

Au Nouveau Monde

Broue-Pub Bio & Québécois

Burgers: Bun à l'huile d'olive avec sa compotée d'oignons, ses pickles et betteraves râpés, sa salade verte et son ketchup
À toi de jouer, compose le toi-même!

1- Choisis ta protéine:

Bœuf haché	12,00 €
Effiloché de porc	12,75 €
Tofu - Piment d'Espelette et ail des Ours	11,50 €
Galette Végétale du chef	12,00 €
Extra Bacon	+ 2,00 €

2- Choisis une sauce:

Mayonnaise à l'ail des Ours	
Barbecue maison	
Moutarde au sirop d'érable	
Sauce du moment	+ 1,50 €
Guacamole	+ 1,50 €
Caviar d'aubergines	+ 1,50 €

3- Choisis ton Fromage:

Tomme de vache
Brebis
Fromage végétal

4- Choisis ton Accompagnement:

Frites maison	+ 2,50 €
Salade verte	+ 2,00 €
Frites salades	+ 3,50 €
Mini-Poutine classique ou bordelaise	+ 5,50 €
Mini-Poutine montagnarde ou poivronade ou moment	+ 8,00 €

Poutines: Base frites et tomme de vache & sauce au choix
Supplément fromage de brebis - 1,50 €
Avec option fromage végétal (sans surcoût!)

La Classique : **Mini : 7,50 €** **Maxi : 10,00 €**

Sauce type "Gravy", au bœuf, déglacée à la bière de chez nous

La Montagnarde : **Mini : 10,00 €** **Maxi : 13,75 €**

Crème infusée à l'ail et au lard salé - tomme et brebis



La Bordelaise : **Mini : 7,50 €** **Maxi : 9,50 €**

Sauce au vin rouge et échalotes

La Poivronade: **Mini : 10,00 €** **Maxi : 13,00 €**

Sauce aux trois poivrons légèrement pimentée

Sauce du moment: **Mini : 10,00 €** **Maxi : 13,00 €**

Demande à ton serveur ou regarde sur l'ardoise !

Salade à composer soi-même:

Salade verte avec, au choix, riz ou quinoa ou pâtes **3,00 €**

Accompagnement salade:

Coleslaw	2,00 €
Caviar d'aubergines	2,00 €
Guacamole	2,00 €

Accompagnement protéines:

Tofu	3,00 €
Croquettes végétales	3,50 €
Effiloché de porc	3,75 €
Bacon	3,50 €

Toppings:

Lin	0,50 €
Sésame	0,50 €
Courges	0,50 €
Fromage de brebis râpé	1,00 €
Fauxmage râpé	1,00 €
Vinaigrette moutardée ou balsamique à l'érable	inclus
Option toast fromagé	1,50 €

Au Nouveau Monde

Broue-Pub Bio & Québécois

Nos Bières maison:

Toutes nos bières sont inventées et brassées sous tes pieds, par notre alchimiste brasseur.

Pour les découvrir, demande à un membre du staff ou regarde sur les ardoises noires.



Nos Vins

	Verre	Quart	Demi	Bouteille
Blanc	3,50 €	6,50 €	13 €	-
Rosé	3,50 €	6,50 €	13 €	-
Rouge	4,00 €	7,00 €	14 €	-
Rouge Vegan	5,50 €	-	-	24,50 €

Nos Shooters

Whisky
Whisky Érable
Rhum
Rhum Érable
Vodka
Vodka Érable
Cognac
Cognac à la poire
Rhum Arrangé



Tout à 5,00 €

Nos Cocktails:

Mojito Québécois - Mojito twisté à notre façon	8,50 €
L'Ensorceleuse - Café , lait et whisky érable	8,50 €
Québec Royal - Vodka, sirop érable et bière blonde	8,50€
Gin To' - Gin & Tonic	6,50€
Rhum and coke - Rhum ambrée et cola	6,50€
Virgin Mojito - Le grand classique mais sans alcool	6,00 €

Les Pétillants:	3,75 €
Limonade citronnée - Iced Tea - Cola - Pomme-Gingembre Eau pétillante	
Les Sans Bulles :	
Eau minérale	3,00 €
Jus Multi-fruits	3,50 €
Thé glacé	3,75 €
Sirops : Passion - Pêche, Menthe, Cassis Framboise & Cranberry	2,00 €

Les petites Fringales :

(Servies de 14h30 à 19h00)

Assiette de charcuterie	9,50 €
Assiette de fromage	9,00 €
Assiette mixte	17,00 €
Petite frite	4,00 €
Grande frite	6,00 €

Les desserts:

Carott Cake : avec ou sans chantilly	4,50 €
Cookies du moment	2,50 €
Gâteau au chocolat noir et à la bière noire	5,50 €
	3,00 €
Cookiechino : cookie, ganache choco & café, chantilly	4,25 €
Café ou Thé gourmand : sélection de trois desserts	8,00 €
Dessert du moment	4,00 €

Les boissons chaudes:

Expresso	1,60 €
Café Double	2,80 €
Café Allongé	2,00 €
Noisette	2,00 €
Café Crème	3,00 €
Café Coureur des Bois (cannelle, sirop d'érable, lait)	4,00 €
Café du Trappeur (Coureur des Bois avec du Cognac)	6,00 €
Irish Coffee	7,50 €
Chocolat Chaud	3,50 €
Chocolat Viennois	5,00 €
Thés et Infusions : (voir ardoise)	3,00 €