Curaçao, gin, jus de lime (*lemon juice*)  
12,00 \$

**COCKTAIL DU MOMENT**

Informez-vous !

*Ask your waiter!*  
6,00\$

**BRASS MONKEY**

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

**ÉPICES D'AUTOMNE**

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

**PETIT POT**

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

**LES SOUR**

Sprite et jus de lime (*lemon juice*)

**AMARETTO**

7,00 \$

**LIQUEUR DE CAMERISE**

8,50 \$

**BRANDY GRENADINE**

7,50 \$

**WHISKY JAMESON**

7,00 \$

**GIN BIRSTER ET SIROP DE ROSE**

8,50 \$

**FORTS** Liquor  
Entre 5,00 \$ et 11,00 \$ l'oz

**ALLONGEUR**

*Chaser*

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

**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\$

## 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

### 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 \$

### MARGARITA

6,00 \$



GARAGE

## ROBERGE & POIRIER

AUTOMOBILE LTEE

DISTRIBUTEUR "G.M." POUR LES AUTOMOBILES  
CHEVROLET, OLDSMOBILE ET CAMIONS CHEVROLET.

90, rue Du Roi

Tél. 88-4

ASBESTOS, Qué.

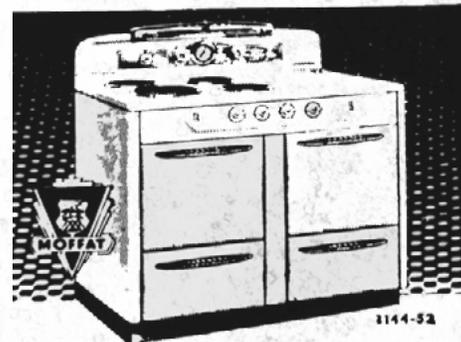
## Mesdames!

Venez, lundi soir, assister au  
COURS D'ART CULINAIRE

qui vous est offert par les Filles d'Isabelle  
à la Salle St-Isaac Jogues, à 8h.30

Prix de Présence

Vous pourrez constater et apprécier la façon de  
cuire les aliments, avec les meilleurs résultats,  
sur les poêles "MOFFAT"  
qui serviront à la démonstration.



Vendus à Asbestos au magasin

## THERRIEN & Frères

Furniture Ltd

"Le Centre de la Télévision à Asbestos"

188, rue Bourbeau

Tél. 220

ASBESTOS, Qué.

## 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*

### GRISSETTE FRAMBOISE

5,2%

Bière sèche, légèrement acidulée, amertume douce, 19 IBU

*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: 7,25 \$

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 (14 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 (14 g/L)

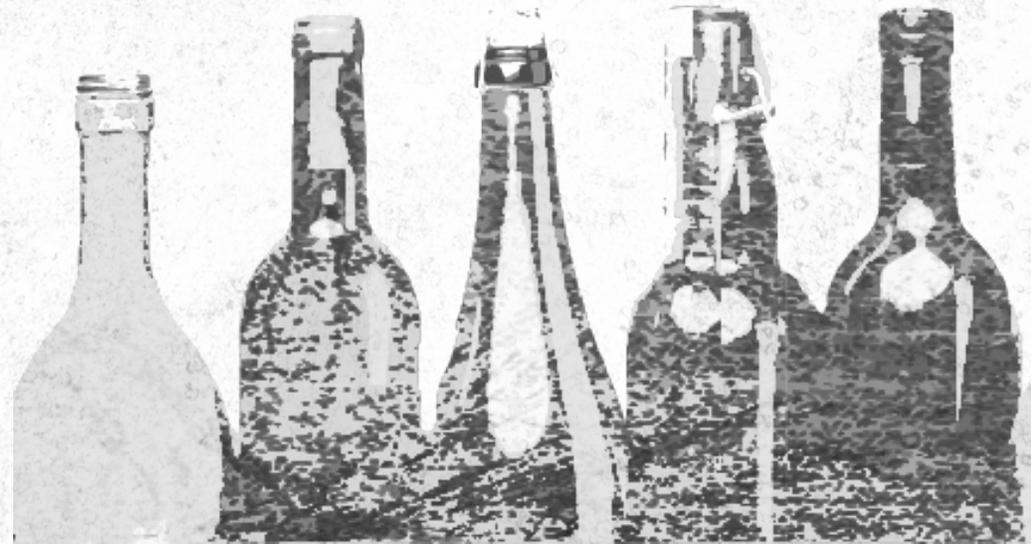
Verre 6oz 8,00 \$

Bouteille: 36,50 \$

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

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

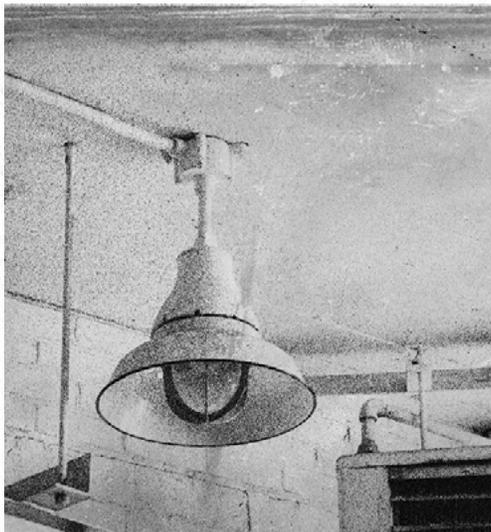
Verre 6oz: 7,00 \$



# MATÉRIAUX RÉCUPÉRÉS DE LA MINE, AVANT/APRÈS

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

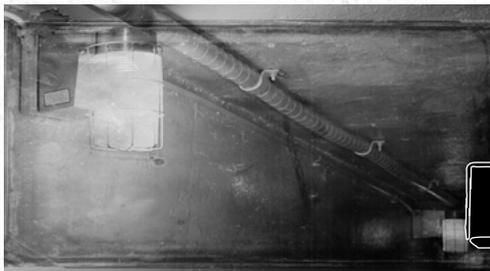
*Installées dans le corridor*



*Installées sur la terrasse*

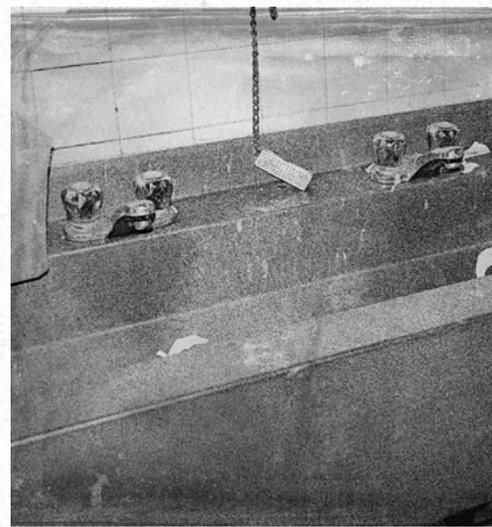
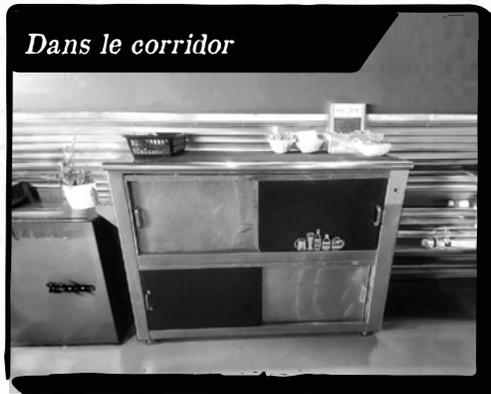


## LUMIÈRES D'USINE

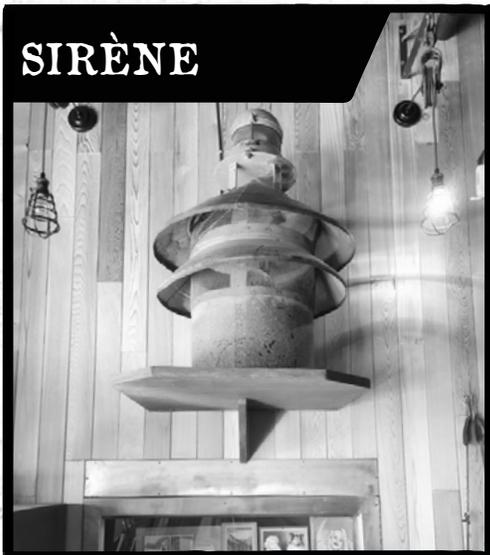


## CHARIOT

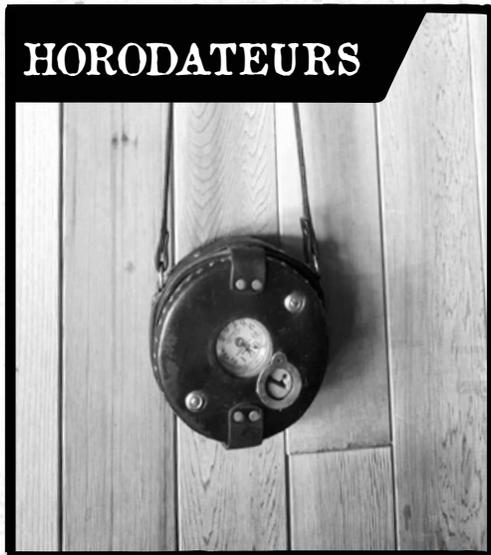
*Dans le corridor*



## SIRÈNE



## HORODATEURS



## LAVABOS



*Installés dans les toilettes*

LES ANECDOTES  
*historiques*  
DU MOULIN 7



Apprenez des faits  
étonnants sur l'histoire  
d'Asbestos!

- Il était une fois les moulins
- Les histoires derrière nos bières
- Y paraît que...
- Asbestos, la ville sèche
- Les gens d'Asbestos étaient riches!
- La radio locale
- Asbestos, une ville d'autos!
- Le record de vente de bière du Festival des Gourmands

et plus!



[moulin7.com/anecdotes](http://moulin7.com/anecdotes)

## LISTE DE NOS FOURNISSEURS RÉGIONAUX



### ÉRABLIÈRE DU CERF ROUGE CERF NATURE

*St-Adrien*



### FROMAGERIE LA MAISON GRISE

*Wotton*



### SALAISSON PROVENCHER

*Coaticook*



### LA PINTARADE

*Princeville*



### 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

### FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE

*St-Élizabeth-de-Warwick*



### WAGYU QUÉBEC BŒUF WAGYU

*Lefebvre*



### CAFÉ PABLITO

*Sherbrooke*



### LES FUMOIRS DE L'ARDOISE

*Richmond*



# MENU MIDI

Lunch menu

En semaine  
de 11 h 30 à 14 h seulement

## ENTRÉES

### POTAGE DU MOMENT

Informez-vous !  
*Soup of the moment  
Ask your waiter!*  
5,00 \$

### CREVETTES DYNAMITE

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

### BRETZEL GÉANT

Avec sauce dijonnaise  
et crème sure  
*Served with dijonnaise dip  
and sour cream*  
7,00 \$

### POGOS NAGANO

Minis pogos de porc Nagano (3)  
*Mini Nagano pork pogos (3)*  
8,25 \$

### 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

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 \$

### CORNICHONS FRITS

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

### CÔNE DE

### PATATES DRILL OU DE FRITES

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

### TARTARES DU MOMENT

Informez-vous !  
*Tartar. Ask your waiter!*

### POPCORN DE TOFU

avec sauce érable et curry  
*Breaded tofu with maple and  
curry sauce*  
11,00 \$

278, boul. Olivier, Val-des-Sources

CHAUSSURES ET VÊTEMENTS  
PRÊTS À PORTER



**S** Signature  
Jaycob



## MENU MIDI

Lunch menu

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

Disponible en semaine de 11h30 à 14 h seulement.

 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 \$

## FISH DE LA GASPÉSIE

Filets de sébastes de la Gaspésie  
panés à l'anglaise  
*Gaspésie redfish breaded fillets*  
20,00 \$

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  
19,00 \$

## FISH N'CHIPS

Filet d'aiglefin enrobé de pâte à  
frire à la bière la Mineur.  
*Flakey beer battered haddock made with  
our beer la Mineur.*  
20,00 \$

## 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 \$

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 \$

TARTARES DU MOMENT 

Informez-vous!  
*Tartar. Ask your waiter!*

SANDWICH DE  
SMOKED MEAT

Pain de seigle grillé, smoked  
meat, fromage  
*Smoked meat sandwich,  
grilled rye bread, cheese*  
19,50 \$

CÔTES LEVÉES  
DU MOULIN

Cuites 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) : 22,00 \$  
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 ounces of beer  
and a stuffy desert*

WRAP VÉGÉ 

Galette de haricots noirs,  
salade, tomate, kimchi avec  
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 chili doux

*Breaded shrimps wrap with salad,  
carrot, daikon radish with sweet chili  
sauce*

17,00 \$

## WRAP AU STEAK PHILLY

Fromage, oignons avec sauce sud-ouest maison  
*Philly steak, cheese, onions, southwest sauce*  
18,50 \$

## WRAP DE POISSON PANÉ

Avec sauce aux cornichons, salade, tomate, fromage  
*Breaded fish wrap with pickle sauce, lettuce, tomatoe, cheese*  
17,00 \$

**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 sésame

*Grilled chicken, cheese, bacon, lettuce and tomatoe with ranch sauce. on a sesame bread*

19,50\$

**BURGER DE BŒUF WAGYU**



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

*100 % Wagyu beef patty, truffle mayo, cheese, lettuce, tomatoe, onions, mushrooms, on a sesame bread*

26,00\$

**BURGER DU MOULIN**

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

*Beef patty cooked on the grill with southwest sauce, cheese, lettuce, tomatoe and red onions, on a sesame bread*

19,50\$

**BURGER DE BISON**

Galette de bison, oignons, salade, tomate, fromage, pomme Granny Smith et dijonnaise sur pain sésame

*Bison patty cooked on the grill, onions, lettuce, tomatoe, Granny Smith apple, dijonese sauce, on sesame bread*

25,00\$

**BURGER VÉGÉ**

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

*Spicy black beans patty cooked on the grill with kimchi, cheese, lettuce and tomatoe, on sesame bread*

18,00 \$

**BURGER DE LOUP MARIN**

Laitue, tomate, oignons, fromage et mayonnaise à la laitue de mer, sur pain sésame

*Seal patty with lettuce, tomatoe, onions, cheese and sea lettuce mayo, on sesame bread*

25,00 \$.

Possibilité de pain sans gluten.  
Gluten free bread available + 2,00\$

**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 \$

**MINIS POGOS NAGANOS (2)**

Fait avec du porc Nagano.  
Servis avec frites.  
*Mini Nagano pork pogos (2) 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 \$

**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>	3,00\$
Pain burger sans gluten <i>Gluten free bread</i>	2,00\$

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

## 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.



## 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!

## 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.

## 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.

## 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.



## 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.

## 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!



## 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..

## 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.