

PETITS PLATS

POTAGE DU JOUR	3.95
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ♦ à la bière noire	5.95
UNE PETITE VERTE ♦ avec croûton fromage de chèvre	5.95
SALADE CÉSAR	5.95
BOULETTES BISONS ♦ sauce BBQ à la bière IPA	5.95
CALMARS FRITS ♦ sauce chipotle à la lime	5.95
CORNICHONS MARINÉS ♦ fromage cottage	5.95
BOUCHÉES DE MORUE ♦ sauce au cari	5.95
RONDELLES D'OIGNON ♦ mayo chipotle	5.95
BRUSCHETTA TIÈDE ♦ cheddar fondu	5.95
La brasserie recommande l'ajout de : Chair de saucisse 2.00	
CHILI DE BISON ♦ sauce Coup de Grisou P: 5.95 G: 9.95	
La brasserie recommande l'ajout de : Fromage 2.00	
NACHOS ♦ salsa maison P: 5.95 G: 9.95	
aux poivrons grillés	
La brasserie recommande l'ajout de : Chair de saucisse 2.00	
KWAK POUTINE ♦ sauce à la bière P: 6.95 G: 11.95	
Kwak et saucisse de canard	

Extra saucisse / Extra champignon / Extra bacon / Extra fromage
Extra poulet / Extra saucisse / Extra crème sure



TARTARE DE BOEUF
12.95
Intérieur de ronde,
échalotes françaises,
câpres, cornichons
français, Dijon,
huile d'olive

INSPIRATION

D U M O M E N T

Informez-vous sur ce qui se mijote

Braisé / Grillades / Plat en sauce / Sandwichs / Pâtes /
Fruits de mer / Poissons / etc.



salades

L'EMPOTÉE	9.95
Orge perlé, feta, concombres, tomates cerise, oignons rouge, vinaigrette méditerranéenne	
SALADE DE CHÈVRE	9.95
Laitue frisée, juliennes de poivrons rouges et pommes vertes, vinaigrette balsamique, fromage de chèvre et croûtons de chèvre chaud	
SALADE DE PATATES GRELOTS ET GRAVLAX DE SAUMON	9.95
Pommes de terre grelots, concombres, oignons rouges, gravlax de saumon maison, vinaigrette crémeuse à la moutarde à l'ancienne	
LA BLT AU POULET	9.95
Laitue iceberg, bacon, tomates, poulet en lanière, vinaigrette césar	

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison.

HAMBOURGEOIS

HAMBOURGEOIS DE BŒUF	9.95
Bœuf, fromage suisse, champignons sautés, bacon et mayo à l'ancienne	
HAMBOURGEOIS DE BISON	9.95
Bison, fromage cheddar, confiture de bacon et mayo chipotle	
HAMBOURGEOIS DE PORC DU QC	9.95
Fromage raclette, choucroute maison et sauce moutarde	
HAMBOURGEOIS DE POULET	9.95
Poulet mariné, fromage de chèvre, poivrons grillés, mayo épinards et pesto	
HAMBOURGEOIS VÉGÉ	9.95
Tofu mariné, courgettes grillées, poivrons rouges, champignons, oignons rouges, fromage chèvre, mayo épinards et pesto	

PROMOTIONS



LUNDI
STAFF NIGHT

La planche de
10 shooters maison @ 10\$
Quille d'Unibroue @ 9\$
Repas obligatoire

MARDI
TRIO NUMÉRO 1

Burger, rondelle et
pinte de bière @ 16\$
Sur produit sélectionné

MERCREDI
UNIVERSITAIRE

Litre de bière @ 6.95\$
Repas obligatoire
Sur produit sélectionné

JEUDI
4@7

Formule 5-5-5
Vin, bière et
cocktail sélectionnés @ 5\$
Tartare de bœuf @ 10\$

VENDREDI
FAIT MOI UNE PLACE!

Dj invité
Combo Pinte et Poutine
@ 10\$
Après 22h
Sur produit sélectionné

SAMEDI
BONNE FÊTE À MOI!

Gâteau et vin mousseux
offert au fêté
Preuve d'identité obligatoire
+ ou - 6 jours
Réservation 4 personnes
minimum
Repas obligatoire

DIMANCHE
SOIRÉE DES VINS

Prix réduit sur tous nos
bouteilles de vin!
Repas obligatoire

LA BRASSERIE RECOMMANDE LA FRITE MAISON OU LA SALADE EN ACCOMPAGNEMENT * 2.95

MAYONNAISES FAITES MAISON : CHIPOTLE / ÉPICÉE À L'AIL / ÉPINARDS ET PESTO / DIJONNAISE / À L'ANCIENNE

SAUCISSES			
DUO DE HOT-DOGS ♦ garnitures du moment	8.95	TARTIFLETTE SAINT-DENIS ♦ saucisse Toulouse et fromage à raclette	10.95
MAC 'N'CHEESE ♦ crumble de saucisses La brasserie recommande l'ajout de : Légumes du chef	8.95 3.00	La brasserie recommande l'ajout : Légumes du chef	3.00
LASAGNE MAISON ♦ sauce bolognaise à la saucisse	9.95	SAUCISSES GRILLÉES et choucroute maison Saucisses du moment	10.95
		SAUCISSES GRILLÉES ♦ purée de pommes de terre lisse, fond de veau et pois verts Saucisses du moment	11.95

DIMANCHE AU MERCREDI

MOULES

À VOLONTÉ

MARINIÈRE (Vin, beurre, thym frais, céleri, oignons, échalotes)	
PROVENÇALE (Vin, tomates fraîches, ail, céleri, oignons, échalotes)	
DIABOLO (Vin, Napolitaine, chili, cheddar blanc, ail, céleri, oignons, échalotes)	
MAROCAINE (Vin, tomates broyées, cari, cumin, safran, cannelle, piment de Cayenne, ail, céleri, oignons, échalotes)	
CARDINALE (Vin, crème, napolitaine, tomates fraîches, parmesan,céleri, oignons, échalotes)	
POULETTE (Vin, crème, thym frais, poivre noir, céleri, oignons, échalotes)	
FROMAGÈRE (Vin, crème, fromage bleu, céleri, oignons, échalotes)	
ARDENNAISE (Vin, crème, lardons, champignons, céleri, oignons, échalotes)	
THAÏLANDAISE (Vin, sauce aux huîtres, gingembre, poivrons, champignons, ail, céleri, oignons, échalotes)	
BRASSERIE ST-DENIS (Vin, crème, bacon, champignons, fromage en grains, ail, céleri, oignons)	
	LA LIVRE 9.00 OU LA CHAUDRONNÉE 1KG 18.00

LA BRASSERIE RECOMMANDE LA FRITE MAISON OU LA SALADE EN ACCOMPAGNEMENT * 2.95

MAYONNAISES FAITES MAISON : CHIPOTLE / ÉPICÉE À L'AIL / ÉPINARDS ET PESTO / DIJONNAISE / À L'ANCIENNE

desserts	ESPRESSO OU LATTÉ ♦ Servi avec un biscuit à la bière Guines et morceaux de chocolat	5.00
	Ajout de biscuit supplémentaire :	2.00
	BROWNIE FUMANT Baileys sur glace	5.95 2.00
	POUDING CHÔMEUR Shooter de whisky Sortilège	5.95 2.00
	GÂTEAU À L'INFUSION NEW CASTLE Bouteille de bière New Castle	5.95 5.00
	VERRINE LIME ET CITRON ♦ Mascarpone fouetté Shooter Katel citron ou tisane au citron	5.95 2.00