



SIBOIRE MICROBRASSERIE

TRIP d'Automne 7% 28
Triple Beige

NENz Motueka 6% 50
NEIPA
D'un bout à l'autre 5%
Saison Brett à la française
0° Plato 5.7%
Hybride

Disponible sur pré-commande 7 jours avant la date de la réservation par courriel à jacques-cartier@siboire.ca

Une commande ne peut être annulée moins de 24h avant la réservation

Uniquement pour des réservations de 15 personnes et plus

Minimum de 10 unités par types de bouchées

FORMULE 1

CHOISIR CETTE FORMULE

MENU À LA CARTE

[VOIR LE MENU RÉGULIER >](#)

FORMULE 2

CHOISIR CETTE FORMULE

MENU BOUCHÉES

BOUCHÉE :

Tatare de saumon, fenouil, pomme verte, œufs de poisson, servi sur croûton de pain 3,50 \$ NBR.

Tartare de bison, kimchi, parmesan, servi sur croûtons de pain 3 \$ NBR.

Mousse de saumon fumé à chaud du Fumoir Gosselin, crostini 3 \$ NBR.

Short ribs de porc saumuré à la bière, sauce bbq coréenne, oignon vert et sésames grillés 3 \$ NBR.

Verrine de crevettes nordiques, salsa maison de tomate, mangue, concombre, échalotte et guacamole 3 \$ NBR.

Crostini, prosciutto, tartina de fromage bleu et ciboulette, réduction de vinaigre balsamique 3,50 \$ NBR.

Crostini, shitakés marinés, tartina de fromage bleu et ciboulette, oignons frits (VÉGÉ) 3 \$ NBR.

Arancini aux champignons, boconcini (VÉGÉ) 3 \$ NBR.

DESSERT:

Mini brownies et coulis aux fruits 3 \$ NBR.

Mini verrine de gâteau au fromage 3 \$ NBR.

FORMULE 3

CHOISIR CETTE FORMULE

MENU DES FÊTES 2022

(DISPONIBLE EN SOIRÉE À PARTIR DU 28 NOVEMBRE AU 23 DÉCEMBRE.)

- TABLE D'HÔTE (AVEC ACCORD BIÈRE) : 52 \$ + TXS.
- TABLE D'HÔTE (SANS ACCORD BIÈRE) : 40 \$ + TXS.
- PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS : 28 \$ + TXS.

ENTRÉE

Arancini aux champignons et boconcinis, sauce marinara, parmesan NBR.

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de saumon cuit au four, sauce aux oeufs, feuilleté NBR.

OU

Veau braisé, purée de courges, légumes rôtis, glace de champignons et morilles NBR.

DESSERT

Pouding chômeur au sirop d'érable et Saint-Crème (crème alcoolisée au sucre à la crème) NBR.

