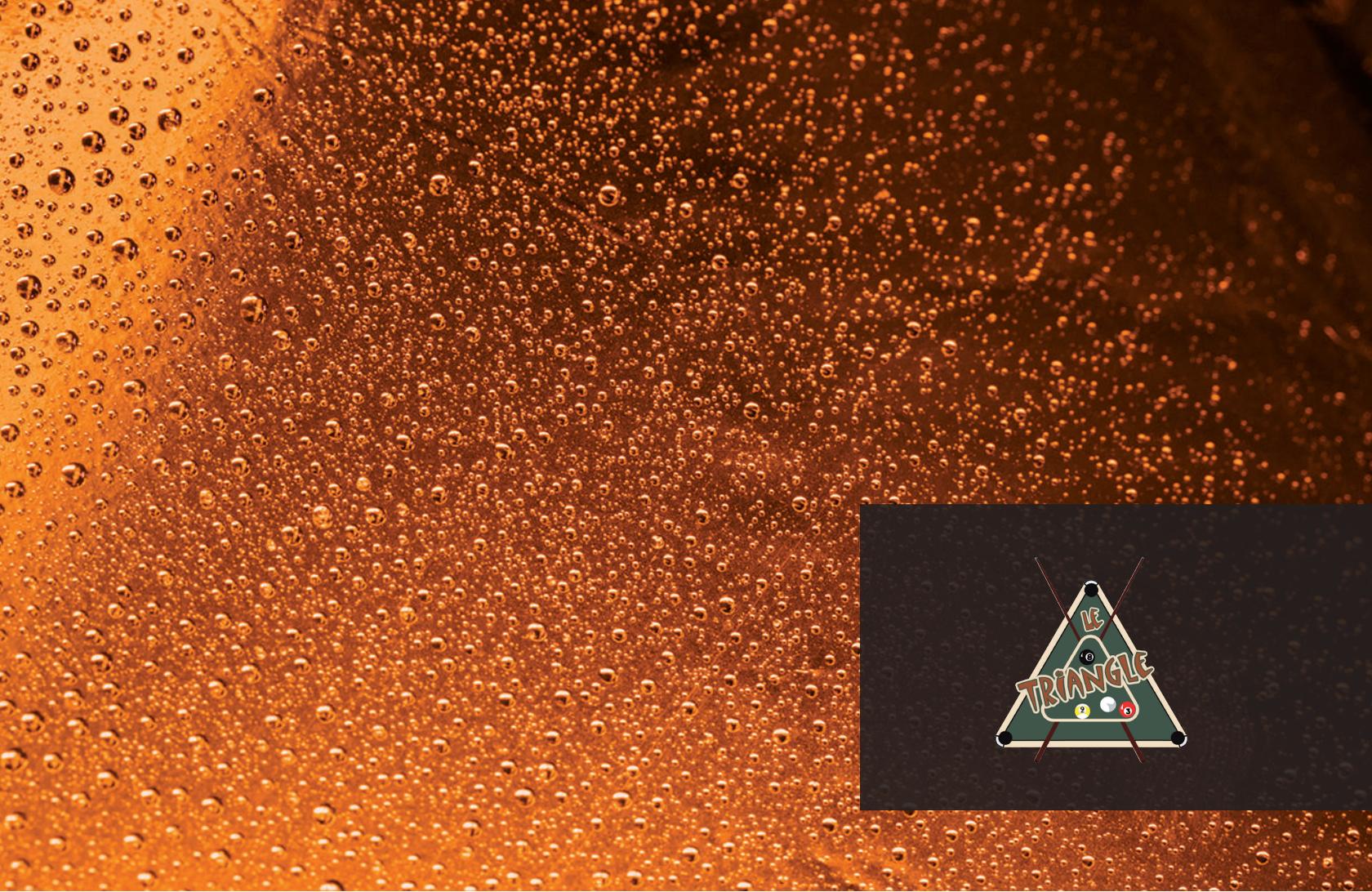




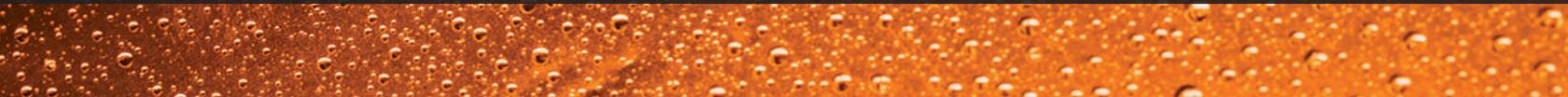
Bières Pression

Snack





Blonde





GRIFFIN TOWN

Pinte : 8,50\$

Pichet : 21,50\$

ALE BLONDE

Historique de brassage

Inspirée de la tradition des bières blondes bohémiennes de l'Europe orientale, la Griffintown est la première bière brassée par Brasseur de Montréal à l'occasion de sa fondation, en 2008. Ayant évoluée subtilement au cours des années, elle est sans l'ombre d'un doute la plus appréciée et la plus prestigieuse de nos bières.

Arôme

Arôme moyennement sucré et malté, légères notes de pain et de caramel.

Goût

Goût de céréales maltée en attaque, légère notes florale et amertume prononcée du houblon noble Saaz.



 **brasseur**
de **montréal**



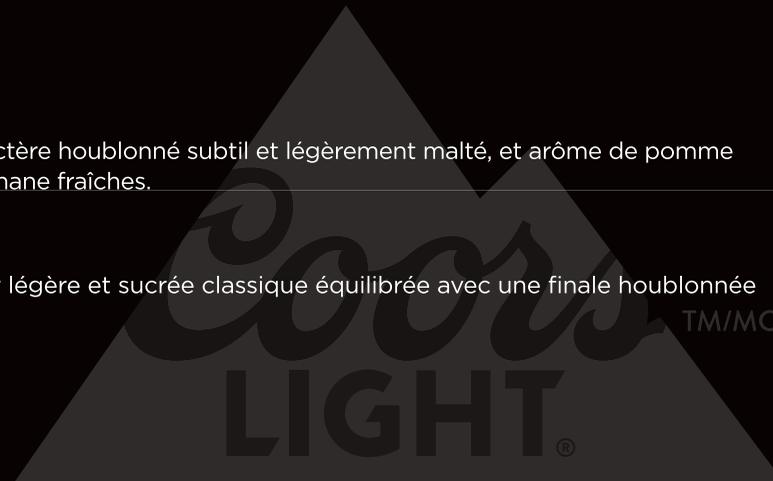
Pinte : 7,75\$

Pichet : 19,50\$

HISTORIQUE DE BRASSAGE : Coors Light a été brassée pour la première fois en 1978 à Golden au Colorado. Coors a lancé la populaire marque Coors Light en la baptisant « Silver Bullet » qui est devenue l'une des bières les plus vendues au pays.

ARÔME : Caractère houblonné subtil et légèrement malté, et arôme de pomme verte et de banane fraîches.

GOÛT : Saveur légère et sucrée classique équilibrée avec une finale houblonnée pure.





Pinte : 9,25\$

Pichet : 24,00\$

HISTORIQUE DE BRASSAGE : Brassée en Hollande selon une recette originale depuis 1873, la Heineken offre une saveur distinctive et un goût rafraîchissant à l'européenne. Heineken est la bière d'exportation la plus vendue et la marque de bière la plus internationale au monde. Elle est la bière d'importation européenne la plus vendue au Canada.

ARÔME : Arôme de houblon herbeux avec d'agréables notes d'orge maltée en arrière-plan.

GOÛT : Équilibre raffiné entre l'amertume houblonnée vive et le malt sucré rappelant le biscuit.





Bock 16 oz : 4,50\$

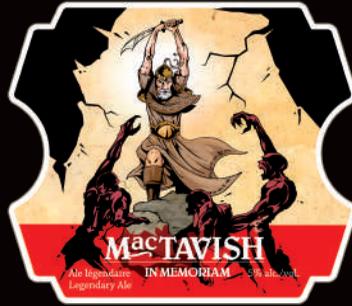
Pichet : 19,50\$

HISTORIQUE DE BRASSAGE : Depuis 1903, Molson Export est brassée de main de maître afin de rendre hommage à l'héritage de John Molson. De nos jours, nous utilisons certains des mêmes ingrédients de qualité en quête desquels il a traversé les océans avant de fonder sur les rives du Saint-Laurent à Montréal sa brasserie qui est maintenant la plus ancienne en Amérique du Nord. Il en découle une bière brassée avec soin, proposant un goût exceptionnellement rafraîchissant.

ARÔME : Caractère épicé et arôme de houblon équilibré. La levure Ale exclusive à Molson produit des parfums et un goût qui lui confèrent son unicité. À sa note épicée - presque celle du poivre blanc - s'ajoute un soupçon de pomme verte Granny Smith.

GOÛT : Sa saveur houblonnée et son amertume modérées s'équilibrent bien avec le malt sucré.





Pinte : 9,25\$

Pichet : 24,00\$

**Père du Seigneur Machiavel et du Baron industriel Vandegard,
le vieux Mactavish était, à Bicolline, comte d'Echternach en Reikswart.
Respecté pour sa sagesse et sa vaillance, il nous a quitté
au printemps 2008. Repose en paix l'ancêtre!**

Inspirée des pale ales américaines, la MacTavish exhale des parfums de houblons verts, de terre ancestrale et d'épices. La bouche valse entre les saveurs sucrées du malt et le fruit tropical des houblons du Nouveau Monde, le tout s'étirant dans une finale des plus rafraîchissantes.

Désaltérante et fraîche, cette bière est la parfaite récompense journalière. Que vous terminiez de pelleter votre entrée ou que vous receviez un vieil ami, rendre hommage à MacTavish est toujours opportun.

**LE TROU DU
DIABLE**

MacTAVISH
IN MEMORIAM



Pinte : 9,25\$

Pichet : 24,00\$

La bière qui fait que c'est pas grave!

Blonde scintillante à la mousse blanche dont le nez révèle des arômes de malts sucrés et mielleux, terrés derrière une forte présence herbacée aux accents d'agrumes. La bouche fait figure de vague rafraîchissante sur laquelle surfent des houblons croquants au goût unique de Citra, véritable havre aux tribulations jonchant votre parcours.

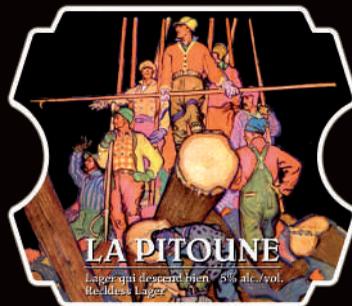
La Smash tire son nom de l'expression anglaise « single malt, single hop ». Elle est donc constituée d'un seul malt, le Golden Promises, et d'un seul houblon, le Citra.

Après de multiples études scientifiques, les chercheurs en sarrau blanc du Trou du diable ont découvert que, dans la fâcheuse éventualité où la monoculture amènerait la disparition de tous les houblons et malts, sauf ceux ci-haut mentionnés, ce ne serait pas si grave. Cette bière s'adresse aux survivalistes, aux puristes ainsi qu'aux amateurs de houblon bien marqué et de malt bien senti.

**LE TROU
DU
DIABLE**

SMASH CITRA





Pinte : 9,25\$

Pichet : 24,00\$

Am'nez-en d'la pitoune

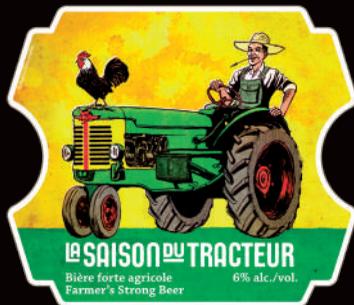
La rivière St-Maurice fut la dernière rivière dravée du Québec. L'opération de nettoyage lancée au milieu des années 90 mit officiellement fin à un siècle de flottaison, redonnant au peuple mauricien et aux gens venus les visiter ce joyau qui leur appartenait.

Surplombée d'une mousse riche et dense, cette bière, inspirée des *keller pils*, propose un nez richement malté et herbacé. Sa bouche, vive et croustillante, s'étire dans une amertume durable qui en fait un rafraîchissement de choix.

La Pitoune fera le plaisir de tout bon buveur de bières. Facile à boire, cette version non-filtrée du type de bière la plus répandue au monde, et la plus vendue, inspirée des lagers allemandes, apportera de nouvelles notes subtiles au palais des invétérés de bières blondes et les amènera sans doute à apprivoiser quelques saveurs en plus.

**LE TROU DU
DIABLE**

LA PITOUNE



Pinte : 9,25\$

Pichet : 24,00\$

À chaque saison son tracteur!

La Saison du Tracteur est une blonde opalescente qui propose au nez des arômes complexes d'agrumes et de fruits de la passion, prémisse d'une satisfaction future. La bouche offre les mêmes fruits, parallèlement au goût d'épices produit par une levure saison authentique. Il en résulte une bière désaltérante, combinant avec un charme certain le flair du Nouveau Monde et la rusticité du vieux continent.

Cette saison plaira aux assoiffés épicuriens ainsi que les fermiers travaillant sous un soleil de plomb sur un vieux mais fidèle tracteur. Tous ceux qui crachent le sable après avoir tondu leur gazon et les habitants de terrasse qui aiment bavarder en se labourant le gorgoton.

**LE TROU DU
DIABLE**

La saison
du TRACTEUR





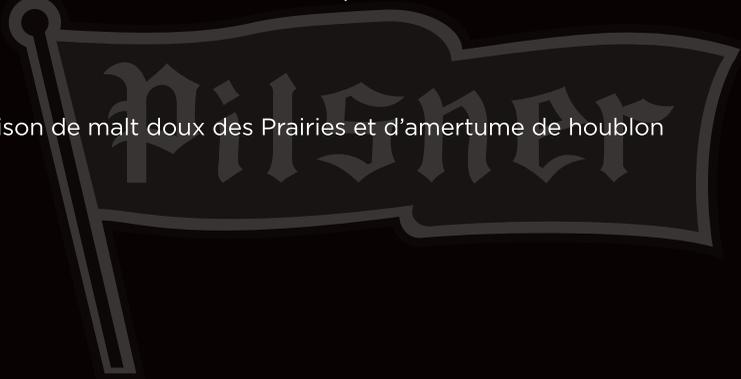
Pinte : 7,75\$

Pichet : 19,50\$

HISTORIQUE DE BRASSAGE : Brassée avec de l'orge maltée à deux rangs de l'Ouest canadien, et du houblon amer et aromatique trié sur le volet, la Pilsner est brassée dans l'Ouest canadien depuis 1926 et est demeurée inchangée au cours des années parce qu'elle a le courage d'être fidèle à ses racines.

ARÔME : Explosion d'orge fraîchement torréfiée rehaussée par un riche arôme de houblon.

GOÛT : Authentique combinaison de malt doux des Prairies et d'amertume de houblon du Pacifique.



The image features a golden beer background with numerous condensation droplets. A dark horizontal band runs across the middle, containing the word "Blanche" in a white, stylized, outlined font.

Blanche



Pinte : 8,50\$

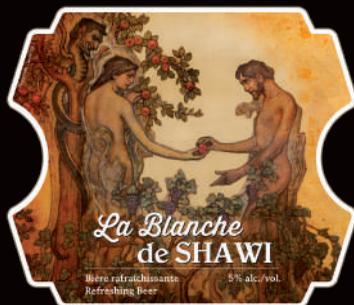
Pichet : 21,50\$

HISTORIQUE DE BRASSAGE : La Belgian Moon a été brassée pour la première fois à Golden au Colorado en 1995.

ARÔME : Léger arôme d'agrumes sucrés et épicés grâce à la coriandre et au zeste d'orange.

GOÛT : Le zeste d'orange de Valence complexe lui confère un caractère subtilement sucré.





Pinte : 9,25\$

Pichet : 24,00\$

**Malheureusement pour la vertu, le vice a souvent
la peau fine, la dent blanche et le teint pur.**

Théophile Gautier

Avec son voile opalescent aux couleurs de blé, La Blanche de Shawi dessine une fine dentelle au fil des gorgées. Elle présente un nez d'agrumes subtilement épicé de coriandre et de citron. La bouche offre d'abord à nos papilles la douceur de son blé, puis une alternance aigre-fruité qui s'étire dans une finale rafraîchissante.

NON IN SOLO PANE VIVIT HOMO

Cette bière satisfera toute personne désireuse de se désaltérer l'été sur une terrasse. Plusieurs apprécient les blanches puisqu'elles offrent une amertume discrète, un fruit intéressant et rafraîchissant.

**LE TROU DU
DIABLE**

La Blanche
de SHAWI





Van Derbull

Pinte : 8,50\$

Pichet : 21,50\$

Historique de brassage

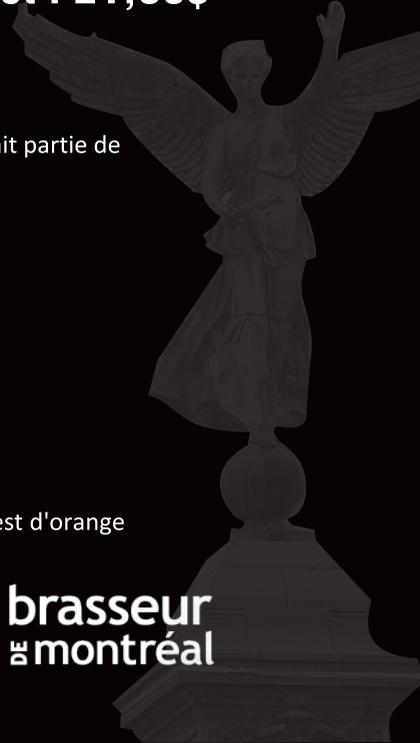
Bière de blé brassée à la façon de la tradition belge, cette bière fait partie de la ligne de produits réguliers de Brasseur de Montréal.

Arôme

Arôme d'orange et de coriandre avec une légère pointe acidulée.

Goût

Saveur agréable de grains maltés et légèrement sucrés avec un zest d'orange et soupçon de coriandre.



 **brasseur**
de **montréal**



Stout



Pinte : 9,25\$

Pichet : 24,00\$

N'ayez pas peur du noir...

Bière noire au nez de café, de chocolat et de houblon herbacé. La bouche offre les mêmes saveurs généreuses, le tout s'étirant dans une finale amère qui s'efface dans une douceur de sucre candi. Le Sang d'Encre saura contenter autant votre âme irlandaise que votre désir d'aventure gustative.

Fidèle au style irlandais, ce stout s'adresse à l'amateur de bière typée et racée. Aux yeux du nouveau venu, elle peut sembler repoussante, quoique cette noire laisse à penser, suite à une dégustation approfondie de ses créateurs, qu'elle demeure grandement accessible, particulièrement aux amateurs de café et de chocolat. Il s'agit souvent d'une parfaite introduction au vaste monde de la diversité brassicole.

**LE TROU DU
DIABLE**

LE SANG D'ENCRE



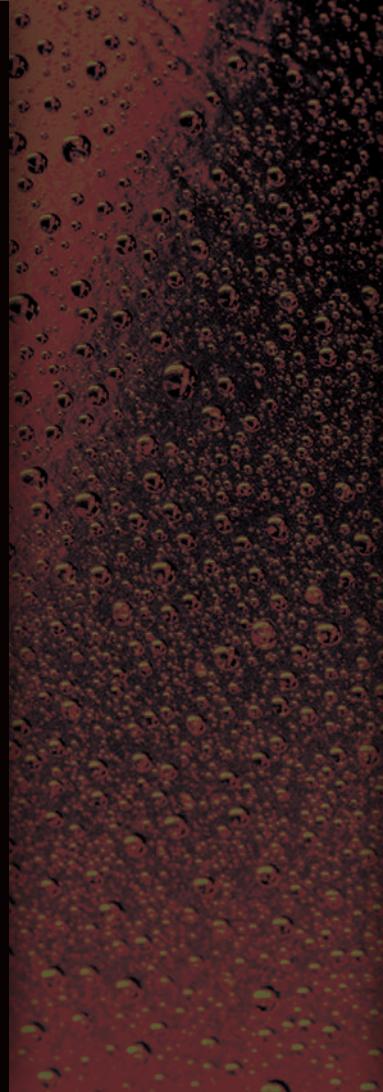
Pinte : 9,25\$

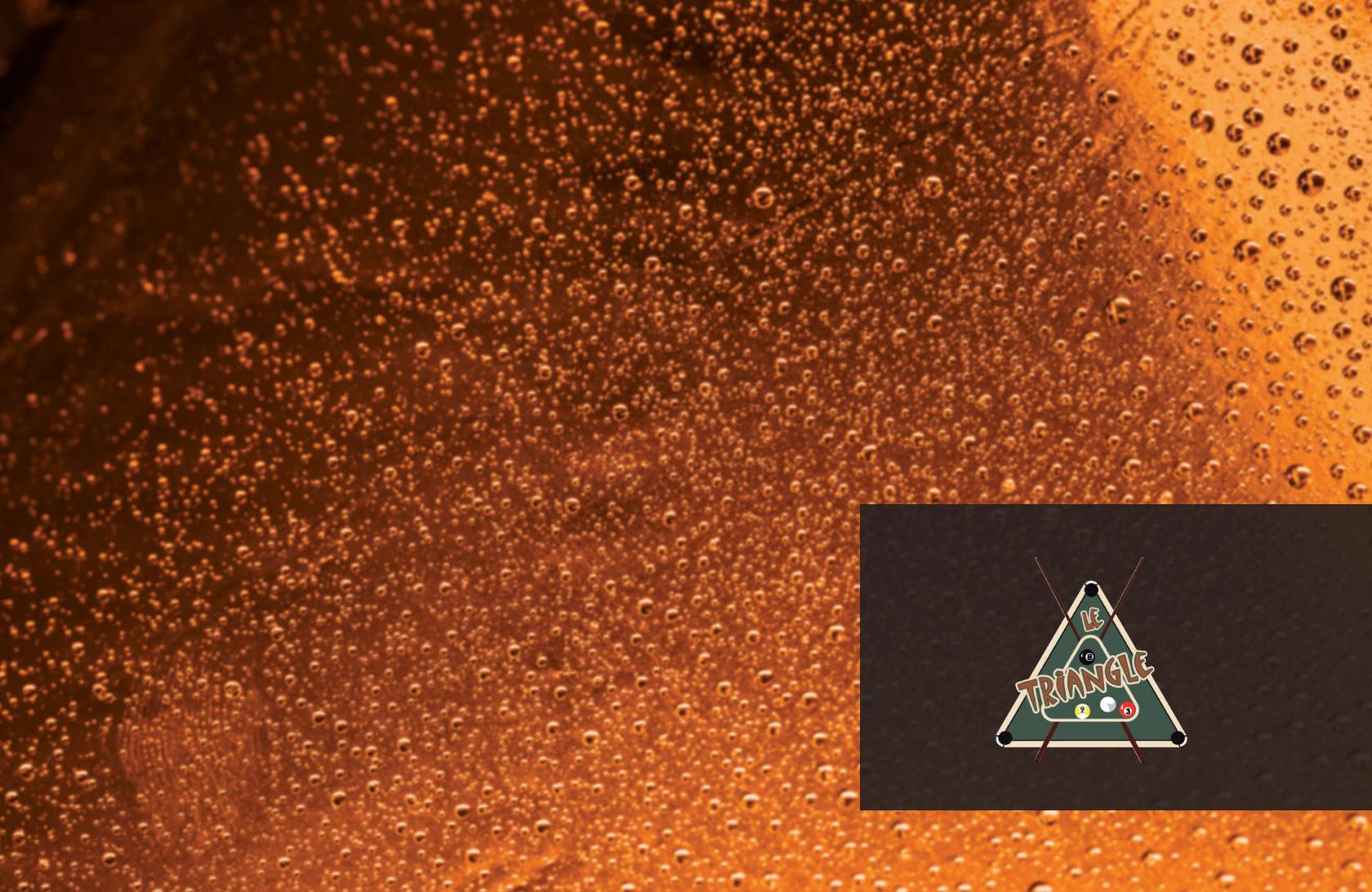
Pichet : 24,00\$

HISTORIQUE DE BRASSAGE : Originellement brassée à Cork en Irlande, la stout irlandaise Murphy's a longtemps eu la réputation d'une bière artisanale. Après avoir été une stout locale pendant des années, Murphy's a fait son apparition au sein de la communauté de consommateurs internationale à la suite de l'acquisition de la brasserie par Heineken en 1983 suivie d'une intensification de la distribution et d'une campagne de publicité télévisée d'envergure internationale.

ARÔME : Très forte présence du café ainsi que chocolat amer et caramel.

GOÛT : Riche saveur de malt grillé.







IPA



SÉRIE
L'AMER
SERIES

Pinte : 8,50\$

Pichet : 21,50\$

Historique de brassage

L'aMer IPA est l'une des plus belles réalisations brassicole de Brasseur de Montréal. Elle est la parfaite interprétation du style IPA américaine.

Arôme

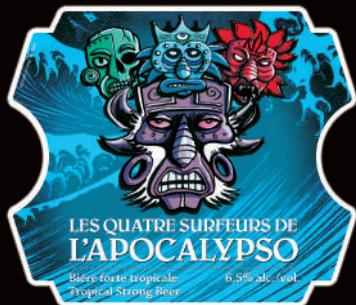
Le pamplemousse prédomine les effluves d'agrumes, enveloppé par des arômes de pins et de céréales.

Goût

Explosion de fruits tropicaux et d'agrumes en bouche, grâce au fin mélange de houblons américains bordé par un équilibre malté.



 **brasseur**
de montréal



Pinte : 9,25\$

Pichet : 24,00\$

Mahaalo nui loa na ho'olaule'a me la kuaa. Aloha `oe.

L'Apocalypso est une bière voilée qui marie parfaitement l'élégance de la blanche belge au caractère houblonné et complexe des IPA américaines. Surplombée d'une écume abondante, elle propose un nez de résine, de bonbon, de litchi et de poire. Sa bouche, d'abord douceuse, est une vague durable d'amertume sapinée qui ne demande qu'à être chevauchée.

Tel que le prédit le prophète Zacharie Delaplaya, les 4 Surfeurs de l'Apocalypso apparaîtront bientôt pour sonner le glas de l'été. Debout sur leur monture et fendant l'écume, ils arriveront à grande vitesse pour annoncer aux amoureux du soleil et aux résidents de terrasse la fin de la belle saison. Profitez donc du temps qu'il vous reste pour vous enfilez une pinte et pour vivre chaque jour comme une dernière scène. Carpe diem!

**LE TROU DU
DIABLE**

**LES QUATRE SURFEURS DE
L'APOCALYPSO**





SAISON DE L'ILE

Pinte : 8,50\$

Pichet : 21,50\$

Historique de brassage

Afin de souligner son 10e anniversaire, Brasseur de Montréal revient à la charge avec une nouvelle bière d'un style peu connu; la Saison houblonnée.

Arôme

Légèrement floral, écorce d'orange, épices et clou de girofle

Goût

Citronnelle, tangerine, poivre noir et clou de girofle.



**brasseur
de montréal**



Rousse



RICKARD'S®

- RED -

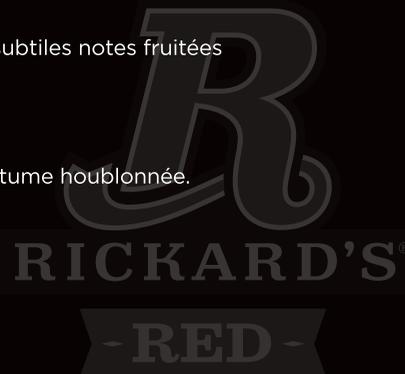
Pinte : 8,50\$

Pichet : 21,50\$

HISTORIQUE DE BRASSAGE : En 1983, un grand amateur de bière nommé Gord Rickard's n'avait jamais réussi à trouver une bière avec un véritable caractère ou un goût digne de sa passion pour la bière. Il décida donc de créer sa propre version d'une bière parfaite. C'est ainsi qu'arriva la Rickard's Red.

ARÔME : Caractère de malt caramélisé et torréfié avec de subtiles notes fruitées engendrées par la levure de fermentation haute.

GOÛT : Saveurs de malt caramélisé sucré et agréable amertume houblonnée.



Loxley

Pinte : 8,50\$

Pichet : 21,50\$

Historique de brassage

Frappé par un éclair de génie lors d'une aventure londonienne, Marc-André Gauvreau, le maître-brasseur et co-fondateur de la brasserie, a recréé une Ale Rousse montréalaise au goût typique des bières de pub anglais.

Arôme

Douces effluves de céréales torrifiées qui tendent vers des notes subtiles de café et de caramel.

Goût

Douce en bouche, on note une présence de malts torrifiés, des notes subtiles de café et de caramel et une belle balance entre l'alcool et le sucre résiduel.

 **brasseur**
montréal







Ambré



Pinte : 8,50\$

Pichet : 21,50\$

HISTORIQUE DE BRASSAGE : Ouverte en 1987, la brasserie artisanale la plus prospère d'Ontario est située dans le village de Creemore, niché dans la vallée des rivières Mad et Noisy, en bordure de Purple Hills.

ARÔME : Malt frais et net, effluves subtils de noisette, houblon doux et floral.

GOÛT : Saveur riche de malt, léger goût de noisette et équilibre soigné de houblons séchés.





Snack

Rouleau de pizza (8) 8,00\$

Bouchée Mac n'cheese (8) 8,00\$

Bouchée brocoli-cheddar (8) 8,00\$

Patate Grec 8,00\$

Bouchée de poulet (8) 8,00\$

Bâtonnets de fromages (8) 9,50\$

Ailes de poulet (8) 9,50\$

Nachos 9,50\$







409 Rue Lafontaine