

← Retour à la page du pub

MENU DU BROUEPUB MONTRÉAL

Réserver [↗](#)

LA BIÈRE



28 AOÛT 2024

Apica

Pils houblonnée au Cascade 100% québécois

4,7% alc./vol. En fût Prix régulier

Boire Prague et Mourir

Světlý Ležák (blonde tchèque)

5,1% alc./vol. En fût Prix régulier

Die Forelle

Märzen (Lager ambrée)

5,1% alc./vol. En fût Prix régulier

Rosée d'Hibiscus

Blanche aux fleurs d'hibiscus

5,9% alc./vol. En fût Prix régulier

Blanche du Purgatoire

Blanche belge multigrains

5,6% alc./vol. En fût Prix régulier

Solstice d'Été Framboise

Bière de blé sure brassée avec des framboises

5,9% alc./vol. En fût Prix extra

Fenêtre sur les Tropiques

Hazy Pale Ale

5% alc./vol. En fût Prix régulier

MUTEK Digit'ale**Pale Ale houblonnée**

5% alc./vol. En fût Prix régulier

Merci Dank you!**West Coast IPA**

5,6% alc./vol. En fût Prix régulier

Mea Culpa**India Cream Ale**

6% alc./vol. En fût Prix régulier

Talusbonus**New England IPA**

6,5% alc./vol. En fût Prix régulier

Amnésiaque**NEIPA**

6,5% alc./vol. En fût Prix régulier

Moralité**IPA américaine**

6,9% alc./vol. En fût Prix régulier

Promesse Dorée**Extra Special Bitter anglaise**

4,5% alc./vol. En fût Prix régulier

Mild-End**Dark Mild**

3,8% alc./vol. En fût Prix régulier

Chemin britannique**Brown Ale**

4,5% alc./vol. En fût Prix régulier

Rigor Mortis Abt**Ale brune de style Abbaye (Quadruple)**

10,5% alc./vol. En fût Prix spécial

Péché Mortel**Stout Impérial au café**

9,5% alc./vol. En fût Prix spécial

Promesse Dorée

Extra Special Bitter anglaise

4,5% alc./vol. En cask Prix régulier

Griotte – Cidrerie Chemin des Sept

Cidre sauvage élevé en fût de chêne avec des cerises griottes

6,6% alc./vol. En fût (Invité) Prix Chemin des Sept

Dernière Volonté Pinot Noir

IPA de style belge élevée en barrique de pinot noir

7% alc./vol. En bouteille Prix variable

Dernière Volonté Raisin de Glace

IPA de style belge refermentée sur lies de raisin vidual

7,6% alc./vol. En bouteille Prix variable

L'Exorciste 2022

Bière de blé sure de fermentation mixte

5% alc./vol. En bouteille Prix variable

Hérétique

Blonde Funky

7% alc./vol. En bouteille Prix variable

Péché Mortel Bourbon 2022

Stout impérial au café élevé en fût de bourbon

9,5% alc./vol. En bouteille Prix variable

Symbiose No. 31

Assemblage de bières de blé surs et d'IPA belge mûré 14 mois en fût de chêne

6,5% alc./vol. En bouteille Prix variable

Ultra Turbo

Ale de fermentation mixte

6,5% alc./vol. En bouteille Prix variable

Wild Ultra

IPA sure de fermentation mixte

6,2% alc./vol. En bouteille Prix variable

[voir plus](#)

À MANGER



4 JUILLET 2024

Nos plats sont préparés avec amour et autant d'ingrédients locaux que possible! Repas sur place uniquement. Nos prix n'incluent pas les taxes. Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez en aviser notre équipe, nous essaierons de vous accommoder au mieux!

Nos plats

Lundi et mardi 11h30 – 22h

Mercredi, jeudi et vendredi 11h30 – 23h

Samedi 13h – 23h

Dimanche 13h – 22h

Olives marinées maison 5\$

Agrumes, romarin, piments (végane)

Disponible jusqu'à la fermeture

Noix épicées 5\$

Grains rôtis au four, miel, fleur de sel (végé)

Disponible jusqu'à la fermeture

Petite verte 5\$

Romaine, tomates cerises, concombres, huile d'olive, citron (végane)

Frites & mayo épicée 6\$

Frites maison servies avec mayonnaise épicée (végé)

Tortillas, salsa & crème sure 9\$

Disponible jusqu'à la fermeture

Tapenade d'olives 10\$

Radis Déjeuner français, croûtons

Disponible jusqu'à la fermeture

Houmous maison & légumes du moment 11\$

Consultez notre équipe pour connaître les légumes du moment! (végane)

Filets de poulet Panko 12 / 18\$

Tempura à la bière, sauce curry-mangue

3 filets pour 12\$ ou 5 filets pour 18\$

**Avec petite frite & mayo épicée ou salade : + 4 \$*

Calamars frits en croûte de maïs 13\$

Mayonnaise et citron

Poutine DDC! 13\$

Sauce demi-glace à la bière & épices

*Extra Smoked meat de chez Schwartz's +4***Plat du moment** Variable \$

Création spontanée du chef!

*Veillez consulter notre équipe pour connaître le plat du moment***Pain Bao au flanc de porc braisé ou tofu frit** 15\$

Kimchi, flanc de porc braisé*, sauce hoisin, sésame, oignons verts

*Option végété : Tofu frit***Avec petite frite & mayo épicée ou salade : + 4 \$***Burger Végé** 15\$

Galette haricots et légumineuses, fromage 1608, sauce burger maison, cornichon, boston, oignons caramélisés, pain burger de chez Automne (option végétane disponible)

Avec petite frite & mayo épicée ou salade : + 4 \$*Burger DDC! MTL** 17\$

Bœuf vieilli 28 jours de chez Édouard & Léo, fromage 1608, sauce burger maison, cornichon, laitue boston, oignons rouges, pain burger de chez Automne

Avec petite frite & mayo épicée ou salade : + 4 \$*Salade César** 18\$

Romaine, câpres frites, mayonnaise basilic, croûtons, parmesan, poulet croustillant

*Option végété : Halloumi grillé***Avec petite frite & mayo épicée ou salade : + 4 \$***Burrata** 18\$

Laitue radicchio, vinaigrette yuzu & grenade (végé)

Fromages du Québec 18\$

Sélection de trois fromages du moment, pain de chez Automne, ketchup de petits fruits du Québec (végé)

Salade de tataki de boeuf ou tofu frit 19\$**Arachides**, coriandre, nuoc-mâm, feuilles de nori, vermicelles et boeuf mariné*Option végété : Tofu frit***Avec petite frite & mayo épicée ou salade : + 4 \$***Tartare de boeuf au couteau** 20\$

Oignons au vin rouge, ciboulette, armillaires de miel marinés, parmesan et croustilles de topinambour

**Avec petite frite & mayo épicée ou salade : + 4 \$*

Nachos DDC! 21\$

Fromage cheddar du Québec, piments forts, oignons verts, crème sure & salsa de tomates maison (végé)

Extra Smoked meat de chez Schwartz's +4

Dessert du moment Variable \$

Selon l'inspiration du chef, disponible en quantités limitées!

Veillez consulter notre équipe pour connaître le dessert du moment.

Ajoute une frite ou une petite verte à ton plat! 4\$

À BOIRE

 13 AOÛT 2024

Vins, cocktails, alcools forts, café, breuvages et bières sans alcool.

Vins

Servi au verre (5 oz) / bouteille

Rotation de vins du Québec et d'importation privée

Vin blanc 14,75\$

Liguria di Levante, Is This It 2022

(Wine Brewers, Italie)

Vermentino 100%

Vin Rosé 13,50\$

Chair à Cannon 2023

(Domaine de l'Espiegle, QC)

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Vin rouge 14,75\$

Gamma Rays 2023

(Domaine de l'Espiegle, QC)

Gamaret, Gamay, Dornfelder

Cocktails

Vodka & Soda 9 / 13 (double)\$

Vodka Kamouraska

Rhum & Coke 9 / 13 (double)\$

Brugal Anejo (République Dominicaine)

Jameson & Coke 9 / 13 (double)\$

Whiskey Jameson

Gin & Tonic 10 / 14 (double)\$

Gin Cirka (Montréal, QC)

Paloma 12\$

Tequila, jus de lime et pamplemousse

Moscow Mule 12\$

Vodka, bière de gingembre & jus de lime

Negroni / Boulevardier 14\$

Gin ou bourbon, Campari amer et vermouth rouge

Kentucky Mule 14\$

Bourbon, bière de gingembre & jus de lime

Old Fashioned 14\$

Bourbon, angostura, zeste d'orange

Shooters

Prix par 1 oz

Manouchka (Whiskey Jameson + Pêché Mortel) 3,5\$

Rhum Brugal 4,5\$

Whiskey Jameson 5\$

Tequila El Jimador 5,5\$

Scotchs & Whiskeys

Prix par 1,5 oz

Basil Hayden, États-Unis 8,25\$

Knob Creek Rye, États-Unis 8,25\$

Bowmore 12 ans 9,75\$

Laphroaig Oake Select 9,75\$

Oban Little Bay	13,75\$
Kilkerran 12 ans	14\$
Talisker 10 ans	14\$
Lagavulin 8 ans	14,25\$
Talisker Port Ruighe	15\$
Dalwhinnie 15 ans	15,75\$
Glenmorangie Nectar d'Or	18\$
Balvenie Caribbean Cask 14 ans	24\$
Oban Distiller's Edition	24\$

Café

Espresso	3\$
Americano	3\$
Cappuccino	4,25\$
Lait de vache ou lait d'avoine	
Latte	4,5\$
Lait de vache ou lait d'avoine	

Bières & cidres sans alcool

La brasserie Dieu du Ciel! ne produit pas de bière sans alcool, nous vous proposons donc une sélection de produits invités.

Les Grands Bois, Petite Pause - 0,5%	8,75\$
IPA sans alcool Canette 473 mL	
Burdock, Lime Gose - 0,5%	7,5\$
Gose à la lime sans alcool Canette 355 mL	
Rival House, Amber Lager - 0,5%	6,5\$
Lager rousse sans alcool Canette 355 mL	

Weihenstephaner, Hefeweissbier - 0,5% 6,5\$

Blanche sans alcool | Bouteille 330 mL

Du Minot Cidrerie, Le Cidre 0.5 - 0,5% 7,5\$

Cidre mousseux désalcoolisé | Canette 250 mL

Brevages sans alcool**Kombucha Gutsy** 6\$

Kombucha naturel non filtré et non pasteurisé | Canette 355 mL

*Veillez demander la sélection de saveurs du moment à notre équipe***Mate Libre** 5\$

Boisson d'infusion énergisante Yerba Maté | Canette 250 mL

*Veillez demander la sélection de saveurs du moment à notre équipe***Soda piquant au gingembre** 5\$

The Great Gentleman | Canette 237 mL

Eau gazeuse Saint-Justin 4\$

Bouteille 355 mL

Boissons gazeuses 4\$

Ginger Ale, Coca-Cola, Coca-Cola Diète, Sprite, Bière de gingembre | Canette 355 mL

Navigation[Bières en bouteille et en canette](#)[Glossaire des bières](#)[Où trouver nos bières](#)[Brouepub Montréal](#)[Pub Saint-Jérôme](#)[Boutique Saint-Jérôme](#)[Boutique en ligne](#) [Blogue](#)[Qui nous sommes](#)[Emplois](#)

[Nous joindre](#)

[Demande de commandite](#)

[Politique relatives aux cookies](#)

Infolettre

Courriel

[S'inscrire](#)

Suivez-nous



Nos adresses

Brouepub Montréal

21 avenue Laurier Ouest
Montréal, Qc H2T 2N2

Pub Saint-Jérôme

248 rue Godmer,
Saint-Jérôme, QC J7Z 5H5

Boutique Saint-Jérôme

248 rue Godmer,
Saint-Jérôme, QC J7Z 5H5

Brasserie Saint-Jérôme

259 rue de Villemure
Saint-Jérôme, QC J7Z 5J4

Tous droits réservés 2024 - Brasserie Dieu du Ciel

 Site web par **tom & tom**