

Menu

Entrées

Potage du moment 6

Un vrai bon potage maison. Demandez-nous ce qu'on a mis dedans aujourd'hui!

Salade du jardin 7

Laitue, légumes et vinaigrette à la Terre Fertile.

À grignoter

Trio amuse-gueules 10

Olives, amandes assaisonnées et chips.

Olives 4

Amandes assaisonnées 4

Chips 5

Chips de maïs 7

Avec salsa et crème sure.

Enfants (12 ans et -)

Macaroni au fromage 10

Version plus petite de notre onctueux mac'n'cheese.

Petit nachos 10

Chips, fromage, légumes et sauce BBQ. Servi avec salsa et crème sure.

Dessert

Desserts du moment x

Demandez-nous quels sont-ils aujourd'hui!

Jetez un coup d'oeil à l'ardoise.
 Vous y découvrirez nos
Bercée-ides
 soit nos inspirations du moment
 ainsi que nos délicieux desserts!

Assiettes

Plateau apéro 33

Fromages artisanaux de la Zone Boréale, saucisson En Tandem, terrine Long Jeu, olives, amandes, confit à la Sourires Tordus, baguette.

Nachos 14 / 21 demi / partager

Un classique depuis notre ouverture, on y ajoute notre fameuse sauce BBQ à la Pierre sur le Lac. Servi avec salsa et crème sure.

Extra porc effiloché 6

Extra guacamole 3

Burger de porc effiloché 18

Porc effiloché maison, mayonnaise épicée, tomate, roquette, pain sésame. Accompagné d'une salade avec vinaigrette à la Terre Fertile.

Mac'n'cheese 13 / 18 demi / indiv.

Macaroni avec fromages parmesan, cheddar fort St-Laurent et Valbert Lehmann

Extra porc effiloché 6

Extra lardon de la Ferme Villoise 6

Salade repas

Laitue, légumes, vinaigrette à la Terre Fertile.

Amandes (végé) 13

Poulet grillé 16

Chili végé (option végane) 17

Fait de lentilles Tournevent et légumineuses. Servi avec crème sure et chips de pita maison.

Pizzas

Pâte Merci la Mie à la drêche et à notre Grains de Folie.

Garnie Bercée ^{indiv. / partager} 18 / 28

Sauce tomate à la Terre Fertile, mozzarella St-Laurent, jambon fumé Barbe Noire, poivrons, portobello

Poulet pesto et amandes 18 / 28

Béchalme, mozzarella St-Laurent, poulet à la persillade, portobello, amandes, pesto.

Inspiration flammekueche 18 / 28

Crème sure, mozzarella St-Laurent, lardon Ferme Villoise, oignons rouges.

Porc effiloché 18 / 28

Crème sure, mozzarella St-Laurent, porc effiloché, oignons rouges, sauce BBQ à la Pierre sur le Lac.

Végé 17 / 27

Sauce tomate à la Terre Fertile, mozzarella St-Laurent, légumes.

Extra lardon de la Ferme Villoise 6

Extra salsa, vinaigrette, sauce bbq, crème sure 1

Extra pain baguette à la drêche 1.5

Bières

En fût

12oz: 5,87\$

20oz: 7,83\$

12oz: 6,09\$

16oz: 7,39\$

- 1.... comme une image! (IPA sans alcool) 0,5%
2. Terre Fertile (ale blonde) 4,8%
3. Pinte-École / avec lime (lager mexicaine) 4,6%
4. Harvest Lager (brassée avec notre houblon frais) 4,8%
5. Tourne au Vent Argousier (blanche au sarrasin et baies d'argousier) 4,9%
6. Gose au citron et cerise griotte 3,6%
7. *Sourires Tordus (sure à la camerise)* 4,8%
8. Kénogamichiche (session IPA) 4,0%
9. Martelée (IPA américaine) 5,8%
10. Ciel, Nuages et blabla (NEIPA) 6,0%
11. *Échappée Nocturne (DIPA)* 7,8%
- 12.
13. Long Jeu (stout) 6,6%
- 14.
15. Une Pierre sur le Lac (lager ambrée) 5,0%
16. Schwarzbier (lager foncée) 4,7%

Plateau de dégustation

plateau 1 (#1 à #13)

5x5oz: 12,61\$

En bouteille

500ml: 8,05\$

750ml: 18,27\$

1. Grains de Folie (saison belge aux malts et houblons québécois) 500ml 5,4%
2. Saison à la baie d'argousier (saison mixte vieillie en fûts de vin rouge) 750ml 5,2%
3. Collabo Ibride X Bercée (assemblage saison et récolte 2023 Ibride) 750ml 6,0%

Boissons

Cocktails classiques

	simple / double
Rhum and Coke	8,25 / 11,25
Morbleu ou Chic Choc, Pepsi	
Gin Tonic	8,75 / 11,75
Ungava, Canopée, de Mononcle ou Km 12 (+1\$), tonic KWE	
Bloody Caesar	10,25 / 13,25
Vodka Quartz, Clamato, mélange épicé Spécial Bercée	
Amaretto Sour	11,75
Amaretto Avril, blanc d'oeuf, jus de citron, sirop simple	
Vodka Limonade	10,25 / 13,25
Vodka Quartz, jus d'orange/canneberge/ananas/citron, 7Up	
Bisou d'Avril	10,75
Amaretto Avril, vodka Quartz, jus de canneberge	
Lac Vert	10,75
Curaçao Humble, Vodka Quartz, jus d'orange	
Blue Lagoon / Red Lagoon	10,75
Curaçao Humble ou Humble Framboise, vodka, limonade	
Sangria blanche ou rouge	12,75 / 27,75
Vin rouge ou blanc, amaretto Avril, jus d'ananas/orange/canneberge, 7Up	
Cidre houblonné	7,50
Joli Rouge	
Café alcoolisé	7,75 / 10,75
Au choix: St-Crème, Coureur des Bois ou Liqueur Barista	
Café Bercée Party	13,75
St-Crème, Coureur des Bois, Liqueur Barista, crème fouettée, billes de chocolat	

Panachés à la Bercée

	verre / pichet
À la Kénogamichiche	10,75 / 26,75
Session IPA, amaretto Avril, jus de pamplemousse/orange, 7Up	
À la Tourne au Vent	10,75 / 26,75
Blanche au sarrasin, curaçao Humble, jus d'orange	
À la Sourires Tordus	10,75 / 26,75
Sure à la camerise, amaretto Avril, jus d'orange/canneberge	

Sans alcool

Bière sans alcool (voir bières en fût)	
Cidre Joli Rouge sans alcool	6,96
Prêt-à-boire, virgin Caesar	6,75
Chocolat chaud	4,75
Café, thé,	3,25
boissons gazeuses, Clamato	3,25
Limonade, tonic KWE, eau pétillante	4,00
Jus	3,00

Shooters

	1x / 10x
Standard	4,25 / 35,00
Bec sucré (Avril, St-Crème, Coureur des Bois)	
Stinger maison (crème de menthe, rhum)	
Framboise bleue (curaçao Humble, grenadine)	
Kamikaze (vodka Quartz, curaçao Humble)	
New Monaco (crème de menthe, Humble framboise)	
	1x / 10x
De luxe	5,25 / 43,00
Lac Noir (Long jeu, St-Crème, Coureur des Bois)	
Bercée Explosif (Sourires Tordus, Avril, St-Crème)	
Uppercut (Avril, jus d'orange)	
Pirates (Humble Melon, rhum Morbleu, jus d'ananas)	
Whisky St-Laurent ou Sivo (+1,50\$)	

Vins

Demandez la carte des vins

LA BOUTIQUE

PLAISIRS ET DÉCOUVERTES

Bière pour emporter

Produits régionaux

Marchandise Bercée

Comptoir touristique

**OBTIENS 10% DE RABAIS SUR LA
BIÈRE ET LA MARCHANDISE
BERCÉE SUR PRÉSENTATION
D'UNE FACTURE DU JOUR DE 75\$
ET +**

