Moules 1/2 kg **23** 1 kg **33**

Moules **Bollywood/Stroganoff/ Portugaises** 1/2 kg **25** 1kg **35**
Hercule/Pernod/Madagascar

TAXES EN SUS

Midi

Disponible de 11h à 15h

Tartare boeuf ou saumon * **20,95**
Accompagné de frites et salade.

Gnocchis maison à la betterave et fromage de chèvre **20,95**
Accompagné de salade.

Coquille St-Jacques **19,95**
Crevettes et pétoncles. Accompagnée de frites et salade.

Taco Bol (Végé ou poulet croustillant) **18,95**
Maïs, salade, haricots, poivron, concombre, quinoa, tortilla, feta, crème sûre, mayo épicée.

Demi-panini potage et salade **15,95**
Jambon/fromage/béchamel ou poulet/pesto/brie ou brie/pomme/confit

Saucisse au porc 1 Saucisse **15,95** 2 Saucisses **17,95**
Choisissez; polonaise à l'ail, 4 poivres ou diabolo.
Choisissez; frites choucroute ou frites salade.

Saucisse au canard du Lac-Brome 1 Saucisse **16,95** 2 Saucisses **20,95**
Choisissez; tomate et ail ou orange et canneberges.
Choisissez; frites choucroute ou frites salade.

Salade repas d'Olivier **16,95**
Choisissez entre crevettes ou jambon fromage.

Mac&Cheese du moment **20,95**

Wrap poulet césar **18,95**
Accompagné de frites.

Hot-Dog français **16,95**
Choisissez; polonaise à l'ail, 4 poivres ou diabolo,
accompagné de frites et choucroute.

Pokebowl **20,95**
Saumon ou crevettes ou boeuf, edamame, avocats, concombres, carottes, sauce teriyaki,
mayonnaise épicée & graines de sésame.

Rouleau au gratin **16,95**
Choisissez entre jambon et asperges ou jambon et endives, accompagnée de frites et salade.

Duo chaudrée de palourdes et salade césar **16,95**

Potage du jour **4,25**

BBB
Bistro des Bières Belges

Entrées

TAXES EN SUS

Tartare de saumon OU boeuf ⊛ * **18**

Huîtres fraîches 1/2 doz. **20** 1 doz. **36**

Coquille St-Jacques **19**
Crevettes et pétoncles.

Carpaccio de boeuf **18**
Mayonnaise à l'huile de truffe, caramel balsamique, croustillants de parmesan, noix de pins grillées & roquette.

Pieuvre ⊛ **17**
Grillée, salade d'édamames, chorizo, poivrons rouges et émulsion d'agrumes.

Maudite soupe à l'oignon **14**
Mijotée avec la bière Maudite

Chaudrée de palourdes **14**

Croûtes chaudes au fromage de chèvre 2 Morceaux **16**
Pesto de tomates séchées.

Saucisse de porc ⊛ 1 Saucisse **10** 2 Saucisses **14**
Choisissez polonaise à l'ail/4 poivres/diabolo.

Saucisse de canard du Lac-Brome ⊛ 1 Saucisse **11** 2 Saucisses **16**
Choisissez tomate et ail/orange et canneberges.

Escargots gratinés à l'ail OU tomates séchées, ail et thym ⊛ **15**

Tataki thon rouge OU tataki filet mignon sur riz croustillant ⊛ **20**

Salade mesclun ⊛ **6**

Salade césar ⊛ * **11**

Rouleau au gratin **17**
Choisissez entre jambon et asperges ou jambon et endives.

Frites et mayo ⊛ Petite **5** Grande **9**

BBB
Bistro des Bières Belges

Plats principaux

TAXES EN SUS

Vegan Burger — **26**
Betteraves, haricots noirs et champignons.

Cassoulet — **41**
Fèves blanches, saucisson vaudois, cuisse de canard confite et foie gras poêlé.

Carbonnade Flamande — **30**
Braisé de boeuf à la bière Trois Pistoles.

Poutine au flanc de porc — **28**
Flanc de porc, sauce poutine au bacon et chipotle à l'érable

Contre-filet Angus 10 oz * — **45**
Sauce au vin à la crème, légumes sautés, frites.

Coquille St-Jacques — **32**
Crevettes et pétoncles.

Burger de Wagyu — **31**
Farci au fromage en grains, smoked meat, rondelles d'oignons, graines de moutarde marinées, cornichons et pain brioché.

Ribs & Risotto — **42**
Risotto aux lardons & côtes levées BBQ, roquette

Tataki de Thon Rouge et/ou Tataki de Filet Mignon — **40**
Thon : sésame, riz sushi croustillant, émulsion d'agrumes, teriyaki, orange
Boeuf : riz sushi croustillant, aioli à l'ail noire, caviar & truffe

Pokebowl — **27**
Saumon ou crevettes ou boeuf, edamames, avocats frais, concombre, carottes, sauce teriyaki, mayonnaise épicé & graines de sésame

BBB
Bistro des Bières Belges

Plats principaux

TAXES EN SUS

Pavé de saumon **33**
Riz, sauce teriyaki et salade froide.

Mac&cheese du moment **25**

Salade de cuisse de canard confite **31**
Vinaigrette aux framboises et confit d'oignons

Saucisse de porc 1 Saucisse **17** 2 Saucisses **20**
Choisissez; polonaise à l'ail/4 poivres/diabolo.
Choisissez; frites choucroute ou frites salade.

Saucisse de canard du Lac-Brome 1 Saucisse **19** 2 Saucisses **23**
Choisissez; tomate et ail/orange et canneberges.
Choisissez; frites choucroute ou frites salade.

Tartare de boeuf * **33**
Halloumi grillé, canneberges séchées, échalottes francaises, caramel balsamique, mayonnaise maison, orange, et graines de citrouille

Tartare de saumon * **33**
Émulsion de moutarde de meaux, câpres, coriandre.

Croûtes chaudes au fromage de chèvre **23**
Deux rondelles de fromage de chèvre sur pain baguette, frites et salade.

Extra de foie gras **12**
Extra de champignons **4**
Remplacez votre accompagnement par une salade césar. **4**

Nos frites sont cuites dans l'huile de canola, sans gras trans et sans cholestérol.

Notre chef Rachel Prieur propose une gamme de plats à l'ardoise.
Demandez pour connaître les dernières exclusivités.

BBB
Bistro des Bières Belges

Moules

TAXES EN SUS

	Demi-KG	KG
Marinières (gluten) Légumes et vin blanc.	26	37
Stroganoff Champignons, oignons, dijon, crème sûre et ciboulette	28	39
À la Thaï (gluten) Lait de coco, cari rouge, poivrons lime et coriandre.	27	38
Bollywood (gluten) Crevettes, pétoncles, curcuma et cumin.	27	38
Mexicaines (gluten) Ail, coriandre, oignons, poivrons, sambal oelek et tomates.	27	38
Portugaises (gluten) Chorizo, vin blanc, échalottes, crème, pomme de terre et gremolata	28	39
Poulettes (gluten) Légumes, vin blanc et crème.	26	37
Castafiores (gluten) Tomates, basilic, ail et crème.	27	38
Hercule-Poireaux (gluten) Vin blanc, lardons, poireaux et crème.	28	39
Dijonnaises (gluten) Échalottes françaises, vin blanc, crème et moutarde de Dijon.	27	38
Roquefort Fromage bleu.	28	39
Pernod (gluten) Légumes, vin blanc, crème et pernod.	28	39
Madagascar (gluten) Crème, poivre de madagascar et cognac.	28	39

Les moules sont servies avec frites ou salade mesclun.

BBB
Bistro des Bières Belges

Desserts

TAXES EN SUS

Gaufre de Bruxelles **15** 1/2 gaufre **9**
Une gaufre servie avec crème chantilly, crème glacée, garnie de fruits frais.

Sorbet aux framboises à la Blanche de Chambly **7**

Tiramisu **10**
Doigts de dame, mascarpone, sirop de café et chocolat.

Pagnon **10**
Tarte au sucre du Borinage avec pâte briochée.

Pagnon aux pommes **10**
Tarte au sucre du Borinage avec pâte briochée recouverte de tranches de pommes.

Gâteau au fromage Dulce de Leche **11**

Crème Brûlée **10**

Mousse au chocolat au lait et praliné de noisettes grillées **11**

Breuvages

Thé, tisane **3**

Café régulier **3**

Expresso allongé **4**

Double expresso **5**

Cappuccino **5**

Café au lait **5**

Bol de café au lait **6**

Eau pétillante **4**

Pellegrino 750Ml **7**

Boissons gazeuses **3**

Thé Glacé **3**

Lait et jus **3**

BBB
Bistro des Bières Belges

Apéritifs, Digestifs

TAXES EN SUS

Bloody César ou Bloody Mary	**11**
Cinzanno, Dubonnet et Martini	**7**
Dry Martini et Cosmopolitain	**12**
Gin, Vodka et Rhum	**9**
Kir	**12**
Pernod ou Ricard	**7**
Pineau des Charentes	**8**
Sangria	Pichet **25** 1/2 P.**15** V.**9**
Virgin César	**7**

Café Brésilien **12**
Crème chantilly, Cognac, Tia Maria et Grand Marnier.

Café Baileys **12**
Crème chantilly et Baileys

Café Irlandais **12**
Crème chantilly, Irish Mist et Jameson.

Espresso Martini **15**
Vodka,Tia Maria

Amaretto, Bailey's, Frangelico, Sambuca, Tia Maria	**8**
Calvados, Grappa, Grand Marnier et Poire Williams	**12**
Cognac V.S.O.P	**15**
Cognac X.O.	**31**
Porto LBV	**10**
Porto Tawny 10 ans	**13**
Porto Tawny 20 ans	**18**