À L'ABRI DE LA TEMPETE

MICROBRASSERIE

BIÈRES DES ÎLES

12 OZ – 7,00$ | 16 OZ – 8,50$ | 60 OZ – 32,00$

Selon la disponibilité du moment en fût ou en canette

PALABRE ZÉRO 0,8%

Lager douce et responsable.
Notes rafraichissantes sans compromis

GRAVE DU CAFÉ 4,1%

Stout légère et crémeuse.
Note de moka, crème, espresso et rassemblement au piano
** Collaboration avec le Café de la Grave

CALE SÈCHE 4,2%

Blonde à l'eau de mer.
Note de houblon, citron, mer, sel et flou législatif
S'accorde bien avec l'assiette d'huîtres.

PAS PERDUS 4,5%

Rousse festive et fruitée.
Note d'amertume, fruit, caramel et show enivrant
** Collaboration avec les Pas Perdus

ÉCUME 4,8%

Pilsner rustique.
Note de grain, sel, houblon et expérience
S'accorde bien avec l'assiette des Îles.

FLEUR D'EAU 5,0%

Blanche à voile.
Note de blé, herbe et endorphine
S'accorde bien avec le gâteau choco-caramel.

BELLE SAISON 5,5%

Blonde florale.
Note florale, végétale, épicée et souvenir estival
S'accorde bien avec l'assiette de fromages.

SAINT-CRÈME 5,5%

Cream Ale.
Note de miel, orange et douce caresse

BIÈRES DES ÎLES

12 OZ – 7,50$ | 16 OZ – 9,00$ | 60 OZ – 34,00$

Selon la disponibilité du moment en fût ou en canette

TRANS IPA 5,8%
Blanche India Pale Lager.
Note de citron, blé, noix de coco et acceptation
S'accorde bien avec l'assiette d'huîtres.

TERREFERME 6,2%
India Pale Ale rustique.
Note de sapin, résine, houblon, herbe, citron et papilles satisfaites
S'accorde bien avec l'assiette des Îles.

BOMBE DE SOLEIL 7,5%
Blonde sèche et fruitée.
Note d'agrume, fruit, houblon et intensité festive

PLATEAU DE BIÈRES

CALE SÈCHE	Blonde douce
FLEUR D'EAU	Blanche à voile
BELLE SAISON	Blonde florale
TRANS IPA	India Pale Ale
TERREFERME	IPA rustique

5 BIÈRES DE 4 OZ | 18,25$

PLATEAU DE BIÈRES AU CHOIX

Faites votre propre sélection parmi nos bières en fût
* Prix variable *

BIÈRES DES ÎLES
-GRANDS CRUS-

BOT' AOUELLE 8,0%
Impériale Pilsner.
Note de grain, houblon noble, coco, litchi, sel et vent favorable
CANETTE 473 ML – 9,00$

CORNE DE BRUME 9,0%
Scotch Ale.
Note de fruit rouge, caramel, chocolat noir, banane mûre et renommée
S'accorde bien avec l'assiette de fromages.
CANETTE 473 ML – 12,00$

CORPS MORT 11,0%
Vin d'orge fumé.
Note d'érable, malt fumé au hareng, salin, iode et savoir-faire ancestral
** Collaboration avec le Fumoir d'Antan
CANETTE 473 ML – 12,00$

CORNE DE GLACE 14,0%
Scotch Ale de glace.
Note unique de fruit confit, caramel, alcool et innovation
S'accorde bien avec le dessert choco-caramel.
BOUTEILLE 341 ML– 11,00$

PALABRES*
BRASSINS ÉPHÉMÈRES

*** TERME MADELINOT SIGNIFIANT RUMEUR**

12 OZ – 7,75$ | 16 OZ – 9,25$ | CANETTE 473ML - 9,25$

Selon la disponibilité du moment en fût ou en canette

PALABRE SEX WAX 4,3%

Dry Hopped Pilsner.
Note d'herbe, céréale et lime sensuelle.
Sortie prévue 16 juin

Telles les caresses offertes à leur tendre moitié, les surfeurs cirent leur planche afin que leur corps garde un contact intime avec elle. On comprend maintenant pourquoi ils ont baptisé cette cire SEX WAX… Aussi langoureuse que rafraîchissante, cette bière vous fera surfer vers l'extase. Collaboration avec nos ami(e)s surfeur(se)s de La Shed Surf Bar.

PALABRE SAUVAGE 5,0%

Sure à l'aronia.
Notes acidulées et herbacées de petits fruits sauvages et d'écorchures inspirantes.
Sortie prévue 30 juin

La Palabre raconte que lorsqu'on sort des sentiers battus, on peut faire des trouvailles insoupçonnées … mais non sans égratignure! C'est au détour d'une marche en milieu sauvage que nous avons découvert ces bosquets remplis d'aronia, petit trésor bien gardé des Îles et protégé par des arbustes épineux. L'idée de savourer une bière acidulée, rafraîchissante, de couleur pourpre et mettant en valeur cette baie sauvage nous est venue tout en pansant nos blessures de marcheurs-cueilleurs. Qui n'essaie rien n'a rien!

PALABRES*
BRASSINS ÉPHÉMÈRES

*** TERME MADELINOT SIGNIFIANT RUMEUR**

PALABRE DU SABLE NOIR 10,5%

Impériale Lager.
Noire à l'avoine.
Note de torréfaction, chocolat et nord perdu !

Bien qu'immaculées, les plages des Îles réservent parfois des surprises comme du sable noir. Peu de gens savent qu'il est magnétique ! La Palabre raconte que, quelques fois, la nuit, il aurait même créé des naufrages en faussant les boussoles des embarcations trop près de la rive.*

CANETTE 473ML - 12,00$

PALABRE DU VERGER 6,7%

Saison au marc de pommes vieillie 12 mois en fûts de vin rouge
Note de pomme, de céréales, de bois et de travail accompli!
** Collaboration avec le Verger Poméloi

La Palabre raconte qu'après avoir dégusté tous leurs cidres et qu'en attendant que les pommes finissent de murir, les cidriculteurs du Verger Poméloi s'abreuvent des bières d'À l'abri de la Tempête tout en méditant sur leurs futures cuvées. Cette bière de type saison est un hommage au travail dans le verger et se veut un exercice d'hybridation entre ces deux liquides que nous apprécions tant. Sèche avec une légère acidité, la Palabre du verger contient 200g/L de marc de pommes fraîchement pressées. Cette itération a séjourné 12 mois en fûts de vin rouge, complexifiant ainsi les arômes de pommes et de céréales tout en laissant s'exprimer de délicats tanins.

8 OZ – 10,00$ | BOUTEILLE 750ML - 26,25$

ALCOOLS INVITÉS

-CIDRE LOCAL-

CIDRE MOUSSEUX, L'ESCARBILLE 7,0%

Le Verger Poméloi
Îles-de-la-Madeleine

5 OZ – 9,00$ | 750 ML – 40,00$

-VINS-

VIN BLANC GEROVASSILIOU EPANOMI 12,5%

Domaine Gerovassiliou
Assyrtiko et Malagousia
Grèce, Macédoine

5 OZ – 11,50$ | 750 ML – 49,00$

VIN ROSÉ CHÂTEAU LA LIEUE COTEAUX VAROIS 12,5%

Famille Vial
Cinsault et Grenache
France, Provence

5 OZ – 10,00$ | 750 ML – 43,00$

VIN ROUGE G.D. VAJRA LANGHE ROSSO 14,5%

G.D. Vajra
Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Freisa
Italie, Piémont

5 OZ – 12,50$ | 750 ML – 53,00$

-SPIRITUEUX-

VODKA SUR GLACE
Distillerie du Quai
Perrier, 7up, orange, canneberge, sur glace ou neat
8,50$

RÉCIF, GIN DE BORD DE MER
Distillerie des Marigots
Perrier, tonic, 7up, sur glace ou neat
9,50$

TÈ BHEAG, BLENDED SCOTCH WHISKY
Pràban Na Linne
Pepsi, Pepsi diet, Gingerale, sur glace ou neat
8,50$

-COCKTAILS-

BLOODY CESAR
Vodka Sur Glace, Clamato, sauce Tabasco, sauce Worcestershire, sel de céleri, quartier de citron
12 OZ - 9,50$

GIN FESTIF
Gin Récif, Amermelade, jus de canneberge et pamplemousse, soda, quartier d'orange
12 OZ - 9,50$

SAISON SPRITZ
Gin Récif, Amermelade, notre bière Belle Saison, quartier d'orange
12 OZ - 13,00$

BUTTES
COCKTAILS À BASE DE BIÈRE

12 OZ – 7,00$

BUTTE DES DEMOISELLES - Écume 4,8% et jus de canneberge

BUTTE À MOUNETTE - Fleur d'eau 5,0% et jus d'ananas

BUTTE DU VENT - Belle Saison 5,5% et jus d'orange

BUTTE À SIMONETTE - Bombe de Soleil 7,5% et jus de pamplemousse

BUTTE RONDE - Écume 4,8% et Clamato

BUTTE DU LAC - Palabre Zéro 0,8% et jus de pamplemousse

SANS ALCOOL

KOMBUCHA
Gingembre ou Hibiscus & églantier

14 OZ - 8,75$

SANPELLEGRINO
Limonata, Aranciata ou Aranciata Rossa

12 OZ - 5,75$

BREUVAGE GAZÉIFIÉ
7up, Gingerale, Pepsi, Pepsi diet ou Perrier

12 OZ - 5,75$

JUS
Ananas, canneberge, orange, pamplemousse, pomme

6 OZ – 2,75$ | 12 OZ – 5,75$

NOS PARTENAIRES DU TERROIR

Nous sommes partenaires avec plusieurs producteurs d'ici afin d'offrir fièrement leurs produits de qualité dans nos assiettes et promouvoir la consommation locale.

Fromagerie du Pied-De-Vent

Fromagerie Les Biquettes à l'Air

Le Fumoir D'Antan

Le Veau des Nathaël

Boucherie spécialisée Côte à Côte

Les Cultures du Large

Grande-Entrée Aquaculture

Boulangerie Madelon

Gourmande de nature

La Repousse microferme

Pâtisserie Rabiole

Le Verger Poméloi

Herboristerie L'Anse aux Herbes

Le Vrac Magasin Écogénéral

Saison Shack d'été

Local Végé Sans gluten

PETITE FRINGALE

CROUSTILLES

Sunchips cheddar, Mélange Fiesta,
nature ou assaisonnée

5,00$

MÉLANGE DE NOIX & CANNEBERGES

Assortiment de noix cuites à la marmite avec du sirop d'érable pur du Québec et canneberges biologiques séchées de Le Vrac Magasin Écogénéral

8,00$

MÉLANGE CROQUANT & ÉPICÉ

Assortiment de pois verts wasabi, bâtonnets de soya, bâtonnets de sésame et croustilles soufflées de Le Vrac Magasin Écogénéral

8,00$

PÉPERETTES & JERKY

Assortiment de péperette de loup-marin et péperette de jeune boeuf de la Boucherie spécialisée Côte à Côte, jerky de porc et jerky de boeuf.

12,00$

Local Végé Sans gluten

PETITE FRINGALE

HUMMUS

Hummus aromatisé d'épices de L'Anse aux Herbes, accompagné de pousses de tournesol de La Repousse et de pain naan

11,00$

TREMPETTE DES BIQUETTES

Trempette de fromage de chèvre aromatisé de fines herbes et ail de la Fromagerie Les Biquettes à l'Air, accompagnée de pousses de tournesol de La Repousse et de pain naan

15,00$

OLIVES ÉPICÉES

Mélange d'olives marinées de Gourmande de nature

15,00$

CHIPS DE MAÏS & ACCOMPAGNEMENTS

Servis avec salsa et crème sure du commerce

15,00$

NACHOS GRILLÉS & ACCOMPAGNEMENTS

Chips de maïs garnies d'olives vertes, de piments Jalapeños marinés et de fromage Tex-Mex. Le tout grillé et servi avec salsa et crème sure.

22,00$

Local Végé Sans gluten

Accord mets & bière

DÉCOUVERTES LOCALES

ASSIETTE DE 6 HUÎTRES

Assortiment d'huîtres de Grande-Entrée Aquaculture et Les Cultures du Large accompagné de citron et de sauce épicée de Saison Shack d'été.

Accordez vos huîtres avec une Cale Sèche ou une Trans IPA.

19,00$

ASSIETTE DES ÎLES À PARTAGER

Assortiment de pâté de foie et rillette de Le Veau des Nathaël, rillette de loup-marin, loup-marin cuit fumé et confit d'oignon de la Boucherie Côte à Côte, maquereau fumé, saumon fumé et pétoncle fumé du Fumoir d'Antan, huître de Grande-Entrée Aquaculture, huître de Les Cultures du Large accompagné de pain baguette de la Boulangerie Madelon et pousses de tournesol de La Repousse.

Accordez ce plat avec une Écume ou une TerreFerme.

37,00$

ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER

Assortiment de Pied-De-Vent, Cheddar Art Senau, Tomme des Demoiselles et Tomme au Houblon affiné à la Corne de Brume de la Fromagerie du Pied-De-Vent, fromage frais de chèvre de la fromagerie Les Biquettes à l'Air accompagnés d'olives marinées de Gourmande de nature, du mélange croquant et épicé de Le Vrac magasin Écogénéral, hummus du commerce, chutney de canneberges de la Pâtisserie Rabiole, pain baguette de la Boulangerie Madelon et pousses de tournesol de La Repousse.

Accordez ce plat avec une Belle Saison ou une Corne de Brume.

37,00$

Local Végé Sans gluten

Accord mets & bière

SANDWICH GRILLÉ

MAQUEREAU FUMÉ

Filet de maquereau fumé aux poivres du Fumoir d'Antan, oignons marinés maison, crème sure assaisonnée sur ciabatta grillé de la Boulangerie Madelon accompagné de pousses de tournesol de La Repousse et chips nature.

18,00$

FROMAGES & CANNEBERGES DES ÎLES

Fromage Pied-De-Vent et Tomme des Demoiselles de la Fromagerie du Pied-De-Vent, chutney de canneberges des Îles de la Pâtisserie Rabiole sur ciabatta grillé de la Boulangerie Madelon accompagné de pousses de tournesol de La Repousse et chips nature.

18,00$

SAUMON FUMÉ

Saumon fumé à chaud au bois d'érable du Fumoir d'Antan, oignons marinés maison, crème sure assaisonnée sur ciabatta grillé de la Boulangerie Madelon accompagné de pousses de tournesol de La Repousse et chips nature.

25,00$

DESSERT

GÂTEAU CHOCO-CARAMEL & POIVRE DES DUNES

Délicieux gâteau au chocolat avec caramel et crémage au beurre au poivre des dunes de la Pâtisserie Rabiole.
Accordez ce dessert avec une Fleur d'Eau ou une Corne de Glace.

12,00$

NOS ÉVÈNEMENTS

SOIRÉE PUB QUIZ QUÉBEC

TOUS LES MARDIS DU 3 JUIN AU 19 AOÛT

AU PUB À 20H

GRATUIT

5@8 DANSE LATINE

ANIMÉ PAR DJ SPISAK

TOUS LES BEAUX JEUDIS DU 26 JUIN AU 28 AOÛT

À LA TERRASSE JARDIN

À PARTIR DE 17H

GRATUIT

MUSIQUE TRADITIONNELLE DES ÎLES

AVEC GABRIEL LEBLANC

& ANTHONY TURBIDE

LES 18 & 29 JUIN, 20 JUILLET,

3 & 24 AOÛT, 10 SEPTEMBRE

AU PUB À 20H30

ENTRÉE 10$ (COMPTANT)

POUR PLUS D'INFORMATIONS, SUIVEZ-NOUS

@alabridelatempete

facebook/alabridelatempete

alabridelatempete.com