

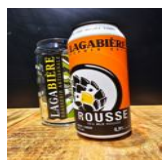


Menu

Buvette Lagabière

Lagabière - Brasserie Artisanale / Bistro, 167 Rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu, QC J3B 6X7, Canada | (450) 376-6343

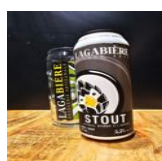
Bières en canettes / Canned Beers



3. Rousse 4.9%

CA\$5.99

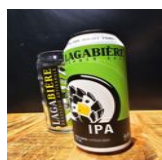
Ale Rousse bien maltée, d'une couleur rouge foncé offrant un délicieux goût caramélisé. / Well-malted Ale Rousse with a dark red color and a delicious caramelized taste.



4. Stout 5.5%

CA\$5.99

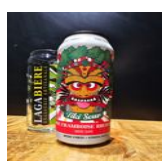
Stout à l'avoine moelleux. / Soft oatmeal stout.



5. IPA 5.6%

CA\$5.99

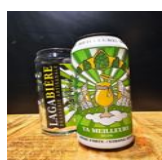
IPA classique, légère, mordante et amertume modérée. / Classic IPA, light, biting and moderately bitter.



6. Tiki framboise rhubarbe 6.2% / 6. Tiki Raspberry Rhubarb 6.2%

CA\$5.99

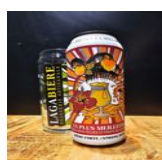
Gose à la framboise et à la rhubarbe. / Raspberry and rhubarb gose.



7. Ta Meilleure 7%

CA\$5.99

NEIPA emblématique de Lagabière, aux houblons citra, mosaic, ekunaot et columbus. / Lagabière's emblematic NEIPA with citra, mosaic, ekunaot and columbus hops.



8. Ta Plus Meilleure 8%

CA\$5.99

Double NEIPA aux pêches et fruit de la passion. / Double NEIPA with peaches and passion fruit.

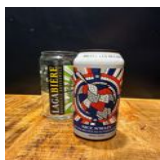


9. Ta Moins Forte 3.8%

CA\$5.99

Session NEIPA légère et rafraîchissante. / A light, refreshing NEIPA session.

Menu Buvette Lagabière



10. Nice N Hazy 5.5%

CA\$5.99

Hazy Pale Ale Américaine au houblon Mosaic. / American Hazy Pale Ale with Mosaic hops.

11. IPA au ukulele - Au-dessus de l'arc-en-ciel 9% / 11. Ukulele IPA - over the rainbow 9%

Double NEIPA aux houblons Citra et Simcoe. / Double NEIPA with Citra and Simcoe hops.



1. Blonde 4.9%

CA\$5.99

Lager Blonde rafraîchissante, maltée avec un goût légèrement moelleux. / Refreshing, malty Blonde lager with a slightly mellow taste.



2. Blanche 4.5% / 2. White 4.5%

CA\$5.99

Ale Blanche aux agrumes, coriandre et gingembre. / White Ale with citrus, coriander and ginger.

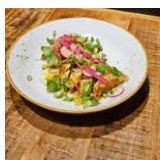
Entrées / Starters



Iceberg en morceaux / Iceberg in Pieces

CA\$15.00

Iceberg, émulsion style ranch, légumes marinés à ta meilleure, persil, croûtons de pain de campagne, parmesan grana padano 18 mois et tranche de bacon. / Iceberg, ranch-style emulsion, vegetables marinated at your finest, parsley, country bread croutons, 18-month Grana Padano parmesan and a slice of bacon.



Dumplings frits / Fried Dumplings

CA\$15.00

Dumplings aux légumes, ponzu, yuzu, oignons verts, pickles d'oignons rouges à l'IPA lagabière, émulsion piquante et micro-pousses. / Vegetable dumplings, ponzu, yuzu, green onions, pickled red onions with Lagabière IPA, spicy emulsion and microgreens.

Tartares



Tartare de bouf AAA / AAA Beef Tartare

CA\$17.00

Crèmeux de betterave marinée, échalote française, persil plat et huile d'oignon frit. / Marinated beetroot cream, shallot, flat-leaf parsley and fried onion oil.



Tartare de thon / Tuna Tartare

CA\$17.00

Purée de mangue, zeste de citron, échalote française, coriandre, émulsion sésame-soya, riz frit et nori. / Mango puree, lemon zest, French shallot, cilantro, sesame-soy emulsion, fried rice and nori.

Menu Buvette Lagabière

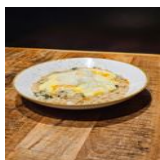


Tartare de saumon / Salmon Tartare

CA\$17.00

Olives vertes, crémeux de jaune d'ouf, émulsion citron, ciboulette, oignon rouge, miettes de chips sel et vinaigre. / Green olives, egg yolk cream, lemon emulsion, chives, red onion, crumbs of salt and vinegar chips.

Plats principaux / Main Courses



Risotto aux crevettes nordiques / Risotto with Nordic Shrimp

CA\$29.00

Artichaut, échalotes françaises, kale bio, persil, bouillon tomaté, parmesan 18 mois et hollandaise yuzu. / Artichoke, French shallots, organic kale, parsley, tomato broth, 18-month parmesan and yuzu hollandaise.



Raviolis au ricotta / Ricotta Ravioli

CA\$27.00

Champignons organiques, jus de viande, crème 35%, asperge, échalote grise, persil, huile de truffe blanche et parmesan. / Organic mushrooms, meat juice, 35% cream, asparagus, grey shallot, parsley, white truffle oil and parmesan.



Bouf braisé / Braised Beef

CA\$26.00

Pommes de terre saint-gabriel, purée de carottes au beurre, jus de viande au poivre vert et crème fraîche. / Saint-Gabriel potatoes, carrot purée with butter, green peppercorn jus and crème fraîche.



Bavette de bouf (8 oz) / Flank Steak (8 oz)

CA\$29.00

Blend d'épices laganière, carottes nantaises, bok choy, jus de viande à la bière, vin rouge et beurre. Servi avec frites. / Blend of laganière spices, Nantes carrots, bok choy, beer jus de viande, red wine and butter. Served with fries.



Poisson-frites / Fish and Chips

CA\$26.00

Aiglefin (7 oz) en panure à la bière blonde lagabière, salade de chou vinaigrée et citron. Servi avec frites. / Haddock (7 oz) in a battered with lager lager, vinegared coleslaw and lemon. Served with fries.

La cantine / The Canteen



Poutine chair à saucisse italienne / Italian Sausage Meat Poutine

CA\$21.00

Frites croustillantes, fromage en grains Riviera, sauce maison à la bière rousse réduite, oignon frit, oignon vert et crème sûre. / Crispy fries, Riviera cheese curds, homemade reduced red beer sauce, fried onion, green onion and sour cream.



Burger de bouf / Beef Burger

CA\$23.00

Angus aaa (6 oz), pain brioché, cheddar orange, cornichons, oignon rouge, laitue, tomate, émulsion style big mac. Servi avec frites ou une petite salade verte. / Aaa Angus (6 oz), brioche bun, orange cheddar, pickles, red onion, lettuce, tomato, big mac style emulsion. Served with fries or a small green salad.

Menu Buvette Lagabière



Burger de poulet / Chicken Burger

CA\$23.00

Haut de cuisse frit mariné au babeurre, pain brioché, oignons, salade de chou, tomate, roquette et émulsion citron. Servi avec frites ou une petite salade verte.
/ Fried thigh marinated in buttermilk, brioche bread, onions, coleslaw, tomato, arugula and lemon emulsion. Served with fries or a small green salad.



Nachos laganière / Nachos

CA\$19.00

Chips de tortilla, bacon croustillant, oignon perlé mariné à la bière blonde lagabière, mozzarella et piment fort. / Tortilla chips, crispy bacon, Pearl onion marinated in laga lager, mozzarella and hot pepper.

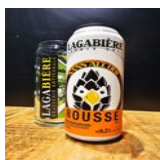


Poutine régulière / Regular Poutine

CA\$18.00

Frites croustillantes, fromage en grains Riviera et sauce maison à la bière rousse réduite. / Crispy French fries, Riviera cheese curds and house sauce with reduced red beer.

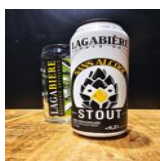
Bières en canettes - sans alcool / Canned Beers - Non Alcoholic



3. Rousse 0.5%

CA\$4.99

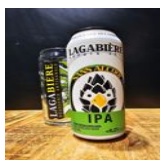
Ale Rousse bien maltée, d'une couleur rouge foncé offrant un délicieux goût caramélisé. / Well-malted Ale Rousse with a dark red color and a delicious caramelized taste.



4. Stout 0.5%

CA\$4.99

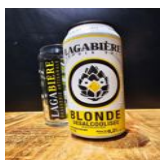
Stout à l'avoine moelleux. / Soft oatmeal stout.



5. IPA 0.5%

CA\$4.99

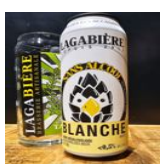
IPA classique, légère, mordante et amertume modérée. / Classic IPA, light, biting and moderately bitter.



1. Blonde 0.5%

CA\$4.99

Lager Blonde rafraîchissante, maltée avec un goût légèrement moelleux. / Refreshing, malty Blonde lager with a slightly mellow taste.



2. Blanche 0.5% / 2. White 0.5%

CA\$4.99

Ale Blanche aux agrumes, coriandre et gingembre. / White Ale with citrus, coriander and ginger.

Brevages en canettes / Canned Beverages



Coca-Cola diète / Diet Coca-Cola

CA\$3.00

A refreshing, sugar-free cola beverage, offering the classic taste of Coca-Cola in a diet-friendly version. 355 mL can.



7Up

CA\$3.00

A refreshing lemon-lime soda.



7Up diète / Diet 7Up

CA\$3.00

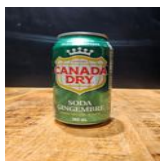
Zero sugar lemon-lime soda.



Coca-Cola

CA\$3.00

Carbonated soft drink with a classic cola flavor.



Soda au gingembre / Ginger Ale

CA\$3.00

Natural ginger flavor soda with a refreshing taste, 355 mL.
