

NOS PALETTES DE DEGUSTATION *OUR TASTING PADDLES*

9.95

4 verres de 5 oz. *4 glasses of 5 oz.*

Palette Classique : Blanche, Blonde, Rousse, Ambrée à l'érable
 Palette Experte : inspiration du brasseur, Castor, Scotch ale, Noire
 Palette Belge : Primus, Tongerlo Lux, Tongerlo Nux, Mystic cerises



NOS BIÈRES *OUR BEERS*



Pinte *Pint* : 6.95



Verre *Glass* : 4.45



Dégustation *Taster* : 2.90

IBU : Unité International d'Amertume *International Bitterness Unit*

SRM : Référence de couleur *Color reference*

ABV : Alcool par volume *Alcohol by Volume*

BLANCHE DE L'ÎLE | IBU : 13 | SRM : 2,9 | ABV : 5%

Cette bière blanche d'inspiration belge est brassée à partir de blé et d'orge maltés. Un mélange de coriandre, d'écorces d'orange et de houblons, combinés à une levure belge, lui procure des arômes de fruits, d'agrumes et d'épices tout en demeurant douce et désaltérante.

This Belgian-inspired white beer is brewed from malted wheat and barley. A blend of coriander, orange peel and hops, combined with Belgian yeast, gives it fruit, citrus and spice aromas while remaining smooth and thirst-quenching.

BLONDE DE L'ÎLE | IBU : 22 | SRM : 2,6 | ABV : 5%

Cette bière blonde est composée majoritairement de malt de type pilsner, un malt pale qui lui confère une belle robe de couleur dorée de même qu'un goût bien marqué de malt croquant. Un mélange de houblons américains lui procure un caractère vif et rafraichissant de même qu'un parfum d'agrumes.

This blond beer is composed mainly of pilsner malt, a pale malt that gives it a beautiful golden color and a strong taste of crisp malt. A blend of American hops gives it a lively and refreshing character as well as a citrus flavor.

ROUSSE DE L'ÎLE | IBU : 20 | SRM : 14,6 | ABV : 5%

Cette bière anglaise de type ESB marie des notes de caramel et légère torrification. Sans être très sucrée, elle présente une douceur maltée qui laisse tranquillement place à une amertume terreuse de même que de légères notes chocolatées en finale

This ESB type English beer combines notes of caramel and light roast. Without being very sweet, it presents a malty sweetness that slowly gives way to an earthy bitterness as well as light chocolate notes in the finish.

AMBRÉE À L'ÉRABLE DE L'ÎLE | IBU : 16 | SRM : 16,9 | ABV : 6%

L'assemblage de malt pale et de malt caramel procure à cette bière une robe ambrée des plus séduisantes. Une touche de malt fumé et un houblonnage délicat contribuent à sa complexité et supportent la douceur subtile des notes minérales et de tire du sirop d'érable de l'île d'Orléans.

The blend of pale malt and caramel malt gives this beer an attractive amber color. A touch of smoked malt and delicate hopping contribute to its complexity and support the subtle sweetness of the mineral and taffy notes of Île d'Orléans maple syrup.

IPA DE L'ÎLE – LECASTOR | IBU : 30 | SRM : 2 | ABV : 6%

Bière de type IPA, de couleur cuivrée, elle est surmontée d'une fine mousse qui s'estompe rapidement. Elle présente un bouquet fruité rappelant les fruits de la passion et le pamplemousse sur une trame un peu plus résineuse. Une franche amertume suivi d'un doux, avant de nous laisser sur une finale maltée et fruitée. Une IPA qui saura plaire autant au connaisseurs qu'aux débutants.

IPA type beer, copper colored, a fine foam that fades quickly tops it. It presents a fruity bouquet reminiscent of passion fruit and grapefruit on a slightly more resinous frame. A frank bitterness followed by a sweetness, before leaving us on a malted and fruity finish. An IPA that will please both connoisseurs and beginners.

SCOTCH ALE FUMÉE DE L'ÎLE | IBU : 15 | SRM : 21.9 | ABV : 8%

Brassée avec une bonne dose de malts caramélisés, cette scotch ale est riche en sucres résiduels ce qui lui procure beaucoup de saveurs et de rondeur en bouche. L'ajout de malts anglais fumés apportent une complexité aromatique rappelant celle d'un bon scotch tourbé.

Brewed with a good amount of caramelized malts, this scotch ale is rich in residual sugars that gives it a lot of flavour and roundness in the mouth. The addition of smoked English malts brings an aromatic complexity reminiscent of a good peated scotch.

NOIRE DE L'ÎLE | IBU : 28 | SRM : 44 | ABV : 4.2%

Bière noire légère, offrant de douces notes sucrées et une texture bien soyeuse en bouche provenant de l'utilisation généreuse d'avoine. Un brin chocolaté, elle laisse une douce finale torréfiée. Avec son faible taux d'alcool et sa douceur, on ne doit pas se gêner d'en reprendre.

A light black beer, offering soft sweet notes and a silky texture in the mouth due to the generous use of oats. A touch of chocolate, it leaves a soft roasted finish. With its low alcohol content and its sweetness, we should not hesitate to have more.



PRIMUS 5.2%

À chaque gorgée son caractère caresse votre palais. Elle exprime pour ainsi dire sa vision très personnelle de la vie en restant fidèle à elle-même.


Robe : Couleur blonde et claire et col de mousse aux bulles fines et délicates.

Bouche : Attaque légèrement sucrée, avec un soupçon d'amertume, qui évolue ensuite vers une arrière-bouche sèche et désaltérante.

Appearance : Clear, light-blond in colour with a fine head.

Flavour : Initially slightly sweet with a touch of bitterness. Then comes the dry and thirst-slaking aftertaste.

 Pinte Pint : 6.95

 Verre Glass : 5.00

TONGERLO LUX (BLONDE) 6%

UX, 'lumière' en latin, fait référence au reflet de la lumière dans la chaude couleur cuivrée de la bière blonde.

Robe : Couleur cuivrée et col de mousse blanc crémeux.

Bouche : L'attaque est douce, l'arrière-bouche moelleuse et légèrement sèche.

Appearance : Copper coloured with a creamy, white head.

Flavour : The initial taste is soft with a pronounced sweetness. It has a full flavour with a mildly dry aftertaste.

 Pinte Pint : 7.50

 Verre Glass : 5.25

TONGERLO NOX (BRUNE) 6.5%

NOX, le mot latin qui désigne la nuit, fait référence à sa robe brune et chaleureuse.

Robe : Couleur brune et col de mousse blanc crémeux.

Bouche : L'attaque est sucrée avec des touches vanillées et de bananes cuites.

La finale se caractérise par une amertume grillée, aux notes de chocolat fondant.

Appearance : Brown coloured with a creamy, white head.

Flavour : An initial sweet and full aroma is followed by a sweetish main taste with notes of vanilla and cooked banana. The aftertaste is characterised by a burnt, bitterness with a hint of chocolate icing.

 Pinte Pint : 7.50

 Verre Glass : 5.25

MYSTIC CERISES 3.5%

Si rafraîchissante et délicieusement parfumée, la saveur fruitée associée à la bière blanche.

Robe : Rouge vif et col de mousse rose saumon.

Bouche : Puissante saveur de cerises. Attaque acide fruitée qui évolue délicatement vers une arrière-bouche légèrement sucrée dénuée de viscosité.

Appearance : Clear red in colour with a pink head.

Flavour : Powerful cherry taste. A tart fruit flavour at the onset gently flowing into a subtle and sweet aftertaste that does not cloy.

 Pinte Pint : 7.50

 Verre Glass : 5.25