



MENU DES CANTONS

SAVEURS ET PLAISIRS D'ICI

Entrée

Trio de salades du Québec

Salade césar au poulet grillé et
bacon

Salade de légumes locaux

Salade de mini pommes de terre
Mamzells

Sur le Barbecue

Duo de saucisses des gars de
Saucisse

Ou

Tofu mariné BBQ
Lagarto



Cette bière est brassée à partir d'une
recette élaborée par les étudiants inscrits
au certificat de deuxième cycle en sciences
brassicole de l'université Bishop's. Des
saveurs d'agrumes, de fruits tropicaux et
d'épices douces issues de la fermentation et
du houblonnage à froid complètent une
base maltée ambrée et mielleuse.

Dessert

Tarte à l'ancienne tiède aux
pommes du Québec

Tarte au sirop d'érable de
l'Estrie

Bar à crème glacée Laiterie
Chagnon

De houblon et d'eau fraîche



Lager de campagne brassée avec les
meilleurs ingrédients: du malt local, des
houblons québécois nobles et fruités, l'eau de
Cookshire-Eaton et le temps nécessaire. Pour
l'amour des choses bien faites.

Poitrine de poulet marinée au
jus de pomme fermier et
romarin

Si le temps n'est qu'une
mesure,



Cette Session IPA florale, boisée et
juste assez amère est brassée avec
du houblon de la région et des
pousses de mélèze. Une
collaboration avec la Chapelle du
Rang 1 pour rendre hommage aux
artistes qui ont foulé et fouleront
cette petite scène de Lac-Mégantic.
Son nom est un emprunt au poète
d'origine méganticoise Jacques
Rancourt



Le soir et les choses

IPA sure, simplement houblonnée à
froid et aromatisée avec des
pousses de pin, le plus majestueux
des arbres. En l'honneur d'Éva
Senécal, de sa poésie et de sa
marginalité, plus forte que son
époque, par-delà son statut de
femme.

11 COMTÉS



sodexo  UNIVERSITÉ
BISHOP'S
UNIVERSITY