



MENU DÉGUSTATION

une présentation de



4\$



FROMAGERIE LA STATION

Fondue au fromage
Dégustation de fromages



L'EMPREINTE CUISINE SOIGNÉE

Barbe à papa au foie gras
Jardin secret



LE FUMOIR SMOKEHOUSE URBAIN

Tacos de « brisket » fumée
fromage/cornichons/sauce BBQ
Tacos de « pulled pork » fumé/salade de
chou/coriandre/sauce BBQ



COMME CHEZ SOI

Poutine de bœuf braisé et cheddar fort
Rouleaux croustillants de confit de canard,
trempeuse de bleuets sauvages et porto



GLACE GOURMET PÂTISSERIE

Coupe-dessert du Brasseur (brownie
Guinness, gelato vanille, sauce chocolat,
caramel à la bière et arachides)
Plateau bouchées-desserts (5)



L'EMPREINTE CAFÉ LAB

Latte



JARDI

Bar à noix et bonbons



COUPE DU

BRASSEUR

AU PROFIT DE

LA GRANDE TABLE

BIENVENUE !

Pour une 6^e année consécutive, nous sommes fiers de vous offrir une soirée festive sous le signe de la découverte et de la solidarité. Des brasseurs des quatre coins du Québec et même de l'Ontario se joignent à nos brasseurs locaux pour séduire vos papilles !

Ce soir, vous pourrez savourer une vingtaine de bières et découvrir une belle variété de bouchées préparées par nos restaurateurs locaux, au son du band rock *The Unknown Tribute*.

Plus qu'un événement rassembleur pour les amateurs de bière, la Coupe du Brasseur permet de soutenir La Grande Table de Sherbrooke, qui offre chaque jour des repas aux familles dans le besoin.

MERCI DE VOTRE CONTRIBUTION ET BONNE SOIRÉE !

Merci à nos partenaires





LES BIÈRES



BEAU'S

BRASSERIE BEAU'S

LA LUG TREAD, ALE LAGERISÉE, 5,2 %

Présentant un style hybride, la Lug Tread est une bière à fermentation haute (comme une ale) qui a été vieillie à froid (comme une lager), ce qui lui attribue le léger bouquet d'une ale et le goût vif d'une lager. Cette savoureuse ale finement équilibrée à la robe dorée a remporté plus de 20 prix pour son excellence sur le plan brassicole depuis 2006.

LA FULL TIME IPA, IPA 6,7 %

Une IPA aromatique dans le style contemporain de la côte Ouest. Les grands fruits tropicaux cèdent la place à la saveur du pin, grâce aux variétés de houblon biologique néo-zélandais et américain. La Full Time est une IPA forte, mais bien équilibrée signée Beau's... pour les amateurs de houblon!



LES TROIS MOUSQUETAIRES

SAISON BRETT, ALE DE TYPE FERMIÈRE, 7 %

D'inspiration belge, cette bière sèche légèrement surette est fermentée en fûts de chêne avec une levure saison, puis avec brettanomyces.

MAIBOCK, LAGER BLONDE, 6,8 %

Lager blonde forte inspirée des bières historiquement brassées en Bavière pour célébrer l'arrivée du printemps. On y retrouve des saveurs florales, de miel et de grains frais.



MICROBRASSERIE COAT & COOK

LA GRANDE MARÉE, STYLE GOSE, 4 %

Bière blonde légère, avec notes de coriandre et de sel de mer.

NEIPA

Bière blonde aux saveurs d'agrumes très aromatique. Bière très turbide et juteuse.



MICROBRASSERIE
LA MEMPHRÉ
PASSION À BIÈRE

MICROBRASSERIE LA MEMPHRÉ

DOUBLE MENTON, DOUBLE IPA, 8 %

Un nez puissant de fruits exotiques, de pêche et d'agrumes suivi de notes résineuses et herbacées. Une céréale moelleuse traverse timidement les arômes imposants des houblons. Les houblons s'étirent longuement en bouche et sont équilibrés par une finale sucrée et fruitée.

SOUR AVEC CITRON MEYER & POMME

GRENADE, BIÈRE DE BLÉ SURE, 3,1 %

BROWN ALE, 4,4 %



ÉGALEMENT PRÉSENTE
LA NOUVELLE

BRASSERIE DÉPAREILLÉE

DE YAMACHICHE



Ô QUAI DES BRASSEURS

LA P'TITE FLORIDE, IPA, 6,7 %

IPA de style Nouvelle-Angleterre : apparence voilée avec sa robe orangée, au nez des arômes fruités tels que la mangue et le pamplemousse. Sa texture soyeuse et son côté fruité se combinent parfaitement en bouche. Un mariage parfait entre les houblons australiens et américains.

BRAMBASI, 5 %

Blanche belge maturée avec des framboises, au nez des arômes d'esters provenant de la levure belge ainsi qu'un côté fruité prédominant. En bouche, c'est un harmonieux équilibre entre l'acidité de la framboise et le côté sucré naturel de celle-ci. Une bière parfaite pour les journées chaudes d'été!



REFUGE DES BRASSEURS

ARBUSTE, BLANCHE AUX FRAMBOISES, 4 %

Faite à partir d'une quantité abusive de vraies framboises, cette blanche est idéale pour la terrasse sous le soleil d'été.

BUNKER, IPA AMÉRICAINE MOSAÏC, 6 %

Notre incontournable Bunker, une IPA savoureuse et bien équilibrée qui vous fera découvrir le houblon Mosaïc.

LUCIFER, ALE FUMÉE CHÊNE ET RHUM, 5,5 %

Le chêne et le rhum viennent se mélanger pour créer une expérience rafraîchissante tout en laissant passer des notes légèrement fumées.



SIBOIRE

SIBOIRE

AINSI LA NUIT, DARK LAGER, 7,5 % ABV, 20 IBU

Cette bière se situe dans le registre des bières expérimentales. Dans le but de tester une levure destinée à fabriquer d'excellentes « Dark Lager », nous avons concocté une bière très maltée et aux légères notes de tourbe. La rondeur des malts torréfiés et la douceur de la fermentation lente apportent à cette bière une richesse qui donne le goût de prendre la nuit comme elle vient.

INSPIRATION, IPA AMÉRICAINE, 6,5 % ABV, 60 IBU

L'Inspiration se veut un élan créatif inspiré par les excessifs houblons du Nouveau Monde. Comme tous ces nouveaux houblons sont produits dans le but de déclencher diverses sensations fortes, nous les utiliserons donc pour vous faire vivre l'expérience tant espérée.

RAISON MERVEILLEUSE, SESSION BELGIAN IPA, 4,4 % ABV, 28 IBU

Une Session Belgian IPA où les esters provenant de la levure belge et les saveurs du houblon Citra s'associent pour donner du style à cet oxymore de la bière.



MCKEOWN
Cidre

CIDRERIE MCKEOWN

DRAFT

Le cidre McKeown Draft est un cidre de « style pub » qui titre 5,7 % d'alcool par volume. Il a une couleur or paille vive, un nez fruité bien défini et des saveurs de pommes fraîches avec une acidité parfaitement équilibrée. Vous y retrouverez les mêmes arômes qu'une pomme McIntosh fraîchement cueillie dans laquelle vous croquez.

BONE DRY GINGEMBRE

Le Bone Dry Gingembre est un cidre... sec. Il est fermenté avec du gingembre frais pour un petit quelque chose de différent. La pomme et le gingembre font bon ménage...