

Bercée

M I C R O B R A S S E R I E

- | | | |
|--|---------------|-------|
| 1 - ... comme une image! - 0,5% - IPA sans alcool | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Notre IPA sans alcool bien fraîche! | | |
| 2 - Terre Fertile - 4,8% - Ale blonde | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Ale classique anglaise | | |
| 3 - Pinte-École - 4,6% - Lager mexicaine à la lime | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Notre version - faite avec amour - d'un grand classique des plages du sud | | |
| 4 - Tourne au Vent - 4,9% - blanche au sarrasin & argousier | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Hefeweizen avec une touche de sarrasin de nos amis chez Tournevent | | |
| 5 - | | |
| 6 - Sourires Tordus - 4,8% - sure à la camerise | 16 oz | 8 |
| Ta dose de vitamine et de bonheur dans un beau verre rond. | | |
| 7 - Kénogamichiche - 4% - session IPA | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| IPA légère, bien houblonnée, modérée en alcool et pintable à souhait! | | |
| 8 - Martelée - 5,8% - IPA américaine | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Notre version d'une westcoast. Houblons résineux et p'tit malt biscuit en arrière. | | |
| 9 - Ciel, Nuages et blabla - 6% - NEIPA | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Turbo houblonnée à froid. Explosion de fruits tropicaux, texture soyeuse. | | |
| 10 - Échappée Nocturne - 7,8% - Double IPA | 16 oz | 8 |
| Ça fesse un peu mais c'est surtout très délicieux et évoque la salade de fruit. | | |
| 11 - Brett aux bleuets - 7% - fermentation mixte barriquée | 12 oz | 8 |
| Bière aux levures sauvages affinée en fûts de vin rouge avec l'ajout d'une tonne de bleuets en fin de fermentation | | |
| 12 - Grains de folie - 5% - Saison | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Bière blonde de type Saison belge, épicée, herbacée et fruitée | | |
| 13 - Long Jeu - 6,6% - Stout | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| La plus belle bière selon Lionel. Noire comme son âme. | | |
| 14 - Mille et une - 4,9% - Pilsner servie au Lukr | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Lager blonde sèche et herbacée servie dans un bock avec une belle mousse | | |
| 15 - Une Pierre sur le Lac - 5% - Lager ambrée servie au Lukr | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Lager rousse bien moelleuse et réconfortante. | | |
| 16 - En Tandem - 4,7% - Schwarzbier servie au Lukr | 12 oz / 20 oz | 6 / 8 |
| Lager noire allemande mince et facile à boire | | |

Plateau de dégustation — 13\$ Choisissez 5 bières entre les #1 à #13

Vins Blancs

Orpailleur Blanc 2024 11% alc. - Dunham
Seyval, Frontenac Blanc **v. 12 b. 45**

Prémices 2021 12% alc. - St-Paul Abbotsford
Cayuga, Frontenac Bl. St-Pépin **v. 12 b. 45**

Union Libre 2023 11% alc. - Dunham
Seyval, Vidal, Cayuga **v. 11 b. 41**

Vins Rouges

Orpailleur Rouge 2024 11,5% alc. - Dunham
Frontenac Noir, Marquette **v. 11 b. 42**

Côte rouge 2024 13,5% alc. - Varennes
Marquette, Frontenac noir, Petite perle **v. 13.75 b. 55**

Domaine St-Jacques Bio 12% alc. - val. du Richelieu
Lucie Kuhlmann (70 %) et Maréchal Foch (30%) **b. 49**



À Manger!

Pour commencer

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 de saison et vinaigrette à notre bière Terre Fertile.

Salade d'accompagnement 7

selon l'inspiration de la cuisine

Plateau apéro 33

À partager comme entrée ou en collation d'après midi : Trois fromages artisanaux de la Zone Boréale, saucisson En Tandem, terrine maison à la stout, olives, amandes, confit d'oignon à la Sourires Tordus, baguette de la boulangerie Farine..

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.

Pour les enfants sages 12 ans et moins

Mini Mac 10

Rotinis avec fromage parmesan, cheddar fort et Valbert, brocolis

Nachos Bambino 10

Chips de maïs, fromage, poivrons, maïs, olives noires et sauce BBQ maison. Servi avec salsa et crème sure.

P'tite Pizz 12

Sauce tomate & mozzarella

Plats principaux

Focaccia 23

Un beau sandwich sur foccacia de la boulangerie Farine. Poulet, pesto, fromage Kénogami, tomates confites à la bière. Servi avec salade verte et salade d'accompagnement.

Burger de porc effiloché 20

Servi sur pain à la drêche de la boulangerie Farine. Porc effiloché maison, mayonnaise épicée à la sauce Grand Brûlé, tomate, roquette. Accompagné d'une salade verte avec vinaigrette à la Terre Fertile.

Mac'n'cheese 19

Rotinis avec fromage parmesan, cheddar fort et Valbert, brocolis, oignons verts.

Extra porc effiloché 6.5

Extra lardons 6.5

Extra smoked meat de porc 8.5

Salade au poulet grillé 18

Une salade pas plate pantoute. Mesclun, poulet mariné à la persillade, légumes de saison, croûtons et notre vinaigrette à la Terre Fertile.

Chili végé 19

Lentilles Beluga de la ferme Tournevent, haricots, olives, maïs, tomates, notre bière Pinte École, mozzarella St-Laurent, oignons verts, chips de maïs et crème sure.

disponible aussi en version végane!

Un dessert?

Demandez à votre serveur ce qui sort du four aujourd'hui!



Les célèbres nachos

Un classique depuis notre ouverture, on y ajoute notre fameuse sauce BBQ à la Pierre sur le Lac. Bien garnis avec poivrons, olives noires, maïs, fromage mozzarella St-Laurent. Servi avec salsa et crème sure.

Le Bercée petit / à partager
14 / 21

Le Babe 20 / 27
Porc éfiloché, extra sauce BBQ à la bière

Le Olé Olé 21 / 28
Piments forts, coulis de guacamole, poulet à la salsa

Le Déli 22 / 29
smoked meat de porc de Villoise, sauce moutarde à la bière, cornichons.

Un extra?

Extra porc éfiloché	6.5
Extra smoked meat	8.5
Extra poulet salsa	7.5
Extra lardon	6.5
Extra piments forts	1.5
Extra fromage	4
Extra guacamole	3.5

Les pizzas

faites avec amour sur notre pâte à la drêche et à la bière concoctée par nos amis de chez Boulagerie Farine. Offertes en deux formats : Individuel ou à partager

Smoked meat indiv. / partager
20 / 30
Sauce tomate à la Terre Fertile, mozzarella, smoked meat, poivrons, champignon portobello

Inspiration flammekueche 19 / 29
Crème sure, mozzarella, lardons, oignons rouges.

Porc éfiloché 19 / 29
Crème sure, mozzarella, porc éfiloché, oignons rouges, sauce BBQ à la bière.

Margherita 19 / 29
Sauce tomate à la Terre Fertile, mozzarella fraîche, tomates, basilic, crema Bercée, poivre

Chorizo d'agneau & poivrons rôtis indiv. / partager
20 / 30
Sauce rosée à la Jaune Cerise, olives noires

Prosciutto & portobello 19 / 29
Sauce rosée à la Jaune Cerise, parmesan, crema balsamique Bercée

Végé 18 / 28
Sauce tomate à la Terre Fertile, mozzarella, légumes et persillade.

**Comme fiers ambassadeurs de saveurs Zone boréale,
on envoie un gros merci à nos amis :**

Ferme Tournevent, Fromagerie Lehmann, Fromagerie l'Autre Versant,
Fromagerie St-Laurent, Fromagerie Médard, les Maraîchers Potvin,
Boulangerie Farine, le porc de Villoise, Bistro D, À Contre Vent,
Boucherie Charcuterie Besson, Oh M'ail M'ail, Camerises Mistouk,
Jardins Terra Terre, les sauces Damn!, Coop Nord-Bio, Ferme Apicole du Lac,
Domaine d'Oscar, à l'Orée des Champs

SAGUENAY
LAC-SAINT-JEAN

**ZONE
BORÉALE**



Cocktails

Mix classique

Rhum n' coke, Vodka canneberge, etc

Gin Tonic

Ungava ou KM12 (+1\$)

Bloody Caesar

Vodka Quartz, Clamato, mélange épicé Spécial Bercée

Vodka Limonade

Vodka Quartz, jus d'orange/canneberge/ananas/citron, 7Up

Amaretto Sour

Amaretto Avril, blanc d'oeuf, jus de citron, sirop simple

Bisou d'Avril

Amaretto Avril, vodka Quartz, jus de canneberge

Blue Lagoon / Red Lagoon

Curaçao Humble ou Humble Framboise, vodka, limonade

Paloma

Tequila, jus de pamplemousse, camerises, lime

Cosmos Ananas

Vodka Quartz, jus de canneberge/ananas, lime

Passion Pêche

Vodka Quartz, Pinata aux pêches, jus de pêche, eau pétillante, grenadine.

À la Kénogamichiche

Session IPA, amaretto Avril, jus de canneberge/orange/ananas, 7up

À la Tourne au Vent

Blanche au sarrasin, amaretto Avril, jus de canneberge/orange/ananas, 7up

À la Sourires Tordus

Sure à la camerise, amaretto Avril, jus de canneberge/orange/ananas, 7up

Sangria blanche ou rouge

Vin rouge ou blanc, amaretto Avril, jus de canneberge/orange/ananas, 7up

Cidre Jolirouge

fait à Saguenay, canette 473ml

simple / double

8,5 / 11,5

8,5 / 11,5

11 / 14

10,5 / 13,5

12

11

11

12

12

12

verre / pichet

11 / 27

11 / 27

11 / 27

13 / 28

8

Café ou thé

Café filtre Kafea

Café alcoolisé

Au choix: St-Crème, Coureur des Bois ou Liqueur Barista

Café Bercée Party

St-Crème, Coureur des Bois, Liqueur Barista, crème fouettée, billes de chocolat

Shot Standard

1 / 4,25\$ 10 / 35\$

Vodka, Amaretto Avril, Rhum coco, Pinata, Volkazooka, Jester framboise

Bec sucré (Avril, St-Crème, Coureur des Bois)

Stinger maison (crème de menthe, rhum)

De luxe

1 / 5,25\$ 10 / 43\$

Lac Noir (Long jeu, St-Crème, Coureur des Bois)

Uppercut (Avril, jus d'orange)

Whisky Baril Caché (+1,50\$)

Tequila

Gin KM12

Sans Alcool

Prêt-à-boire

7

Kepler - Bord de mer sour 0%

Dist. 3 Lacs - Gin Framboise bleue 0%

Virgin Caesar

5

Cidre Jolirouge sans alcool

7

Chocolat chaud

5

Boisson gazeuse

4

7up, Pepsi, Pepsi diet

Red Champagne

5

Limonade

4

Clamato

4

Eau pétillante Montellier

4

Jus

3,5

Orange, Pomme, Ananas, Canneberge, pêche, pamplemousse, légumes

Tu cherches un cadeau? Tu veux de la bière pour la maison?

Passe nous voir en boutique!

Obtiens 5% de rabais sur la bière et la marchandise Bercée sur présentation d'une facture du jour du bistro!