

BIÈRES & BOUFFE

NOS BIÈRES

Brasseurs du Monde

Blanche [Inspiration européenne, 4,5 % alc., 20 IBU]

■ Effluves de cardamome, de clou de girofle et de bananes, rafraîchissante et douce en bouche

Blanche douce DÉGLUTÉNISÉE [Jasmin Ginseng, 4,9 % alc., 18 IBU]

■ Flaveurs légères et peu amères avec arômes de ginseng et de jasmin

Brune anglaise DÉGLUTÉNISÉE [Bière forte, 5,9 % alc., 25 IBU]

■ Note de caramel, miel et fruits rouges avec finale de noisettes et parfum d'houblons anglais

Blonde [Inspiration tchèque, 5,0 % alc., 25 IBU]

■ Sèche, désaltérante et limpide, saveur légèrement maltée avec nez floral

Ale Rousse [Inspiration irlandaise, 5,0 % alc., 20 IBU]

■ Notes de caramel, de noisettes et de blé grillé, avec légère amertume

IL EST POSSIBLE d'échanger L'AMUSE-GUEULE OU L'ENTRÉE contre un dessert

TAXES ET POURBOIRE NON INCLUS SUR LES SUPPLÉMENTS



Amuse-gueule

- Salade mesclun balsamique [Concombre, tomates cerises, juliennes de carottes]
- Panier de chips maison*
- Potage du jour
- Calamars frits* supplément 8\$

Entrée

- 4 ailes de poulet [Sauce thaï]
- 4 bruschettas gratinées
- Escargots à l'ail gratinés
- Tartare de bœuf portion 3 oz [Mesclun, croûtons maison] supplément 9\$

Plat principal

- Burger avec frites* ou salade [verte ou César]
 - Angus [Fromage Saint-Benoît, relish de zucchini, laitue, tomate]
 - ou Végétarien [Galette de haricots noirs, fromage Saint-Benoît, laitue, tomate, oignon rouge]
 - Fish and Chip [Frites*, salade de chou, sauce tartare]
- Cœur de romaine à la César [Croûtons maison, tuiles de Pancetta, fromage râpé, parmesan]
- Bavette de bœuf 6 oz [Bœuf de l'Ouest canadien vieilli 21 jours, sauce aux pleurotes, frites*, légumes] supplément 12\$

* Choix de mayo: Fleur d'ail ou cari ou miel et Dijon

— PUB —
LE PARLOIR
BIÈRES & BOUFFE