

APÉRITIFS

BIÈRE EN BOUTEILLE

Budweiser, Bud Light, Labatt 50 et Bleue	4.75\$
Corona	5.50\$
Budweiser Prohibition 0%	4.75\$
Palm Bay Ananas, madarine et orange	6.50\$
Smirnoff	6.50\$



BIÈRE EN FÛT

Stella Artois		La Chipie		Shock Top	
10 oz	4.75\$	10 oz	4.75\$	10 oz	4.50\$
20 oz	6.75\$	20 oz	6.75\$	20 oz	6.50\$
60 oz	19.95\$	60 oz	19.95\$	60 oz	17.95\$

MICRO BRASSERIE



WSW (Witbier) – 4% alc. /vol, 330 ml 6.00\$

Cette belle blanche au blé de type belge est complètement rafraîchissante et parfaite en tout temps. Derrière sa robe voilée, des notes de coriandre et de zestes d'agrumes prennent place. Accompagnez-la d'un «fish and chips» ou sortez-la lors de votre épluchette de blé d'Inde. WSW est l'acronyme de Walter S. White, membre fondateur de la Société historique Pierre-de-Saurel. Ingénieur londonien, il fut engagé par des entreprises soreloises en 1932. Passionné d'histoire, il est enthousiasmé par la richesse historique de la région et décide alors d'y consacrer beaucoup de recherches.

Jos-Les-Boeufs (Belge Blonde) – 5,5% alc. /vol, 330 ml 6.00\$

La Jos-Les-Boeufs est brassée avec de l'orge malté et des houblons européens. La levure belge lui donne ses arômes et ses saveurs d'épices. Ne vous laissez pas duper par son corps mielleux qui laisse oublier son taux d'alcool plutôt élevé. Elle sera le compagnon idéal de la crème brûlée, du petit poulet rôti ou encore d'une baguette de pain gratinée. Joseph Cournoyer était contremaitre chez Quebec Iron & Titanium, mais il élevait aussi des boeufs à la maison. Avec sa bonhomie et son caractère particulier et coloré, il s'est valu plusieurs surnoms et Jos-Les-Boeufs était de ceux-ci. Il était alors tout naturel que cette bière costaude et rempli de caractères porte son nom.

Chenal aux Corbeaux (Double IPA Américaine) – 8% alc. /vol, 500 ml 8.50\$

Avec la Chenal aux Corbeaux, c'est une magnifique explosion de houblons qui l'attend. Toute en équilibre, cette double IPA américaine libère ses délicieux arômes floraux et fruités qui s'agencent parfaitement bien à sa douce amertume. Gâchez-vous en l'accompagnant de bons sushis ou encore d'un tartare bien relevé. Comblez votre dent sucrée avec un tapoca ou un gâteau à l'orange. Dans l'archipel du lac Saint-Pierre se trouve le Chenal aux Corbeaux, sur le long duquel de nombreux chalets d'été sont érigés. Imaginez-vous avec votre verre de Chenal à la main un beau jour d'été avec le son de l'eau et des hérons. À la vôtre!

La MacKroken Flower (Scotch ale wee heavy) – 10% alc. /vol, 500 ml 10.50\$

La MacKroken Flower est une scotch ale Wee Heavy au miel de fleurs sauvages. Laissez-vous charmer par ses arômes d'orge et de blé maltés caramélisés et par la douceur du miel de fleurs sauvages artisanal de la Montérégie. Aromatisée aux houblons anglais et européens, dégustez-la dans toute sa splendeur! Accompagnez-la d'un bon filet mignon, d'un plateau de fromages corsés ou encore d'une mousse aux petits fruits sauvages! Encore une MacKroken Flower? « Cette recette est née dans l'équipement maison du maître-brasseur, Jan-Philippe Barbeau, en 2001. Depuis, plusieurs prix lui ont été attribués. À vous l'honneur et le plaisir de déguster la version originale de la fameuse et vraie de vraie MacKroken Flower! »

10.50\$

LE
FOUGASSE

Expérience - Service - Authenticité



CARTE DES COCKTAILS MAISONS



Le Fuzzy (Southern Comfort, Midori, Vodka, jus citron et canneberge blanc)	6.50\$
Pornstache (Sour puss, apricot brandy, sirop simple, cordiale, bar mix et 7up)	7.00\$
Moscow Mule (Vodka, jus de lime et bière de gingembre)	7.00\$
L'Aphrodisiaque (Jagermeister, schnapps aux pêches, jus de canneberge et 7-up)	7.00\$
Tarte aux pommes (Vodka à l'herbe de bison et jus de pomme)	7.00\$
William-Henry (Campari, Ciroc au Pêche, Jus de citron, Cordiale à la lime, Ginger Ale)	8.00\$
Clögg (Vin rouge chaud, liqueur de cassis, clou girofle, cannelle, gingembre, muscade et orange)	8.00\$
Pink Lady (Gin Piger Henricus, crème 10% et grenadine)	8.00\$
Marie-Auxiliatrice (Gin Piger Henricus, jus de canneberge rouge, Ginger Ale)	8.00\$
Carignan-Salières (Gin Piger Henricus, Curaçao bleu, jus de pamplemousse, jus d'orange et cordiale à la lime)	8.00\$
Le Montréal (Vermouth Rouge, Sortilège whiskey et Angoustura bitter)	8.00\$
Punch aux fruits (Ciroc aux baies, Ciroc aux pêches, Triple Sec, Schnapps aux pêches, jus d'orange, jus de canneberge et 7up)	8.00\$
Le Réconfort (Campari, Bourbon, Vermouth rouge, orange, eau bouillante et bâtonnet de cannelle)	8.00\$
Sweet & Sour Bloody Rhum épicé, Clamato, tabasco au chipotlé, sauce worchestershire, poivrons, bitter à la cardamome et épices à steak)	8.00\$
Sangria Fougasse (Vin rosé, peachtree schnapps, jus de canneberge blanc et cordiale)	8.00\$
Gin concombre (Gin Hendricks, purée de concombre et tonic)	8.00\$
VODKA	
Moskovskaya (Lettonie)	5.50\$
Pur (Québec)	6.75\$
Ciroc aux pêches (France)	6.75\$
Ciroc aux baies (France)	6.75\$
Stolishnaya Elit (Lettonie)	8.50\$
RHUM	
Bacardi Blanc (Canada)	5.50\$
Captain Morgan Épicé	6.00\$
Captain Morgan Brun	6.00\$
Chic Choc Épicé (Québec)	6.50\$
Sailor Jerry (USA)	6.50\$
Emperor Heritage (Île Maurice)	9.50\$
Emperor Sherry Finish (Île Maurice)	10.50\$
GIN	
Maxi Dry Gin (Québec)	5.50\$
Piger Henricus (Québec)	6.50\$
Réduit Henricus (Québec)	7.00\$
Ungava (Québec)	7.00\$
Blurry Moon (France)	8.25\$
Monkey 47 (Allemagne)	9.50\$
TEQUILA	
Cazadores Blanco (Mexique)	6.00\$
Casamigos Blanco (Mexique)	7.50\$
La Serpiente extra Anejo (Mexique)	8.00\$

LE
FOUGASSE

Expérience - Savoirs - Sérénité



EN ENTRÉE



Croquettes de chèvre au miel avec confiture de tomate, anis et vanille	13\$
Bouchées de gâteau de crabe sauce hollandaise au vin blanc	13\$
Duo de la fromagerie Polyethnique en deux façons (Nabulsi sur une confiture de tomates à l'anis et vanille / Haloumi en croûte de sésames et miel)	14\$
Calmars frits servis avec mayonnaise au piment chipotlé	16\$
Crevettes (3) style tempura avec mayonnaise au piment chipotlé	17\$
Brie sur le grill, compotée de fruits rouges, érable et amandes	18\$
Moules (½lbs) (marinière, tomates, fromage bleu, crème et échalotes, poivres, citron)	18\$



LES TARTARES DU FOUGASSE



Bœuf façon Fougasse (3oz) (Huile d'olive, Moutarde fine au Riesling, Worcestershire, tabasco, câpres, échalotes françaises et échalotes frites) Portion repas 6oz :	17\$ 27\$
Saumon à l'asiatique (3oz) (Huile de sésame, échalotes françaises, concombre, sauce soya, mirin, gingembre et graines de sésames) Portion repas 6oz :	17\$ 27\$
Bison façon cabane à sucre (3oz) (Échalotes françaises, bacon, érable, tabasco et roquette) Portion repas 6oz :	18\$ 29\$
Trio de tartares (bœuf, bison et saumon) pour 2 personnes	32\$

Entrée servie avec chips, croûtons et salade verte
Repas servi avec chips, croûtons, salade verte et frites





LES MARCHEURS



Foie de veau et bacon	½ portion	18\$
	Portion complète	23\$
Bavette de bœuf à l'échalotes		26\$
Poitrine de poulet avec manchon , crème de poireaux et fromage bleu sur pâtes à l'ail		26\$
L'entrecôte de boeuf coupe New York 10 oz		34\$
Filet mignon 7oz		36\$
Bavette de bœuf façon Fougasse servie avec foie gras et échalotes frites		38\$
L'entrecôte de bœuf 10oz coupe New York façon Fougasse avec foie gras et échalotes frites		44\$
Filet mignon façon Fougasse servie avec foie gras et échalotes frites		50\$



LES EXTRAS



Oignons caramélisés	2.75\$
Crevette poêlée	3.00\$
Fromage bleu	4.50\$
Fromage cheddar	4.50\$
Champignons de Paris sautés	4.75\$
Patate au four écrasée façon "Monte Carlo" (bacon, échalotes, crème sûre et mozzarella gratiné)	6.00\$
Poutine au choix du chef	8.00\$
Escalope de foie gras poêlée	14\$



LE
FOUGASSE

Expérience - Sécurité - Ambiance



LES NAGEURS



Moules (1 lbs) (Marinière, tomates, fromage bleu, crème et échalotes, poivres, citron)	27\$
Filets de perchaudes Demi-portion	22\$
Portion complète	29\$
(Servis avec riz, légumes, citron, oignons marinés et sauce tartare)	
Filet de saumon confit érable et gingembre avec crème sûre au citron (Servis avec riz et légumes)	29\$



LES PÂTES



Penne à la Gigi (Champignons, pancetta, échalotes vertes et sauce rosée)	21\$
Fettucini Alfredo au poulet	22\$
Tortellinis maison à la ricotta, feuilles de basilic, sauce tomate et échalotes vertes	23\$
Linguine aux tomates séchées et cerises, courgettes, échalotes, olives Kalamata, pesto de basilic et Mozzarella de Bufflonne de la ferme Maciocia	24\$
Tortellinis maison au veau sauce rosée, cubes de tomate et feuilles de basilic	25\$
Risotto aux pleurotes, champignons de Paris, courgettes et parmesan	26\$
Risotto crémeux aux crevettes, pancetta, parmesan et poireaux	29\$



LE
FOUGASSE

Expérience - Service - Ambiance