



Menu

Avant-Garde Artisans Brasseurs

5500 Rue Hochelaga, 150, Montreal, QC H1N 3L7 | (514) 543-5665

Entrées

Frites / Fries

CA\$6.00

Mayonnaise maison. / Homemade mayonnaise

Focaccia

CA\$3.50

Mélange d'épice zaatar

Salade Verte / Green Salad

CA\$7.00

Laitue du moment, vinaigrette crémeuse (vegan), oignons rouges marinées, tomates cerises, concombres, ciboulette et pousse de basilic. / Lettuce of the day, creamy vinaigrette (vegan), marinated red onions, cherry tomatoes, cucumbers, chives and basil.

Frites à Four'nand

CA\$9.00

Frites maison, pecorino rapé, zaatar, ciboulette, huile d'ail noir, fleur d'ail et sel de mer

Pizza - 12 po style napolitaine et plats du moment

Pizza - Ne pleure pas (épicé!)

CA\$22.00

Sauce tomate à la 'nduja (charcuterie de porc tendre et épicée), saucisson calabrese, oignons rouges, et mozzarella de bufflonne. / Tomato sauce à la 'nduja (tender and spicy pork cold cuts), Calabrese sausage, red onions, and mozzarella di buffalo.

Pizza - N'oublie jamais

CA\$24.00

Sauce tomate, mozzarella di bufala, pecorino, pancetta, champignon de chez Full pin, et huile de citron rôtis. / Tomato sauce, mozzarella di bufala, pecorino, pancetta, mushroom from Full pine, and roasted lemon oil.

Pizza - Ave Margherita

CA\$16.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, et basilic. / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, and basil.

Menu Avant-Garde Artisans Brasseurs

Pizza - Ave Margherita Extra

CA\$20.00

Sauce tomate, mozzarella di bufala, et basilic. / Tomato sauce, mozzarella di bufala, and basil.

Pizza - Cet anneau d'or

CA\$20.00

Sauce Mornay, guanciale, pecorino, jaune d'ouf, pancetta, chapelure de pain, huile d'ail noir, persil, et fleur de sel. / Mornay sauce, guanciale, pecorino, egg yolk, pancetta, bread crumbs, black garlic oil, parsley, and fleur de sel.

Pizza - Donnez-moi des roses

CA\$20.00

Sauce tomate, salami, rapinis, olives kalamata, fior de latte, grana padano, huile de citron. / Tomato sauce, salami, roasted rapinis, kalamata olives, Fior di latte, Grana Padano, roasted lemon oil

Pizza - Il y a si longtemps, Prosciutto Dolcetto

CA\$19.00

Sauce tomate, Prosciutto Dolcetto, fior de latte, tomates cerise, roquette, huile de citron / Tomato sauce, Prosciutto Dolcetto, Fior di latte, cherry tomatoes, arugula, roasted lemon oil

Pizza - La fille de la forêt

CA\$19.00

Sauce Mornay, champignons du moment de chez Full Pin, caciocavallo fumé, roquette, noix de pin rôties, crème montée à l'ail, et huile de truffe. / Mornay sauce, seasonal mushrooms from Full Pin, smoked caciocavallo, arugula, roasted pine nuts, garlic cream, and truffle oil.

Pizza - Comme une chanson d'amour

CA\$21.00

Sauce Mornay, mozzarella fior di latte, caciocavallo fumé, pecorino, grana padano, basilic, et huile de citron rôti. / Mornay sauce, fior di latte mozzarella, smoked caciocavallo, pecorino, grana padano, basil, and roasted lemon oil.

Pizza - Mille mandolines * Végétalienne *

CA\$19.00

Sauce tomate, fauxmage (cajou), poireaux, olives noires, oignons rouges, rapinis, échalottes frites, huile piquante.

Bières régulières

Aki no seishin - 5,6%

CA\$6.00

Can 473ml - Ale brune aux champignons lactaires au goût d'érable (Ippon)

Menu Avant-Garde Artisans Brasseurs

Doux bisous - 4,8%

CA\$6.00

Can 473 ml - Blanche belge au jasmin, feuilles de lime kaffir et coriandre (AG)

Fashionista - 6%

CA\$6.75

Can 473 ml-England I.P.A. (AG)

Ippon - 5%

CA\$6.00

Can 473 ml - Ale au gingembre et poivre sancho (Ippon)

Jet Set - 5%

CA\$6.00

Can 473 ml - Pilsner française (AG) #lesamoureuxdelajetset

Mr. Brown - 4,5%

CA\$6.00

Can 473 ml - Brown ale britannique (AG)

Perdu dans Malle - 9%

CA\$7.25

Can 473 ml - Triple belge (AG)

Une saison en enfer - 6,66%

CA\$6.00

Can 473 ml - Saison de seigle (AG)

Voyage Voyage - 7,5%

CA\$7.25

Can (473ml) - P orter baltique (AG)

Menu Avant-Garde Artisans Brasseurs

Bières barriquées

Beige radieux - 5,3%

CA\$13.00

Bouteille 500ml - Assemblage de bières sures affinées en barriques (AG)

Dragée Cassée - 7,7%

CA\$13.00

Bouteille (500ml) - Assemblage de bières vieilles en fût de chêne funky, qui rappelle les fruits blancs et les bonbons.
