



# MENU MIDI

## POTS MASON

3 Pour 20,50\$ ou 7,50\$ l'unité

TREMPETTE MEXICAINE

AMANDES FUMÉES

CORNICHONS À LA BIÈRE MAISON

SAUCISSONS À LA BIÈRE MAISON

OLIVES KALAMATA

MOUSSE FETA ET POIVRONS

HUMMUS SÉSAMES GRILLÉS

MOUSSE DE CHÈVRE

BRUSCHETTA

Servis avec croûtons maison et/ou croustilles de maïs

## NACHOS

Portion des Brasseurs 22,95\$ / Portion méga 48,95\$

DU MOULIN

Poivrons, oignons, poireaux, olives noires, tomates, bacon, chorizo maison

VÉGÉ

Poivrons, oignons, poireaux, olives noires, tomates

ÉPICÉ

Légumes varié, piments jalapeños, sauce épicée au fromage

## PLATS

Les burgers sont servis avec un choix d'accompagnement :

**Frites / Croustilles Nature / Croustilles Sel & Vinaigre / Salade César / Salade du Chef**

Pour le burger sans gluten, ajouter 1\$

SALADE CÉSAR AU POULET

Sauce César maison, lanières de poulet grillé, croûtons maison et bacon

20,95

SMOKED MEAT EXCLUSIF BDM

Smoked meat à la bière, moutarde baseball, cornichon

26,95

BURGER DU MOULIN

Relish de bacon, fromage Oka, laitue et mayonnaise au poivre, sur une boulette de boeuf du Québec

23,95

VÉGÉ DE MOULIN

Relish maison, fromage Oka, mayonnaise au poivre et laitue, sur une boulette composée de pois chiches, basilic, champignons, oignons et poivrons grillés

23,95

LE BURGER TEXAN

Sauce BBQ maison, champignons et oignons confits à la bière, bacon à l'érable et fromage Monterey Jack, sur une boulette de boeuf du Québec

23,95

BURGER VÉGÉ BBQ

Sauce BBQ maison, champignons et oignons confits à la bière, courgettes grillées et fromage Monterey Jack sur une boulette composée de pois chiches, basilic, champignons, oignons et poivrons grillés

23,95

BURGER DE POULET

Poitrine de poulet grillé, betteraves marinées, laitue, relish de bacon et mayonnaise épicée

25,50

TARTARE DE SAUMON

Saumon canadien, guacamole, panko, oignons verts, oignons rouges, graines de sésames, sauce soya et hoisin

28,95

EMPORTEZ UN PEU  
DE NOUS CHEZ VOUS!



@brasseursdumoulin