

L'AGAZETTE



DU TEMPS DES SUCRES



BRASSÉE
SUR PLACE

AWÈYE DON !

CROQUETTES DU BOISÉ 9 \$
Croquettes aux saveurs de chez nous. Jambon Forêt-Noire, fromage Cantonnier de St-Raymond, oignons. Servies avec mayonnaise chipotle à l'érable.

SOUPE AUX POIS 9 \$
Soupe aux pois traditionnelle, jambon Forêt-Noire et pousses de pois.

OREILLES DE CRISSE À PARTAGER 9 \$
Lard salé du Québec, frit à la perfection.



Burger du bûcheron

Poutine d'la cabane

Flammekueche
tourtière

BIÈRE DU MOMENT : LA CABANE À SUCRE

Cette bière à 5,8 % marie la richesse du malt à une touche Québécoise. Brassée avec du véritable sirop d'érable, elle dévoile une robe cuivrée profonde et des arômes gourmands de caramel, de pain grillé et de sucre d'érable.

25 CL	6\$	1,5 L	26\$	À EMPORTER :	
50 CL	9\$	TRITON 3L	48\$	HOWLER (946CL)	15\$
1 L	16\$	TRITON 5L	70\$	GROWLER (1,89L)	25\$

15H À 19H
LUNDI AU VENDREDI

LA PINTe
9\$ → 6\$



Oreilles de crisse

Croquettes du boisé

Soupe aux pois

ON S'GÂTE !

FLAMMEKUECHE TOURTIÈRE 21 \$
Flammekueche façon tourtière. Viande à tourtière, sauce Flamm maison, fromage Cantonnier de St-Raymond, pommes de terre. Servie avec le traditionnel ketchup aux fruits.

BURGER DU BÛCHERON 21 \$
Pain bretzel, sauce à l'érable légèrement relevée, galette de porc, bacon croustillant à l'érable, Gouda fumé, oignons caramélisés.
Servi avec salade de chou crémeuse ou frites.

POUTINE D'LA CABANE Frites 21 \$ **Maxi frites à la bière** 26 \$
Un plat généreux et réconfortant, garni de porc braisé fondant, d'oreilles de crisse croustillantes, de fromage en grains et de bacon croustillant à l'érable.

UN P'TIT EXTRA

Mayonnaise chipotle à l'érable	1,50 \$
Bacon à l'érable (2 tranches)	2,50 \$
Ketchup aux fruits	2,95 \$
Oreilles de crisse (petit format)	3,95 \$

SUCRE TOI LE BEC !

TARTE AU SUCRE DU BRASSEUR 9 \$
Tarte au sucre décadente, nappée d'une crème onctueuse délicatement parfumée à la bière, offrant douceur et richesse.

Supplément crème glacée à la vanille 1,50 \$