HOPELAY
MICROBRASSERIE

HOPELAY MICROBRASSERIE

TAPAS

Bruschetta 14
Tomates cerises, ail confit, mixé au fromage de chèvre Pont Mousseau sur pain Foccacia grillé et réduction de vin rouge et miel.

Gambas à la Hopelay 17
Crevettes d'Argentine, sauce au beurre de sauge et ail, zeste de citron et chili. Servi avec foccacia grillé.

Gravlax de saumon 16
Gravlax de saumon à la betterave, laitue, radis, framboise, sauce de yogourt et vodka, servi avec foccacia grillé

Burattini 21
Burratinni, chutney de cerise de terre, salade de concombre et cantaloup servi avec foccacia grillé

LE PUB

La bonne vieille Poutine Petite / Régulière 12/17
Frites, fromage en grain frais de Caribou et sauce demi-glace et bière
Rend le COCHON ! +7
Porc effiloché et Bacon fumé du Vieux Verbal

Nachos Classique 21
Chips, cheddar et mozzarella, olives et pico de gallo, salsa
Rend le COCHON ! +7
Porc effiloché et Bacon fumé du Vieux Verbal

Salade Halloumis 19
Laitue, pico de gallo, oignons marinés, olives, halloumis grillés, vinaigrette tahini et falafels fait maison.
Change les falafels pour notre poulet pané +5

Tartare de Boeuf français 32
Boeuf AAA du Vieux Verbal, échalote française, câpres, cornichons, dijon et raifort servis avec foccacia

Smash classique 20
Boulette de boeuf AAA smash, cheddar jaune, sauce maison, oignons blancs, cornichons, laitues

Le Burger BLT 25
Double boulettes de boeuf AAA smash, laitues, tomates, bacon fumé du Vieux Verbal, sauce dijonnaise à l'érable

Sandwich Philly Steak 22
Boeuf AAA du Vieux Verbal, courgettes et poivrons, fromage cheddar et mozzarella, sauce dijonnaise à l'érable et pain sous-marin

CHANGER VOS FRITES

Par une salade du jardin 4
Par une poutine 8

DANS FRITEUSE

Batonnet de fromage 12
6 morceaux, marinara maison

Ailes de poulet 15
8 morceaux, choix de sauce maison :
Ranch, BBQ ou Buffalo

Filets de poulet 12
3 morceaux de filets panés maison, choix de sauces maisons :
Ranch, BBQ ou Buffalo

UN P'TIT SUCRÉ

Mi-Cuit au chocolat 12
Sorbet aux framboises de la crèmerie Bobijoe, baies

Pavlova à l'érable 12
Mascarpone d'érable et sureau, confiture de fruit de la passion, ananas, chocolat blanc

Gâteau au Fromage de saison 12
Style italien, avec un coulis de fruit de saison et graham

HOPELAY MICROBRASSERIE

À PARTAGER

Foccacia et accompagnements du moment

PLATEAU DE FROMAGES 24

3 choix

1. Sabot De Blanchette - Suisse Normande
   - Chèvre - Affinée à pâte molle
2. Petit Poitou - Suisse Normande
   - Chèvre - Style Camembert - Pâte molle
3. Le Capra - Suisse Normande
   - Chèvre - Pâte ferme à croûte lavée
4. La Galette - Table Ronde
   - Vache - Pâte molle à croûte lavée
5. Fou du Roy - Table Ronde
   - Vache - Pâte demi-ferme
6. Rassembleu - Table Ronde
   - Vache - Bleu à pâte ferme - Peu persillé

PLATEAU DE CHARCUTERIES 24

3 choix

1. Chorizo fumé
2. Saucississon d'été, canneberge et chèvre
3. Capicollo
4. Rillette de canard des Fermes Goulu
5. Mousse de volaille au brandy

boucherie vieux verbal

LE PLATEAU GOURMAND 45

Inclus 3 choix de fromages et de charcuteries, foccacia et accompagnement du moment

MENU DE SOIRÉE

Le vendredi et samedi 17h00 - 21h00

Bavette de boeuf **39**
Bavette de boeuf AAA du Vieux Verbal de 8oz, chimichurri, purée de maïs et elote épicée, grosses frites maison et sauce bordelaise

Tartare de Saumon **30**
Saumon atlantique, émulsion de citron et herbes, ciboulette et radis. Servi avec frites.

Fish and Chips **30**
Aiglefin, pâte légère à la bière Ambréeille, salade de choux et kale poêlé au bacon, sauce tartare au poireaux, grosses frites maison

Bon appétit!

HOPELAY MICROBRASSERIE

BIÈRES

SÉRIE RÉGULIÈRE

	Verre	Pinte
Camping-Pong *Ale Blonde 4.7%*	7	10
Ambréeille *Rousse - Vienna Lager 5%*	7	10
Haskap *Blanche à la camerise 6.5%*	8	11
Neipa de Trouble *New England IPA 6%*	8	11
Far-West *IPA américaine 5.5%*	8	11
Nocturne *Stout à l'avoine 4.5%*	7	10

NOUVEAUTÉ

	Verre	Pinte
Sure Framboise-Lime *Sure aux fruits 6.5%*	11	-
Sure Fruit de la Passion *Sure aux fruits 6.5%*	11	-
Hop à la Playa *Lager Mexicaine à la lime 5%*	7	10

POUR ENFANTS

Bière pour enfants *Limonade pétillante fait maison*	7

SÉRIE CONNAISSEUR

	Verre	Pinte
Orange Croche *Blanche à l'orange 6.5%*	8	11
Vic Secret *Double NEIPA 8.5%*	11	-
Vieux-Verbal *New England IPA agrumé 6.5%*	8	11
L'Échappée *Stout impériale au chocolat 8%*	10	-

DÉGUSTATION

Plateau de 4 gallopins *De votre choix !*	14

SANS ALCOOL

En cannette

Blonde *Sober Carpenter*	8
Rousse *Sober Carpenter*	8
Blanche *Sober Carpenter*	8
IPA *Sober Carpenter*	8

HOPELAY
MICROBRASSERIE

COCKTAILS

SIGNATURES

Bloody Ceasar 14
Ward Vodka, épices Malain César, sauce habaneros, fève marinés et jerky Vieux Verbal

Hope et Tonic 13
Gin #13, sirop de bleuet, tonic et romarin

Sangria 13
Vin blanc ou rouge, jus d'orange, fruits du moment, sprite

Hope'Fashionned 14
Whisky Baril Caché, sirop simple à l'érable, bitter à l'orange, cerise amanera

Hopespresso Martini 14
Ward vodka, liqueur barista, espresso Nordik, sirop simple à l'érable

Thé rose d'été 14
Rhum Explorentum, Vodka fruit de la Passion, sirop de lime, thé à l'hibiscus et club soda

CLASSIQUE

Rhum 11
Explorentum - Arsenal
6 Assemblages - Arsenal
Bumbu +4

Whisky Sour 14
Whisky Baril Caché, sirop simple à l'érable, jus de citron

Whisky Mule 13
Whisky Baril Caché, bière de gingembre et lime

Cosmo Neige 13
Vodka fruit de la Passion, jus de canneberge blanc

Gin 11
#13 - Arsenal
Citrus - St-Laurent

Negroni 14
Gin #13, Kayak rouge, Amer Amer et zeste d'orange

Amaretto Sour 12
Amaretto Avril, jus de citron

Panaché 12
Sirop simple au citron, lime et bière Camping-Pong

SANS ALCOOL

Virgin Ceasar 9
Épices Malain César, sauce habaneros, fève mariné

Mojito 8
Atypique - Sans alcool

Amaretto Sour 8
Atypique - Sans alcool

Sangria 8
Clever Mocktail- Sans alcool

Liqueur 4
Coke, Sprite, Thé Glacé, Ginger ale

SHOOTER !

De base 5
Vodka, gin, amaretto, rhum, whisky à la cannelle, mix

T'es capable 7
Barista café, Whisky Baril caché, Uppercut

On se gâte 8
Rhum Bumbu, Hot Shot

Pour la gang ! 20
5 shooter de Whisky à la cannelle !

HOPELAY
MICROBRASSERIE

VINS ET SPIRITUEUX

BLANC

	Verre 6oz	Bouteille
Cantina Blanc *La Cantina - Québec - 12.5% - 1.2g/l*	12	40
Riesling *La Cantina - Québec - 12.5% - 5.3g/l*		48
Tchin Tchin *Twin - France, Bordeaux - 13% - 1.0g/l*	14	50
Chardonnay Reserve *Rivière du Chêne - Québec - 13% - 1.7g/l*		55
Bourgogne Aligoté *Cloiserie des Alisiers, France - 12.5% - 1.0g/l*		59

AUTRES

	Verre 6oz	Bouteille
Cabernet Franc Rosé *Three Dog Winery, Ontario - 12% - 2.0g/l*	14	50
Brut Sparkling *Canallas - Espagne - 11% - 12.0g/l*		45

ROUGE

	Verre 6oz	Bouteille
Merlot-Syrah *Les Deux-Frères - France, Beaujolais - 13.5% - 1.0g/l*	13	45
Chianti 2025 *Mori - Italie, Toscane- 13.5% - 1.5g/l*	14	51
Malbec *Ocre - Argentine - 14% - 1.0g/l*		58
Médoc *Château Le Monge - France, Bordeaux - 13% - 1.0g/l*		59
Montepulciano 2023 *La Valentina - Italie, Abruzzo - 13% - 1.2g/l*		65
Nebbiolo d'Alba 2022 *Cantina Moscone - Italie, Pieémont - 14% - 2.0g/l*		69
St-Émilion 2023 *Tertre de Srape - France, Bordeaux - 13% - 1.0g/l*		74
Margaux *Éclat Domaines Fabre - France, Bordeaux - 13.5% - 1.0g/l*		93

WHISKY

Baril Caché *Québec - "Style Bourbon" - 42%*	10
Glenlivet Founder's Reserve *Écosse - Speyside - 40%*	12
Aberfledy 12 ans *Écosse - Highlands - 40%*	13
Aberlour 12 ans *Écosse - Speyside - 40%*	14
Laphroaig 10 ans *Écosse - Islay - 43%*	16
Aberlour 16 ans *Écosse - Speyside - 40%*	23
Lagavulin Distiller Edition *Écosse - Islay - 43%*	25
Arbdeg Uigeadail *Écosse - Islay - 54.2%*	25
Glenmorangie 16 ans *Écosse - Highlands - 46%*	25

DIGESTIF

Liqueur de Café *Barista - Québec - 23%*	9
Saint-Crème *Mariana - Québec - 17%*	9
Café Comique *Café Nordik - Saint-Crème -*	12
Bumbu *Barbade - 35%*	12