

MICROBRASSERIE

LA SOUCHE



À GRIGNOTER

CROQUETTES DE FROMAGE EN GRAINS LA CHAUDIÈRE (3) 9\$ / (6) 17.50\$
Servi avec notre sauce BièreBQ

RONDELLES D'OIGNON (V) **DEMIE 8\$**
Servi avec sirop de bière à la Limoiloise **RÉGULIÈRE 15\$**

CORNICHONS FRITS 11\$
Servi avec sauce ranch

CALMARS FRITS 19\$
Servi avec mayo Chipotlé

SOUPE À L'OIGNON 12\$
Croutons gratinés au fromage Suisse et fromage en grain

SOUPE DU MOMENT 6\$
Inspiration du chef

DUO HUMMUS ET TZATZIKI 15\$
Légumes [tomate, concombre, olives kalamata], feta et pain naan

CHOU FLEUR FRITS 8\$
Assaisonnés d'épices cajun et herbes, avec crème sure lime et sriracha

Option végétane disponible

ASSIETTE MIXTE 25\$
Croquette de fromage en grain(2), rondelles d'oignons, cornichons frits et frites, servi avec sauces (3)

BURGERS ET SANDWICHS

PAIN BURGER DU BOULANGER LOCAL "PASCAL LE BOULANGER", SERVIS AVEC FRITES OU SALADE

CHEESEBURGER 20\$
Boeuf naturel, fromage cheddar, bacon, laitue, tomate, oignons et sauce burger

BURGER SUISSE 21\$
Boeuf naturel, fromage suisse, laitue, oignons caramélisés à la bière, champignons et ailoli

BURGER BLEU 23\$
Boeuf naturel, bacon, fromage bleu, laitue, oignons caramélisés à la bière, laitue, tomate et ailoli

BURGER POULET ÉPICÉ 22\$
Poulet frit, sauce Hill Billy, laitue, tomate, cornichon, mayo chipotlé

BURGER VÉGÉ 18\$
Galette de falafel, hummus, feta, tzatziki, oignons marinés, laitue, tomate

WRAP AU POULET 18\$
Tortilla, poulet cajun, bacon, cheddar, laitue, tomate, oignons et sauce ranch

PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE +2\$

REMPLEZ VOS FRITES

POUTINE +4\$
RONDELLES D'OIGNON +3\$
SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

DESSERTS

Demandez à votre serveur

POUTINES

COMPOSÉES DE FRITES DE POMMES DE TERRE ROUGES, DE FROMAGE EN GRAINS LA CHAUDIÈRE ET DE NOTRE SAUCE À LA BIÈRE MAISON GROS PIN

PETITE / GRANDE

ORIGINALE 15\$ / 19\$

BOULES DU BÛCHERON 20\$ / 26\$
Croquettes de fromage en grains et sauce Bbq

BOEUF & BACON 19\$ / 25\$
Boeuf naturel, bacon, cheddar râpé et sauce burger

PORC EFFILOCHÉ 19\$ / 25\$
Cheddar, oignons frits et sauce bbq

POULET RANCH 19\$ / 25\$
Poulet cajun, bacon, jalapenos et sauce ranch

PHILLY (★) 20\$ / 26\$
Steak, fromage cheddar et mozzarella, mix de poivrons et oignons déglacé au Stout

VÉGANE (V) 17\$ / 22\$
Tofu mariné, légumes du moment, falafel maison et sauce aux poivrons rouges rôtis

SALADES

SALADE CHAUDAILLE (V) 17\$
Mesclun, fromage de chèvre, noix de Grenoble, courges butternut, oignons marinés, vinaigrette au sirop d'érable

SALADE FALAFEL (V) 18\$
Mesclun, quinoa, tomates cerises, concombre, olives kalamata, oignons marinés, hummus, falafel maison, vinaigrette déesse verte et sauce aux poivrons rouges rôtis

BOL POKE AU THON (V) 20\$
Quinoa, mesclun, tomates cerises, edemame, concombre, poivron rouge, carotte, crème sure lime et sriracha

CLASSIQUES

FISH N CHIP 17\$
Filet de morue bleue 4oz, frites, salade verte et sauce tartare **1 MCX**
2 MCX 23\$

NACHOS CLASSIQUE (V) 22\$
Chips de maïs, mozzarella et cheddar, maïs en grains, jalapeños, oignons marinés, tomates et olives. Servi avec salsa et crème sure à la lime

NACHOS GOCHON 26\$
Notre nachos classique avec ajout de porc effiloché, bacon et fromage en grains. Servi avec salsa et crème sure à la lime

GUACAMOLE +4\$

MAG N CHEESE (★) 20\$
Scoobi doo, fromages, crème, bacon et panko

MENU ENFANTS

BREUVAGE INCLUS / 10 ANS ET MOINS

POUTINE 10\$
Notre recette originale garnie d'une croquette de fromage en grains

POULET FRIT ET FRITES 11\$
Servi avec notre sauce à poutine

PIZZA AU FROMAGE ET FRITES 9\$

FISH ET FRITES 12\$

MAG N CHEESE 9\$

 **Sans gluten**
nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de gluten

 **Végétalien**

 **Nouveauté**

CELLIER, COCKTAILS & CIE

COCKTAILS

BLOODY LA SOUCHE VODKA, MÉLANGE EPICÉ MAISON, CLAMATO	11\$
L'OUVRE SOIF TEQUILA, CLAMATO. LIMOULOISE	11\$
LIMONADE MAISON VODKA, JUS, SPRITE	9\$
MARGARITA À LA BIÈRE TEQUILA, COINTREAU, LIMOULOISE	12\$
L'AMER ET HOUBLONNÉ IPA, CAMPARI, PAMPLEMOUSSE	9\$
GIN TONIC	PRIX VARIÉS
RHUM N COKE	8\$
AMARETTO SOUR	10\$
COSMO	10\$
PASSION LITCHI VODKA, HUMBLE LITCHI, CANNEBERGE, SPRITE	9\$

SANGRIBIÈRES

CLASSIQUE BIÈRE AU CHOIX, VODKA, MÉLANGE DE JUS, SPRITE	10\$
LITCHI BIÈRE SURE, HUMBLE LITCHI, JUS DE CANNEBERGE, JUS DE LIME, SPRITE	10\$
IPAGRUMES JACKIE DUNN, COINTREAU, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS D'ORANGE, SPRITE	10\$
PÊCHE STADACONA, SCHNAPPAN, VODKA, JUS D'ORANGE, JUS DE LIME, SPRITE	10\$

SHOOTERS

SHAFT (6) COUREUR DES BOIS, ESPRESSO, FRANGELICO, VODKA	15\$
WHISKY SOUR (4) JAMESON, JUS DE CITRON	10\$
STINGER MAISON (4) CRÈME DE MENTHE, JAMESON	10\$
JAMES FRANCO (4) JAMESON, FRANGELICO	12\$
GÂTEAU AUX GAROTTES (4) COUREUR DES BOIS, FIREBALL	10\$
OURS POLAIRE (4) CRÈME DE MENTHE, VODKA	12\$

AU PLAISIR DE VOUS REVOIR BIENTÔT!

D'ICI LÀ, RESTEZ À L'AFFÛT DE CE QUI SE BRASSE À LA SOUCHE:



VINS BLANCS

VERRE / BOUTEILLE

PURE - DOMAINE DES HUARDS 2020 VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE - CHARDONNAY/SAUVIGNON	11.50\$ / 55\$
LOLO - RIAS BAIXAS 2020 ESPAGNE - ALBARIÑO	8\$ / 38\$
RUFFINO LUMINA 2023 ITALIE - PINOT GRIGIO	8\$ / 38\$
PETIT LEU DIT - BAUDRY & DUTOUR 2022 VAL DE LOIRE, FRANCE - SAUVIGNON	10\$ / 48\$
KIM CRAWFORD 2023 NOUVELLE ZÉLANDE - SAUVIGNON BLANC	10\$ / 48\$
INNISKILLIN 2023 ONTARIO - PINOT GRIS, NOIR ET BLANC	11.50\$ / 55\$

VINS ROUGES

VERRE / BOUTEILLE

ALTAMENTE - JUMILLA 2020 ESPAGNE - MONASTREL	7.50\$ / 33\$
LERO LERO - JOAO TAVARES 2021 PORTUGAL - MENCIA / TOURIGA NACIONAL (VIN NATURE)	12\$ / 58\$
INNISKILLIN - ESTATE SERIES 2020 ONTARIO, CANADA - PINOT NOIR	9\$ / 45\$
NATIVE - REMY POUZIN (BIO) 2020 FRANCE - GRENACHE ET SYRAH	10\$ / 48\$

CAFÉ & INFUSIONS

CAFÉ

ALLONGÉ OU COURT SAINT-HENRI MICRO-TORRÉFACTEUR	3\$
CAPPUGINO	4\$
LATTÉ	5\$
BRÉSILIEN GRAND MARNIER, JIM BEAM, LIQUEUR DE CAFÉ	11\$
SOUCHE FRANGELICO, COINTREAU, COUREUR DES BOIS	11\$
TRAPPEUR COUREUR DES BOIS	11\$
ÉRABLIÈRE SORTILÈGE, VODKA À L'ÉRABLE	11\$
CHOCO-MENTHE CRÈME DE MENTHE, LIQUEUR DE CAFÉ, CHOCOLAT CHAUD	11\$

INFUSIONS

4\$

CAMELLIA SINENSIS

MICROBRASSERIE

LA SOUCHE



STARTERS

FRIED CHEESE CURDS (3) 9\$ / (6) 17.50\$
Served with our hoppy Beer-BQ sauce

ONION RINGS  1/2 8\$
Served with our "Gros Pin" beer sirop **REGULAR** 15\$

FRIED PICKLES 11\$
Served with our house ranch sauce

FRIED GALAMARI 19\$
Served with our spicy mayo

FRENCH OIGNON SOUP 12\$

SOUP OF THE MOMENT 6\$

DUO HUMMUS & TZATZIKI 15\$
Vegetables (tomato, cucumber, kalamata olives) feta and naan

FRIED CAULIFLOWERS 8\$
Seasoned with Cajun spices & herbs, lime & sriracha sour cream

MIX PLATER 25\$
Fried cheese curds (2), onion rings, fried pickles, french fries and dipping sauces

BURGERS & SANDWICHES

BURGER BUN FROM LOCAL BAKERY "PASCAL LE BOULANGER", SERVED WITH FRENCH FRIES

CHEESEBURGER 20\$
Natural beef, cheddar, bacon, lettuce, tomato, onions and burger sauce

SWISS BURGER 21\$
Natural beef, swiss cheese, lettuce, beer caramelized onions, mushrooms and aioli

BLUE BURGER 23\$
Natural beef, bacon, blue cheese, beer caramelized onions, lettuce, tomato and aioli

SPICY FRIED CHICKEN BURGER 22\$
Fried chicken, HillBilly sauce, lettuce, tomato, pickles and spicy mayo

VEGGIE BURGER 18\$
Homemade falafel patty, hummus, feta, tzatziki, pickled onions, lettuce and tomato

CHICKEN WRAP 18\$
Tortilla, cajun chicken, bacon, lettuce, tomato, onions and house ranch sauce

GLUTEN FREE BUN AVAILABLE +2\$

REPLACE YOUR FRIES

POUTINE +4\$
ONION RINGS +3\$
HOUSE SALAD

DESSERTS

Ask your server

POUTINES

Red potato french fries, cheese curds from the Fromagerie La Chaudière and homemade "Gros Pin" beer sauce **SMALL / BIG**

ORIGINAL 15\$ / 19\$

BOULES DU BÛCHERON 20\$ / 26\$
Fried cheese curds and Beer-BQ sauce

BEEF & BACON 19\$ / 25\$
Natural beef, La Chaudière grated cheddar, bacon, burger sauce


PULLED PORK 19\$ / 25\$
Cheddar, fried onions and Beer-BQ sauce

CHICKEN RANCH 19\$ / 25\$
Cajun chicken, bacon, jalapeños and our ranch sauce


PHILLY 20\$ / 26\$
Steak, cheddar, mozzarella, peppers and onions deglazed with Stout

VEGAN  17\$ / 22\$
Marinated tofu, seasonal vegetables, falafel patty and roasted red pepper sauce

SALADS


CHAUDAILLE SALAD  17\$
Mesclun, goat cheese, walnuts, butternut squash, onions, maple dressing

FALAFEL SALAD   18\$
Mesclun, quinoa, cherry tomatoes, cucumber, kalamata olives, pickled onions, hummus, homemade falafel, green goddess dressing and roasted red pepper sauce.

TUNA POKE  20\$
Quinoa, mesclun, cherry tomatoes, cucumber, pineapples, avocado, lime & sriracha sour cream

CLASSICS

FISH N CHIP 1 PC 17\$
1/2 oz beer battered cod with french fries, house salad and handmade tartar sauce **2 PCS** 23\$

CLASSIC NACHOS  22\$
Corn chips, mozzarella and cheddar cheese, corn kernels, jalapeños, diced tomatoes, mixed green and black olives
Served with salsa and lime sour cream

DELUXE NACHOS 26\$
Our classic nachos with added pulled pork, bacon and cheese curds.
Served with salsa and lime sour cream

Guacamole +4\$

MAC N CHEESE 20\$
Bacon, panko

FOR KIDS

BEVERAGE INCLUDED / UNDER 10 YEARS OLD

POUTINE 10\$
Our original poutine served with a fried cheese curd

FRIED CHICKEN & FRENCH FRIES 11\$
Served with our poutine sauce

CHEESE PIZZA & FRENCH FRIES 9\$

FISH & FRENCH FRIES 12\$

MAC N CHEESE 9\$



CELLAR, COCKTAILS & CIE

COCKTAILS

BLOODY LA SOUCHE VODKA, HOMEMADE SPICY MIX, CLAMATO	11\$
OUVRE SOIF TEQUILA, CLAMATO, LIMOULOISE	11\$
HOMEMADE LEMONADE VODKA, JUICE, SPRITE	9\$
BEER MARGARITA TEQUILA, COINTREAU, LIMOULOISE	12\$
AMER ET HOUBLONNÉ IPA, CAMPARI, GRAPEFRUIT JUICE	9\$
GIN TONIC	VARIOUS PRICES
RHUM N COKE	8\$
AMARETTO SOUR	10\$
COSMO	10\$
PASSION LITCHI VODKA, HUMBLE LITCHI, CANNEBERGE, SPRITE	9\$

BEER SANGRIA

CLASSIC BEER, VODKA, JUICES, SPRITE	10\$
LITCHI SOUR BEER, HUMBLE LICH, GRANBERRY JUICE, LIME JUICE, SPRITE	10\$
IPA JACKIE DUNN, COINTREAU, GRAPEFRUIT JUICE, ORANGE JUICE, SPRITE	10\$
PEACH STADACONA, SCHNAPPAN, VODKA, ORANGE JUICE, LIME JUICE, SPRITE	10\$

SHOOTERS

SHAFT (6) COUREUR DES BOIS, ESPRESSO, FRANGELICO, VODKA	15\$
WHISKY SOUR (4) JAMESON, LEMON JUICE	10\$
STINGER MAISON (4) MINT CREAM, JAMESON	10\$
JAMES FRANCO (4) JAMESON, FRANGELICO	12\$
GARROT CAKE (4) COUREUR DES BOIS, FIREBALL	10\$
POLAR BEAR (4) MINT CREAM, VODKA	12\$

WHITE WINE

	GLASS / BOTTLE
PURE - DOMAINE DES HUARDS 2020 VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE - CHARDONNAY/SAUVIGNON	11.50\$ / 55\$
LOLO - RIAS BAIXAS 2020 ESPAGNE - ALBARIÑO	8\$ / 38\$
RUFFINO LUMINA 2023 ITALIE - PINOT GRIGIO	8\$ / 38\$
PETIT LEU DIT - BAUDRY & DUTOUR 2022 VAL DE LOIRE, FRANCE - SAUVIGNON	10\$ / 48\$
KIM CRAWFORD 2023 NOUVELLE ZÉLANDE - SAUVIGNON BLANC	10\$ / 48\$
INNISKILLIN 2023 ONTARIO - PINOT GRIS, NOIR ET BLANC	11.50\$ / 55\$

RED WINE

	GLASS / BOTTLE
ALTAMENTE - JUMILLA 2020 ESPAGNE - MONASTREL	7.50\$ / 33\$
LERO LERO - JOAO TAVARES 2021 PORTUGUAL - MENCIA / TOURIGA NACIONAL (VIN NATURE)	12\$ / 58\$
INNISKILLIN - ESTATE SERIES 2020 ONTARIO, CANADA - PINOT NOIR	9\$ / 45\$
NATIVE - REMY POUINZIN (BIO) 2020 FRANCE - GRENACHE ET SYRAH	10\$ / 48\$

COFFEE & INFUSION

COFFEE

ESPRESSO OR LONG SAINT-HENRI MICRO-TORRÉFACTEUR	3\$
CAPPUCINO	4\$
LATTE	5\$
BRAZILIAN GRAND MARNIER, JIM BEAM, COFFEE LIQUOR	11\$
SOUCHE FRANGELICO, COINTREAU, COUREUR DES BOIS	11\$
TRAPPER COUREUR DES BOIS	11\$
MAPLE SORTILEGE, MAPLE VODKA	11\$
COCOA-MINT MINT CREAM, COFFEE LIQUOR, HOT CHOCOLATE	11\$

TEA

CAMELLIA SINENSIS	4\$
-------------------	-----