

DESSERTS

Assortiment de sorbets de la maison Savoroso	6
Dessert du jour	6
Chocolats fins de la maison Rochef	6,5
Assortiment de macarons	6,5
Tarte tatin du jour	7
Gâteau au fromage et caramel à la Nuit des Temps	7
Le moelleux au chocolat noir et coulis de Framboyante	7
Crème brûlée BDT	8
Trio de fromages québécois	14
Variété selon arrivage	

À déguster ou à emporter 27\$

Pour les accros de chocolats fins, les Brasseurs du Temps et le maître-chocolatier Rochef, vous proposent un coffret de dégustation de 8 plaquettes de 30 gr. de chocolat grand cru.



ÉVÉNEMENTS

Au cours des semaines à venir, au gré de la fantaisie des Brasseurs du Temps, se tiendront des événements gourmands, des ateliers de dégustation, des spectacles, des vernissages et autres événements culturels... Jetez un coup d'œil sur le babillard à l'entrée ou sur notre site Web pour connaître notre programmation pétillante de variétés.

LE MUSÉE

Ne manquer pas le parcours muséal relatant la surprenante histoire brassicole de Gatineau, de la brasserie originale de Philémon Wright aux Brasseurs du Temps.

LA BOUTIQUE

Visitez la boutique à l'entrée. De nombreux articles de qualité, à l'effigie de votre brasserie, y sont disponibles : verres, chandails, ainsi que vos bières préférées en bouteille!

LES BRASSEURS DU TEMPS
www.brasseursdutemps.com



LES SOUPES

Soupe du jour	4
Soupe à l'oignon	9
À l' <i>Allumante</i> et croutons gratinés au cheddar	
Chaudrée de palourdes maison	11
À la <i>Lumière Fût</i> et ses croutons	

LES ENTRÉES

Cornet de frites maison	6
Choix de mayonnaise: cari, maison, chipotle ou aïoli	
Terrines maison	9
Pâtés, terrines ou mousses de fabrication artisanale élaborés par le chef et ses comparses, servis avec condiments et pain au levain ou croutons.	
Carpaccio de betteraves	12
Couvert de croustilles de bacon et d'émulsion de raisins torréfiés à la <i>Kaputt Mauer</i> . Légère inspiration de la cabane à sucre !	
Tartare de bison façon BDT	13
3oz de bison cru haché de la ferme Takwânaw assaisonné de condiments et sauce spéciale BDT	
Croustillant aux champignons	15
Champignons sauvages de la maison Le Coprin et fondu de fromage à la <i>Mea Magna Culpa</i> . Servi avec une petite salade verte	
Panier de calamars frits des BDT	16
Sauce tartare et quartier de citron	
Assiette du Boucanier	17
Assortiment de poissons et de fruits de mer fumés à chaud sur place au houblon de <i>Carpe Diem</i> . Servi avec blinis maison et crème fouettée au raifort	
Foie gras du chef	18
Mi-cuit au sel et aux épices d'hiver, éclats de caramel à la <i>Scie Trouillarde</i> . Servi sur pain au levain grillé et chutney de courges butternut aux canneberges séchées.	

LES SALADES

Petite salade dans la prairie	4/8
Mesclun de jeunes pousses, vinaigrette à la moutarde de Meaux, miel et <i>Lumière Fût</i>	
Salade tiède de saucisses de Morteau et pommes de terre ratte	7/14
Salade de pommes de terre aux fines herbes et à la sauce gribiche avec saucisses de Morteau cuites à la <i>Diable au Corps</i>	
Salade de M. Séguin	14
Mesclun, croutons au chèvre fondant de la fromagerie Les Folies Bergère et poire pochée. Vinaigrette à la moutarde de Meaux, miel et <i>Lumière Fût</i> parfumée au thym	

Ajouter 8\$ pour une poitrine de poulet grillé.

TABLE D'HÔTE

Informez-vous à votre serveur pour connaître la table d'hôte de ce soir

1^{er} service Choix entre l'entrée du jour et le potage du jour

2^e service Une des options suivantes :

Les pâtes du jour

Le poisson du jour

Le burger du jour

La spécialité du chef

(Ces plats sont aussi offerts à la carte)

3^e service : Le dessert du jour

SPÉCIALITÉS SAISONNIÈRES

Confit de canard maison 21

Accompagné d'une purée de pommes de terre au chocolat blanc, gelée de betteraves aux bleuets et petits légumes

Civet de wapiti de la Ferme des Monts à la Messe de Minuit 22

Servi sur ragoût de légumes racines à l'érable, finement saupoudré de sarriette

Choucroute royale garnie 23

Choucroute maison cuite à la *Lumière Fût* servie avec jarret de porc, saucisse Oktoberfest, bacon doublement fumé et pommes de terre en robe des champs.

Tartare de bison façon BDT 25

6oz de bison cru haché de la ferme Takwânaw assaisonné de condiments et de sauce spéciale BDT. Accompagné de frites et de salade.

LES GRILLADES

Duo de saucisses du terroir grillées 17

Une saucisse de wapiti au poivre à la *DumDuminator* de la ferme des Monts et une saucisse de sanglier de la ferme Par Toutatis accompagnées d'un choix de choucroute, de frites ou de salade.

Côtes levées BDT 18/24

Nappées de notre fameuse sauce barbecue BDT à l'*Allumante*.

Filet mignon Angus AAA, 6 onces 27

Grillé à votre goût, nappé de sauce béarnaise et accompagné de légumes de saison.

**Nos grillades sont servies avec un choix de salade maison, pommes de terre rattes ou frites maison.*

DIRECTEMENT DU RUISSEAU!

* c'est pas vrai !

Fish & Chip

Filet de pangasius enrobé d'une panure maison à l'*Allumante*. Servi avec sauce tartare et frites

Un morceau 14

Deux morceaux 20

Moules et frites 16

Moules à l'*Allumante*

Moules au bleu Ermite

Moules au cari rouge

Les Brasseurs du Temps utilisent de l'huile de canola sans gras trans ni transfert de goût pour les fritures

BURGERS ET SANDWICHES

Viande fumée aux épices 12

Sur pain au levain, moutarde sucrée maison à la *Mille Neuf Cendre*

Grano du vieux Hull 13

Sandwich de légumes grillés au fromage de chèvre de la fromagerie Les Folies Bergère servi sur pain au levain

Croque monsieur des BDT 14

Jambon blanc fumé à l'érable et cuit dans la *ESB 1821*, fromage cheddar fondant gratiné sur un pain au levain

Club sandwich version BDT 15

Suprême de volaille grillé mariné à la *Scie Trouillard* garni de tomates, roquette et de pancetta. Mayonnaise rémoulade à l'estragon

Burger coureur des bois 17

Boulette de cerf de la ferme des Monts, brie fondant et ketchup maison aux fruits confits à la *Messe de Minuit*

Burger des trois petits cochons 17

Boulette de sanglier farcie de bacon, pancetta épicée, cheddar fondant et poêlé de pommes vertes déglacées à la *Pommée*

Burger Tennessee Jack 17

Burger de bœuf aux oignons confits à *La Nuit des Temps*, bacon, fromage Monterey Jack et sauce BBQ au Jack Daniel's

Les pains des BDT proviennent de la Balade des Douceurs.

Les burgers et sandwiches sont servis avec un choix de frites ou de salade maison.

Extra 2,50\$ pour oignons confits, champignons, fromage ou bacon

POUTINES GOURMANDES

Nos clients sont d'avis que nos poutines s'élèvent au rang de la gastronomie... cochonne.

Jugez par vous-même!

Poutartiflettine 8/14

Une tartiflette dans une poutine : oignons confits à l'*Allumante*, bacon doublement fumé, ail, fromage Cantonnier et crème fraîche

Poutine Chic 8/14

Viande fumée et gouda fumé nappés d'une sauce à la *Mille Neuf Cendre*

Poutine l'Ermite 8/14

Sauce veloutée, fromage bleu Ermite et saucisse de Toulouse

Poutine du chef 9/16

Au foie gras mi-cuit à la fleur de sel et aux épices de Noël, chutney de canneberge à la *Messe de Minuit*

LE MENU DES TISAMIS

* réservé aux 12 ans et moins

Les pâtes de Bobino et Bobinette 7

Sauce rosée

Le Pop-Poulet 7

Doigts de poulet frits assaisonnés maison.

Kid-burger au fromage 7

Le mini Fish & Chip 7

Filet de pangasius enrobé d'une panure à friture maison

Tous nos plats pour enfants sont servis avec frites maison ou salade