

L'ÉTALE

MICROBRASSERIE GOURMANDE
ISLE-AUX-COUDRES

ÉTALE : TEMPS D'ARRÊT ENTRE LES MARÉES

ENTRÉES

FORMULE TABLE D'HÔTE
+13 sur n'importe quel plat
Inclus potage du jour ou dessert de votre choix,
café/thé ou boisson gazeuse.

- POTAGE DU JOUR MAISON** 6
Servi avec pain frais de la Boulangerie Bouchard.
- SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE DE L'ÉTALE** 14
Gratinée aux fromages de Charlevoix.
- BOULES DE FROMAGE FRIT (4) DÉCADENTES** 15
Servies avec sauce à spaghetti maison. Sauce végétale disponible.
- DUMPLING AU BOEUF WAGYU (5)** 10
Accompagnés d'une sauce aux prunes maison.
- BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR FRIT** 10
Accompagnées de mayonnaise épicée.
- OIGNONS FRANÇAIS CROUSTILLANTS** 8
Servis avec miel local.
- CHIPS CHAUDES CROUSTILLANTES** 11
Accompagnées de mayonnaise à l'érable maison et de sauce BBQ du Bootlegger.
- NACHOS DÉCADENTS** 17
Sauce chaude fromagée et sauce à spaghetti maison, le tout garni de poivrons, tomate et échalotes en brunoise. Servis sur des chips de maïs.
- PLATEAU DE CHARCUTERIE** 24
Terrine de canard à l'orange, rilette de dinde maison, saucisson chorizo doux, saucisson Charlot 1608, fromage suisse, houmous aux poivrons arrosé d'huile de piment gorria local. En accompagnement, gelée de pomme locale et confit de poivron maison. Le tout accompagné de croûtons, croustilles de pita et pain naan.
- PLATEAU MÉLI-MÉLO** 25
Oignons français, dumplings au bœuf (3), bouchées de chou-fleur frit et frites croustillantes. Accompagné de sauce barbecue du Bootlegger et de mayonnaise à l'érable maison.

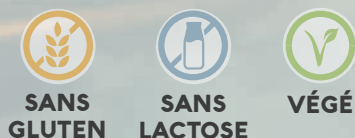
PLATS PRINCIPAUX

LES TENDANCES

- GÉNÉRAL TAO** 19
Version poulet ou chou-fleur
Servi sur riz et accompagné d'un savoureux mélange de légumes grillés selon l'arrivage.
- POKE BOWL** 19
Version porc effiloché ou crevettes
Servi sur riz basmati et accompagné d'une mayonnaise épicée maison et d'une variété de légumes (edamames, poivrons, radis, concombres, carottes en julienne, maïs, chou rouge, épinards)
- MAC N'CHEESE CRÉMEUX** 19
100 % fromage de Charlevoix
EXTRA : Porc effiloché ou bacon +4

EAU SUR DEMANDE
Par souci écologique

OPTIONS OFFERTES
Demandez-les à votre serveur.



LES CARNIVORES

- BURGER GOURMAND** 26
Signature de L'Étale
Galette de bœuf, bacon, galette de fromage frit de luxe, oignons français, mayonnaise à l'érable, sauce barbecue du Bootlegger, tomate, radis et épinards. Servi sur pain brioché de la Boulangerie Bouchard, le tout accompagné de frites et de salade de carottes.
- BURGER DU PUB** 19
Protéine au choix
Bœuf / Porc effiloché des Viandes Biologiques de Charlevoix / Poulet grillé / Galette de poulet pané / Galette de pois chiches Chickumi
Garni de fromage suisse St-Fidèle, mayonnaise à l'érable, sauce barbecue du Bootlegger, tomate, radis et épinards. Servi sur pain brioché de la Boulangerie Bouchard, le tout accompagné de frites et de salade de carottes. EXTRAS : Galette de fromage frit de luxe +4.5 / Poutine + 4 / Poutine italienne + 5
- CÔTES LEVÉES** 27
Produit des Viandes Biologiques de Charlevoix
badigeonné d'une sauce barbecue maison et frites.
- HOT-DOG DU PUB** 15
Garni d'une saucisse à la mistelle de pomme des Vergers Pedneault. Accompagné de frites et de salade de carottes. Garniture du chef : choucroute, moutarde et mayonnaise à l'érable.

LES PRODUITS DE LA MER

- COQUILLE ST-JACQUES CRÉMEUSE** 22
Pétoncles et crevettes nordiques dans une sauce crémeuse au vin blanc. Garnie de pomme de terre en purée et gratinée aux fromages de Charlevoix. Accompagnée de frites et légumes grillés.
- FISH N'CHIPS** 26
Filet de morue recouvert d'une panure croustillante, le tout accompagné de citron, sauce tartare à la lime, frites et salade de carottes.
- LASAGNE CRÉMEUSE AUX DEUX SAUMONS** 26
Servie avec légumes grillés et frites.

LES PIZZAS Croûte mince

- | | 8" | 12" |
|--|----|-----|
| Duetto spaghetti ou salade César +6 | | |
| PEPPERONI ET FROMAGE | 12 | 16 |
| GARNIE Pepperoni, champignon, poivron et fromage | 13 | 18 |
| CARNIVORE Pepperoni, bacon, fromage et sauce à spaghetti | 17 | 22 |
| CREVETTE Crevettes nordiques et sauce à pizza maison | 17 | 22 |
| VÉGÉTARIENNE Zucchini, poivron, champignon, oignon, brocoli, edamames et choufleur. | 14 | 18 |

LES CLASSIQUES

- SALADE CÉSAR AU POULET** 19
Salade romaine, poitrine de poulet mariné au miel local et aux épices du Bootlegger, copeaux de parmesan, croûtons maison à l'ail, bacon émietté, vinaigrette maison et garniture de citron.
- CLUB SANDWICH** 19
Poitrine de poulet, bacon croustillant, salade, tomate, mayonnaise. Accompagné de frites croustillantes et de salade de carottes.
- GUEDILLE AU POULET OU AUX CREVETTES** 19
Salade, tomate, échalottes, mayonnaise recouvrant un pain à hot-dog vapeur. Servie avec frites croustillantes.
- HOT-CHICKEN** 19
Poitrine de poulet, petits pois, sauce brune, le tout servi entre deux tranches de pain au lait accompagné de frites croustillantes.
- FETTUCINES BOLOGNAISE MAISON** 20
Sauce bolognaise maison garnie de légumes grillés, servies avec pain frais de la Boulangerie Bouchard. EXTRA : Gratiné +4
- FETTUCINES ALFREDO AU POULET** 20
Sauce alfredo crémeuse au vin blanc, garnies de poitrine de poulet mariné au miel local. EXTRAS : Bacon +3 / Gratiné +4

POUTINES ET FRITES

- | | Petite | Moyenne | Grande |
|---|--------|---------|--------|
| FRITES | 4 | 7 | 10 |
| POUTINE CLASSIQUE
Sauce brune, accompagnée de fromage en grains St-Fidèle. EXTRA : Boules bitterballen frits (3) (mélange de viande haché bœuf et veau) + 9 | 9 | 14 | 18 |
| POUTINE ITALIENNE
Sauce bolognaise maison, fromage en grains et frites croustillantes. | | 19 | |
| POUTINE SPÉCIALE DU PUB
Ajout de porc effiloché des Viandes Biologiques de Charlevoix. | | 19 | |
| POUTINE GÉNÉRAL TAO
Bouchées de poulet frits recouvertes de notre sauce général tao, garnies de légumes grillés sur un lit de frites et de fromage en grains. | | 19 | |
| POUTINE SPÉCIALE SALLE DE QUILLES
Steak haché, oignons frits et bacon. | | 20 | |

DESSERTS ET GAFÉS

- BISCUITS FRITS** 8
Pâte à biscuits frits (4) aux brisures de chocolat faite maison.
- GÂTEAU DÉCADENT** 8
au chocolat noir et aux cerises le tout recouvert d'une ganache à la bière.
- CRÈME VANILLÉE** 8
au cidre de glace des Vergers Pedneault et aux pommes caramélisées.
- CHURROS (4)** 8
Cannelle et sucre ou caramel maison.
- PÂTÉ CROCHE MAISON AUX POMMES DU VERGER** 9
Servi chaud avec son coulis à l'érable
- ESPRESSO, ALLONGÉ** 3,5
- CAPPUCCINO, LATTÉ, MOKACCINO** 5,5
- CAFÉ FILTRE, TISANE OU THÉ** 3

BREUVAGES SANS ALCOOL

LES SANS ALCOOL PAS PLATES

- EAU PÉTILLANTE ONIBI** 4
Régulière, lime, orange sanguine, fruits du dragon, mûre, mangue et baies sauvages, Abitibi
- MOÛT DE POMME** 6
Vergers Pedneault
- AMÉLANCHE** 6,5
Tisane effervescente fruitée et mentholée, Menaud
- BOISSONS GAZEUSES** 3,5
Pepsi (reg./diet), 7up (reg./diet), thé glacé
- BIÈRES ET PRÊTS-À-BOIRE**
- SOBER** 7
Blonde, blanche, rousse, IPA, sûre aux framboises, Montréal
- HEINEKEN 0 %** 6,5
- ATYPIQUE** 7
Amaretto sour, Mojito, Spritz
- GIN TONIC SANS ALCOOL** 9
Statera

MENU ENFANTS

- PETITE POUTINE** 10
- GÉNÉRAL TAO** 10
Version poulet ou chou-fleur
- HOT-DOG (2) ET FRITES** 10
- FETTUCINES SAUCE À LA VIANDE MAISON** 10
- MAC N'CHEESE** 10

Servi avec jus de pomme ou d'orange.

ALCOOLS

BIÈRES EN FÛT

8 oz : 5 - 12 oz : 8 - Pinte : 11
½ pichet : 15 - Pichet : 26

L'ÉTALE

- Blanche - La Block**
Bière rafraichissante aux notes d'agrumes.
- Blonde - Le Pilier**
Bière aux doux arômes de fruits tropicaux et de levain.
- Rousse - Ruisseau rouge**
Arômes gourmandes de torréfaction et de caramel.
- Planche dégustation** 13
Blanche, blonde et rousse - 3 x 8 oz

MENAUD

- NEIPA - Immortelle (6,5 %)**
Bière élaborée avec la fleur d'immortelle récoltée localement.
- Sûre & Fruitée - Camerise (4 %)**
Belle acidité et arômes rafraichissants de fruits rouges des champs.
- Sûre - Salicorne (4,6 %)**
Salicorne de l'Isle-aux-Coudres offrant des notes salines et citronnées.
- Persil (5,5 %)**
Blonde aux arômes de citron, de basilic et de persil récolté sur notre Isle.

BIÈRES EN CANETTE

MENAUD

- Azote - Stout (4,7 %)** 9
Bière onctueuse conditionnée à l'azote.
- Poivre (5,8%)** 9
Bière de sègle à la robe ambrée et veloutée.
- BIÈRES AUTRES**
- Sans gluten** 5,5
Blanche, blonde ou rousse.
- Bières commerciales Labatt MOLSON**
Demandez les choix au personnel.
- L'Étale** 9
Bières en fût disponibles en canette.

COCKTAILS

- Block tropicale** 9
Bière blanche (La Block), jus d'ananas et jus de canneberge.
- White Velvet** 9
Bière blonde (Le Pilier), cidre Pedneault (Le Blanchon) et jus d'orange.
- Black Velvet** 9
Bière stout et cidre Pedneault (Le Blanchon).
- Sangria aux bleuets**
Cidre aux bleuets Pedneault et jus d'orange.
Verre : 9 - ½ pichet : 16 - Pichet : 27
- Sangria à la poire**
Cidre à la poire Pedneault et jus d'orange. Verre : 9 - ½ pichet : 16 - Pichet : 27
- Sangria du pub**
Vin blanc, vodka, mélange de jus maison et sirop de cerise.
Verre : 9,5 - ½ pichet : 20 - Pichet : 28

- Bloody Ceasar** 9
Garni d'épices du Bootlegger et d'une fève épicée.
- Spritz aux bleuets** 9
Cidre aux bleuets et apéritif Menaud.
- Spritz à la poire** 9
Cidre à la poire et apéritif Menaud.

- Camerise tonic** 9
Liqueur de gin à la camerise Menaud et tonic.
- Gin tonic du verger** 9
Choix de sirop : Pomme / Poire / Cerise / Bleuets / Prunes / Amélanche
- Pet nat - Hydromel Charlevoix** 11
- 250 ml Miel et camerise

CIDRES - Vergers Pedneault

- Blanchon**
Pétillant rafraichissant aux arômes de pomme verte. Verre : 8 - 341 ml : 10 - 750 ml : 20
- Isle-aux-Bleuets**
Cidre pétillant aux bleuets. Verre : 8 - 341 ml : 12 - 750 ml : 25
- Or de l'Isle-aux-Coudres**
Cidre pétillant à la poire. Verre : 8 - 341 ml : 12 - 750 ml : 25
- Dame Prune**
Cidre plat aromatisé à la prune. Verre : 8 - 375 ml : 16 - 750 ml : 25

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

- Cidre de glace - Le Glacier** 9
- 3 oz Vergers Pedneault
- Absinthe - Menaud** 9
- 1 oz
- Café alcoolisé** 9
- 2 oz
Choix : Baileys, Sortilège à l'érable ou Cremaglace
- Griotte (11,5 %)** 10
- 12 oz. Bière gourmande aux cerises griottes des Vergers Pedneault.
- Saint-Antoine** 11
- 2 oz
Vin fortifié vieilli en barils de bourbon. Aromates de miel et de fraises.
- Notre-Dame** 11
- 2 oz
Vin fortifié vieilli 2 ans en barils de porto. Arômes de bleuets, cassis et torréfaction.

BLANCS

- | | Verre | Bouteille |
|--|-------|-----------|
| Vin maison (en rotation) | 8,5 | |
| Chardonnay IGT Terre Sicilienne, Italie | 8,5 | 36 |
| Alvarinho VINHO VERDE Portugal | | 37 |
| Sauvignon blanc LEFT FIELD FLYING, Villa Maria, N-Zélande | 9 | 40 |
| Reserve Swenson L'Ange-Gardien, Québec | | 43 |
| Pinot grigio Liano, Italie | 9 | 43 |

ROSÉS ET ORANGES

- | | | |
|--|-----|----|
| Rosé MARIUS, CHAPOUTIER PAYS D'OC, Languedoc-R., France | 8,5 | 35 |
| Orange ABBOTS ET DELAUNAY Languedoc-Roussillon, France | | 41 |

ROUGES

- | | | |
|---|-----|----|
| Vin maison (en rotation) | 8,5 | |
| Grenache / Syrah MARIUS France | 8,5 | 36 |
| Pinot noir MIGUEL TORRES Chili | | 41 |
| Carmènère VALLE DEL MAIPO Chili | 9 | 42 |
| Rouge clair M. CHAPOUTIER France | | 43 |

CONSEIL DE NOTRE COMPTABLE

Payez avec Interac
UNE GRANDE DIFFÉRENCE POUR LES PME.
Pour 100 \$ d'achat : frais débit 0.10 \$ /
frais crédit 3 \$





Prends le temps
de t'arrêter...

Réservez pour tous vos événements

- Rassemblement de fin d'année
- Mariage
- Party d'employés
- Rencontre familiale, etc.



3414, ch. des Coudriers, Isle-aux-Coudres
Réservation : 581 500-2735



Cidrerie et Vergers PEDNEAULT

3384 ch. des Coudriers • Isle-aux-Coudres • 418 438-2365

Idéal pour :

- Cadeaux corporatifs
- Campagne de financement

Contactez-nous
pour des
ensembles
personnalisés.



Renflouez vos réserves de Charlevoix
en commandant sur :

charlevoixenligne.com

25 producteurs - 350 produits



Blonde ou Rousse

Tu peux me ramener chez toi, ta blonde
ou ton chum ne sera pas jaloux.se...



Bières en vente à l'entrée pour apporter