

MENU

AUBERGE SUTTON BROUERI

ENTRÉES

BOL FRITES 4.95
SALADE MESCLUN BIO 4.95

FÈVES EDAMAME 6.95

Fèves edamame frites, graines de sésame et levure nutritionnelle

BROCHETTES DE SAUCISSE ENROBÉS DE BACON 9.95

Saucisses de canard du Lac Brome. Servi sur mesclun et choucroûte maison avec sauce chipotle.

CHILI DE GIBIER 12.95

Gibier, patates douces et quinoa. Servi avec chips de maïs et yogourt nature Missiska.

GRIGNOTINES
Servi dans un pot masson

MIX D'OLIVES 5.

MIX CAJUN 5.

MIX PRETZELS 4.

GOLD FISH 3.

BURGERS

BURGER VÉGÉ

Tofu mariné, kimchi, salade de chou, tomate, cornichon avec mayonnaise fumée et épicée sur pain du boulanger du village.

Servi avec frites 15.95

BURGER BEEBOP

Boulette de boeuf, fromage cheddar, bacon frit, cornichon, tomate, salade de chou avec mayonnaise fumée et épicée sur pain du boulanger du village.

Servi avec frites 18.95.

BURGER FORESTIER

Boulette de boeuf, fromage cheddar, cornichon, tomate, sauce crémeuse aux champignons et aïoli sur pain du boulanger du village.

Servi avec frites 20.95

PLATS

POUTINE AU PORTER

Frites, fromage en grains et sauce au Porter Iroquois.

petite 7.95 grande 14.95

sauce vegan +1 sauce forestière +3

SALADE REPAS

Mesclun bio de la Grelinette, légumes marinés et vinaigrette maison.

tofu 13.95 poulet frit 14.95

POULET CROUSTILLANT

Morceaux de poulet frites lacqués au miel et sésame, salade de chou et aïoli. Accompagné de frites. 14.95

GUEDILLE DE CREVETTES

Crevettes nordiques avec mayonnaise sriracha, oignons marinés. Accompagné de chips de maïs. 18.95

CÔTES LEVÉES BBQ À LA BIÈRE

Mélange d'épices maison, sauce bbq à la bière, salade de chou. Accompagné de frites. 24.95

DESSERTS

Par Sabrina-Lee Crawford / @maptitedentsucree



ROCKEFELLER

Crème glacée maison avec morceaux de brownie, garni de pacanes et caramel maison.

Servi avec un galopin de Stout du sous-bois. 8.95

GÂTEAU FROMAGE

Framboises, fraises et argousiers, servi dans un pot masson 8.95

CROUSTADE AUX POMMES

Pommes et cannelle, servie avec une crème de coconut 6.95

SORBET

À la pêche sur lit de crumble graham 4.95





1. * BEE-BOP ASSEMBLAGE 5.1%
33% Bee-bop + 33% Sutton-Ik affinée en barrique de chardonnay et 33% de Bee-bop fraîche.
 2. BRUNE ALPINE 6.2%
Erune d'inspiration américaine au goût de biscuit et final fruitée obtenue grâce au houblon et à la souche de Erett utilisés. 100% Erett.
 3. ELDERFLOWER BLOOM 4.5%
Bière aux fleurs et baies de sureau, concoctée en collaboration avec nos voisins de Vitalité Sureau. Sèche, présentant certains tanins, elle a une belle couleur unique. Très rafraichissante!
 4. KING SEVAN 4.7%
Inspiré d'une ale anglaise avec des notes légèrement fruitées et citronnées.
 5. PORTER IROQUOIS 6.3%
Porter robuste typique de ce nom, caractérisée par des notes de chocolat et de café provenant des malts et grains utilisés. Arômes de houblon résineux. 100% Erett.
 6. SAISON GERMINAL 6.7%
Saison d'inspiration belge, maltée, sèche, levures Saison et Erett.
 7. BEE-BOP 5.8%
Bière d'inspiration belge, aux arômes herbacés et fruités du houblon Masaïc. Levure saison et Erett.
 8. SUTTON-IK 6.6%
IPA traditionnelle, brassée comme toujours à la façon Sutton Brouërie 100% Erett. Elle présente de beaux arômes d'agrumes et de fruits tropicaux avec une moyenne amertume qui équilibre le tout.
 9. SAISON DES PALOMBES 5.4%
Une saison avec du caractère qui laisse s'exprimer les levures, avec des notes épicées et poivrées. D'inspiration
 10. BISOUS D'ORNITHOLOGUES 3.7%
Bière de fermentation mixte, sûre à la manguette et piments Oiseau. Collaboration avec le Wild Shack.
 11. *FOUDRE UNIS 4.3%
Sept bières barriquées de sept brasseries. Bière légère et accessible qui met en avant la cerise dans un liquide complexe et sauvage, mais aussi agrémenté de la fraîcheur des jeunes bières houblonnées.
 12. *GRISSETTE DE LA MARMITTE ASSEMBLAGE 4.3%
Bière d'inspiration belge, en partie fermentée en barrique de chêne, ce qui lui confère une touche boisée, fermière et légèrement acidulée. Coupée avec 25% de bière sûre affinée en barrique.
 13. APÉRO 3.7%
Sèche et faible en alcool, elle a un goût résineux et fruité rappelant le melon. Bonne amertume. Houblons 100% Simcoe et levures 100% Erett.
 14. * SUTTON GOES WILD III 5.6%
Assemblage de bières sûres. Vieillie en barrique. Collaboration avec The Wild Shack.
 15. * SAISON GERMINAL ASSEMBLAGE DU MINEUR 6.7%
Affinée en barrique avec 25% de la Griset de la Marmite.
 16. * CIDRE POTATO HILL (CIDRERIE CHOINIÈRE) 6.0%
Cidre sur lie, non filtré et sans sulfite ajouté. Effervescence naturelle prise en bouteille.
 17. * MIEL DE SAPIN 0% (J.POSTEL - PRODUITS DU SAPIN)
Goût prononcé de kombucha relevé par les arômes de sapin. Touche de gingembre. Kombucha local, équilibré et authentique.
 18. * GINGER BEER 0% (Ô DE SÈVE)
Brassé à Lac Erome. Bière de gingembre artisanale. Boisson sucrée et naturellement effervescente produite à base d'eau d'érable.
- MILTON STAR, Cidre pomme 5% cannette 355ml 6.50.
GLUTENBERG BLONDE 4.5% & IPA 6% cannette 500ml 6.
WEIHENSTEPHENER 0% bouteille 330ml.

galopin 3.25.

verre 6.

pinte 7.50

plateau dégustation au choix 4 ou 6 galopins 13.02 ou 19.52

(les taxes sont incluses dans ces tarifs)

*verre seulement 6.50.

verre effigie 10.

verre effigie rempli 13.

AUBERGE SUTTON BROUËRIE



ROUGE

Papa Figos, PORTUGAL, Douro 2018	6oz 9.5.	ETL 38.
Les petites perrières, FRANCE, Pinot Noir 2019	6oz 10.	ETL 38.
Halos de Jupiter, FRANCE, Côtes du Rhône 2019	6oz 11.	ETL 40.
Tellus Vinea, BORDEAUX, Merlot 2017		ETL 55.
Gamme en May, LOIRE, Gamay 2018		ETL 58.

BLANC

Val Caudalies, QUÉBEC(DUNHAM), Vidal 2018	6oz 9.	ETL 35.
Dao Meia Encotsa, PORTUGAL, Assemblage 2018	6oz 9.50	ETL 37.
UL Gewurztraminer, QUÉBEC(DUNHAM), Gewurztraminer 2019		ETL 42.
Jàmon Jàmon, ITATA VALLEY (CHILI), Muscat d'Alexandrie 2019	6oz 13.50	ETL 50.
Grüner Veltiner, AUTRICHE, Österreich BIO 2018		ETL 50.
Je t'aime mais j'ai soif, LOIRE, Melon de Bourgogne et Marsanne 2018		ETL 50.
Kallstadter Riesling, ALLEMAGNE, Riesling 2017		ETL 53.
Magic of Juju, LOIRE, Chenin et Grolleau gris 2017		ETL 71.

ROSÉ

UL Rosé, Union Libre, QUÉBEC(DUNHAM), Seyval Noir 2019	6oz 8.	ETL 30.
Vin Gris, Château de cartes, QUÉBEC(DUNHAM), Assemblage 2019	6oz 10.	ETL 38.

BULLES

Paco Molina Cava Brut, ESPAGNE, Maccabeu, Parellada et Xarel-lo 2018	ETL 38.
L'air du paradis, Les Hautes Terres, LANGUEDOC, Mauzac 2017	ETL 65.

SPIRITUEUX ET COCKTAILS

- Vermouth Lab Val Caudalies sur glace 13.
- Bloody ceasar 8.50.
- Café Coureur des Bois 9.
- Dark&Stormy 9.
- Limonade maison vodka/gin 10.
- Gin Kombucha 8.50
- Coureur des bois whisky ou crémeux 6.
- Vodka Quartz 8.
- Gin Ungava 8.
- Rhum Chic Choc 8.
- Buffalo Trace 6.50.
- Aberlour 12ans 9.
- Bowmore 12ans 8.
- Glenfiddich 10ans 8.
- Laphroaig 10ans 9.
- Balvenie DW 12ans 9.
- Lagavulin 16ans 12.

BREUVAGES SANS ALCOOL

- Limonade maison 5.
- Le Marchand de thé 3.50.
- Chocolat chaud de chez Muriel 5.
- Tonic I642 ou Bec Cola/Lime 3.50.
- Cidre Coccinelle pomme 5.
- Ô de sève citron-canneberge 6.
- Jus de jus, orange, canneberge 3.
- Eska gazéifiée 355ml 3.50.
- Espresso 2.50.
- Cappucino 4.
- Café au lait 4.
- extra lait d'amande 1.