






Gaspard Brasserie artisanale

Menu alcool

Bières Gaspard

	4.5oz	12oz	16oz	
Original Gravity - NEIPA - 7.5%	4\$	7.00\$	8.75\$	
Une bière bien houblonnée qui présente des notes de mangue et de pamplemousse tout en étant parfaitement équilibrée. <i>Houblons : Citra, Mosaic, Mandarina Bavaria, Amarillo</i>				
Smooth Criminal - NEIPA - 7.5%	4\$	7.00\$	8.75\$	
Un corps léger, mais une explosion des houblons Idaho 7, El Dorado et Citra				
Exploration Thiol - NEIPA - 6.7%	4\$	6.75\$	8.25\$	
Une NEIPA très peu amère avec des arômes d'ananas. <i>Houblons : Citra, El Dorado, Saaz, Hallertau Blanc</i>				
Petite Gravity - NEIPA - 6.5%	4\$	6.75\$	8.25\$	
Petite sœur de la Original Gravity, elle est bien houblonnée tout en étant plus mince et plus légère. <i>Houblons : Citra, Mosaic, Mandarina Bavaria, Amarillo</i>				
Gaspard Stout - Irish dry stout - 4.5%	4\$	6.50\$	8.00\$	
Vous connaissez la Guinness ? Voici notre interprétation de ce type de bière. Incroyablement crémeuse avec de belles notes subtiles de grains torréfiés et de chocolat noir. <i>Houblons : Northern Brewer, East Kent Goldings</i>				
Gaspard Kviek - Pale ale d'été - 4.8%	4\$	6.50\$	8.00\$	
Ale dans laquelle nous avons ajouté une petite quantité d'oranges sanguines. La levure Kviek donne une belle complexité à la bière.				
Watson - Best bitter au miel de fleurs sauvages - 4.5%	4\$	6.50\$	8.00\$	
Bière anglaise qui offre une balance entre l'amertume et la rondeur des malts anglais. Le miel de fleurs sauvages ajoute une profondeur à cette bière simple et remplie de goût.				
Soif de Banlieue - Ale blonde d'inspiration Kölsch - 5.2%	4\$	6.50\$	8.00\$	
Une vraie bière de soif ! Cette ale blonde est légère, sec et légèrement fruitée				
Première soif - Pilsner tchèque - 5%	4\$	6.50\$	8.00\$	
Notre lager d'inspiration tchèque. Excellente bière de soif, cette pilsner est axée sur ses notes maltées et sur le houblon Saaz.				
Bière invité	4\$	7.25\$	8.75\$	
Selon la disponibilité				
Planche de dégustation	15\$			
Choix de 4 bières au format 4.5oz.				



Vins

	Verre	Bouteille
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi (Blanc)	11\$	48\$
Italie Cépage : Verdicchio Minéral, légère acidité et note de fruit		
Senorio De Osuna (Blanc)	13\$	55\$
Espagne Cépage : Albarino Vif, légèrement fruité dont des notes de poire et pomme verte		
Château Bel Air De Périgal (Rouge)	11\$	48\$
France Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Corsé et rond avec des arômes de baies rouge		
Rioja Lanchago Rouge (Rouge)	13\$	55\$
Espagne Cépage : Tempranillo Liquoreux et charnu, arômes de cerise noire et confiture		
Crémant D'Alsace Heimberger, Cave De Beblenheim (Bulles)		60\$
France Cépage : Auxerrois Belle mousse fine et arômes caractéristiques des Pinots Auxerrois. Un bon équilibre et une belle longueur en bouche.		



Cocktails

Bloody Caesar	12\$
Virgin Caesar	10\$
Gin Tonic - Avec Gin Québécois	12\$
Rhum & Coke	12\$
Rita's Beer - Téquila, Triple Sec, jus de lime et Pilsner	10\$
Brass Monkey - Triple Sec, jus d'orange, grenadine et Thiol	10\$
Stout Martini - Vodka, Triple Sec, Barista (liqueur de café) et Stout	10\$
Gaspard's Spruce - Bière d'épinette, jus de pamplemousse, jus de citron, romarin et Thiol	10\$

Shooters

Régulier	5\$
Premium Grey Goose, et tout cocktail en format shooter	7.5\$

Sans alcool

Bubly - Eau pétillante aromatisée Framboise, Mûre, Fraise, Lime, ou Pamplemousse	3.50\$
Liqueur Coca Cola, 7up	3.50\$
Jus Orange, Pomme, Ananas ou Pamplemousse	3.50\$
Bière sans alcool	7\$



Menu

Entrées / À partager

✓	Frites	6\$
✓	Chips maison - Trempeuse avec crème sûre, ciboulette et citron	7\$
✓	Olives - Mélange d'olives reines, kalamata et vertes	6\$
✓	Cornichons frits - Mayonnaise épicée Tex Mex	8.25\$
✓	Edamame - sel et mélange 7 épices	7\$
✓	Salade Maison - Vinaigrette à la réduction de bière et d'orange	7\$
	Salade César - Bacon grillé, sauce aux anchois	12\$
	Tartare de saumon - Concombre, câpres, cornichons et croûtons, choix épicé ou régulier	15\$
	Tartare de boeuf - Concombre, câpres, cornichons et croûtons	16\$
✓	Tartare de betteraves - Orge perlé, betteraves jaunes, réduction de bière et d'oranges et croûtons	14\$
	Dumplings au poulet et au chou (5) - Sauce BBQ maison à la sauce hoisin, miel, ketchup et sésame	12\$
	Ailes de poulet (par 6) - Sauce au choix : BBQ, Fromage bleu ou Frank's * Contient sésame, lactose, blé et soya	12\$
	Ailes de poulet (par 12) - Sauce au choix : BBQ, Fromage bleu ou Frank's * Contient sésame, lactose, blé et soya	24\$
✓	Nachos Gaspard à partager - Tortillas, tomates, olives, échalote, fromage, salsa maison et crème sure	20\$
	Plateau de charcuteries et fromages à partager - Charcuteries Scotstown, 4 sortes de rosettes, chorizo, terrine, brie, douanier, olives et cornichons	22\$

Plats

Tous nos plats inclus une salade de chou et un accompagnement au choix :
frites ou salade maison ou salade césar (+4\$) *sauf exception

	Notre Burger Mak - Pain des Enfarinés, boeuf, sauce mille-îles, oignons rouge, cornichons, laitue	21\$
	Le Burger Signature - Pain des Enfarinés, boeuf, oignons caramélisés, sauce BBQ maison, champignons caramélisés, tartinade de poivrons grillés maison, fromage cheddar et laitue	24\$
	Le Burger de Porc effiloché - Pain des Enfarinés, salade de chou, sauce BBQ, oignons caramélisés, champignons caramélisés et oignons rouges	21\$

	Le Burger de Poulet frit - Haut de cuisse de poulet frit, salade de chou, cornichon, sauce Frank's Red Hot, mayonnaise et laitue	21\$
	Le Burrito Végé (option vegan +4\$) - Tempeh, quinoa, haricots noirs, salsa maison, fromage et crème sure dans une tortilla de blé entier	22\$
	Fish & Chips - Filet de sole, panure à la bière, sauce tartare	25\$
	Poutine régulière * Contient sésame, lactose, soya	17\$
	Poutine au boeuf braisé à la stout * Contient sésame, lactose, soya	22\$
	Mac'n'cheese au bacon - Option sans bacon * Contient sésame, lactose, soya	19\$
	Tartare de saumon - Concombre, câpres, cornichons et croûtons, choix de mayonnaise épicée ou régulière	28\$
	Tartare de boeuf - Concombre, câpres, cornichons et croûtons	29\$
	Tartare de betteraves - Orge perlé, betteraves jaunes, réduction de bière et d'oranges et croûtons	24\$

Enfants

Incluant jus et crème glacée

	Spaghettis bolognaise au boeuf - sans lactose	10\$
	Burger Enfant - Boeuf, fromage, bacon, servi avec frites	10\$
	Mac'n'cheese au bacon - Option sans bacon	10\$
	Filets de poulet panés - Sauce moutarde au miel, servi avec frite	10\$

Desserts

	Royal Chocolat Noisettes La Cuisine par Marie-Ève Langlois, Sainte-Mathieu-de-Beloeil	7.50\$
	Verrine crème de café et Coureur des Bois La Cuisine par Marie-Ève Langlois, Sainte-Mathieu-de-Beloeil	9\$
	Verrine style cheese cake aux petits fruits La Cuisine par Marie-Ève Langlois, Sainte-Mathieu-de-Beloeil	9\$