

EN FÛT

Verre 5\$ Pinte 7\$ Pichet 16\$

WINDIGO <i>Rousse Irish Red / LA PÉCHERESSE, LA TUQUE</i>	5.5 %
=	
MÉKINOISE <i>Blanche belge / À LA FÛT, ST-TITE</i>	4.8 %
=	
CHICHA QUECHUA <i>Blonde sûre / OSHLAG, MONTRÉAL</i>	4 %
=	
LE FUNK ET LA FURIE <i>Blonde style American Farmhouse / AVANT-GARDE, MONTRÉAL</i> ...	5.1 %
=	
BELLE GIGUE <i>Ambrée belge / MICROBRASSERIE DU LAC ST-JEAN</i>	8.2 %
=	
ARMADA <i>American Brown Ale / BENELUX, MONTRÉAL</i>	6 %
=	
L'OLYMPE <i>Blonde au miel / BROADWAY, SHAWINIGAN</i>	3.5 %
=	
DISTORSION <i>IPA Américaine / JUKEBOX, MONTRÉAL</i>	7 %
=	
LA PORTNEUVOISE <i>Pale Ale / LES GRANDS BOIS, ST-CASIMIR</i>	4.5 %
=	
L'ARBRE DE VIE <i>Scotch Ale Fumée / L'ESPRIT DE CLOCHER, ST-BASIL</i>	7.2 %
=	
LE SANG D'ENCRE <i>Dry Stout (noire) / TROU DU DIABLE, SHAWINIGAN</i>	5.5 %
=	
NUIT D'AUTOMNE <i>Brune forte belge / FRAMPTON BRASSE, FRAMPTON</i>	10 %

BOUTEILLES

Verre 5\$ Pinte 7\$

WAYAGAMAK <i>Blonde style Kölsch</i>		BIÈRE DE BALCON <i>Sure aux framboises</i>	
LA PÉCHERESSE, LA TUQUE	5.5 %	L'ESPACE PUBLIC, MONTRÉAL	3 %
=		=	
C.I.P.A <i>I.P.A</i>		L'APOCALYPSE <i>Blanche I.P.A</i>	
LA PÉCHERESSE, LA TUQUE	6.7 %	TROU DU DIABLE, SHAWINIGAN	6.5 %
=		=	
AMBRÉE DE SARRASIN <i>Ambrée</i>		GLUTENBERG BLONDE <i>Blanche de millet et maïs</i>	
BIÈRE DE LA NOUVELLE-FRANCE, ST-ALEXIS-DES-MONTS	5 %	GLUTENBERG, MONTRÉAL	4.5 %
=		=	
1608 <i>Ambrée</i>		KETTLE SOUR <i>Bière de blé sure aux notes citronnées</i>	
FERME BRASSERIE SCHOUNE, ST-POLYCARPE	5 %	VOX POPULI, MONTRÉAL	3 %
=			
LA MORSURE <i>I.P.A</i>		PINTE	
TROU DU DIABLE, SHAWINIGAN	6.5 %	CHAGA <i>Brune aux champignons</i>	
=		CHAGA, BRASSERIE DU GÉNÉRAL, QUÉBEC	6.5 %
Ô FRUIT CERISE <i>bière fruitée</i>		LA 4^E DIMENSION <i>Bière dorée style Hopfenroggen</i>	
LES BRASSEURS DE MONTRÉAL, MONTRÉAL	4 %	LES GRANDS BOIS, ST-CASIMIR	6 %
=			
GINGER BEER <i>Blonde</i>			
MICROBRASSERIE DU LIÈVRE, MONT-LAURIER	5 %		
=			
GOSE <i>Blonde sûre</i>			
TROIS-MOUSQUETAIRE, BROSSARD	3.8 %		



/lepresbytere.pub



Taxes non incluses.