

LE PASSÉ DE LA MICROBRASSERIE



C'est à partir d'une résidence construite en 1868 et appartenant à la famille Prémont que le « Pub Le Mitan » est né. Au 19^e siècle, cette résidence a logé, en plus de la famille Prémont, le premier bureau de télégraphe et la première centrale téléphonique de l'Île d'Orléans. En 1895, Joseph Bruno Prémont y installe un magasin général, qui se transformera par la suite en boucherie en 1942. La Boucherie Ubald Prémont et Fils a su laisser sa marque à l'Île d'Orléans et ailleurs en province par la grande qualité de ses produits.

En 2006, à la suite d'une retraite bien méritée, la boucherie fût acquise par la Microbrasserie de l'Île d'Orléans Inc. et l'ouverture du Pub Le Mitan se fit le 27 juin de la même année.

Depuis, le Pub Le Mitan et la Microbrasserie de l'Île D'Orléans proposent à leur clientèle distinguée des bières brassées avec l'eau de l'île, ce qui leur procure un caractère riche en saveurs et ce, tout au long de l'année. Au gré des saisons, laissez-vous charmer par l'emplacement du Pub qui offre une vue imprenable sur le Fleuve St-Laurent, tout en dégustant des produits riches et diversifiés.

ON PEUT DÉFINIR UN PEUPLE D'APRÈS SA BIÈRE

Pour les insulaires et les propriétaires, le sentiment d'appartenance à leur coin de pays est plus que présent. C'est pourquoi lors du processus créatif autour de la nouvelle image, celui-ci l'était tout autant. Le nom des bières n'est pas que le fruit du hasard. Le but premier étant de refléter l'âme de l'île. Ainsi, les bières de la Microbrasserie portent maintenant le nom d'ancêtres de familles souches qui ont, par leur charisme et leur parcours, marqué l'histoire de l'île. Subtilité, efficacité et émotivité font partie d'un langage qui se traduit visuellement et gustativement par nos produits de grande qualité.

Nos bières ne sont pas filtrées afin de laisser une meilleure empreinte gustative et permettre une évolution constructive du produit dans le temps. La non filtration permet également de limiter les manipulations du produit afin d'assurer son intégrité et retarder sa dégradation laissant ainsi au consommateur une pleine expérience brassicole.

« SAVOUREZ NOTRE HISTOIRE »

NOS PALETTES ET NOS BIÈRES

OUR TASTER PADDLE AND
OUR BEERS

PALETTE DE DÉGUSTATION CLASSIQUE !

* 4 verres de 5 oz.

Barbier, Baillargeon, Grandmaison,
Marceau

8,95 \$ + TAXES

Try our taster paddle

*4 glasses of 5 oz.

PALETTE DE DÉGUSTATION EXPERT !

* 4 verres de 5 oz.

Lecastor, Turcault, Stout à l'avoine,
inspiration du brasseur

9,95 \$ + TAXES

Try our taster paddle

*4 glasses of 5 oz.

PALETTE DE DÉGUSTATION BELGE !

* 4 verres de 5 oz.

Primus, Tongerlo Lux, Tongerlo Nox,
Mystic Cerises

9,95 \$ + TAXES

Try our taster paddle

*4 glasses of 5 oz.



SOEUR MARIE BARBIER (BLANCHE) 5%

Une bière blanche de froment, douce et parfumée, celle de sœur Marie Barbier qui, de ses pouvoirs mystiques, arrêta un incendie sur l'île d'Orléans. Pompière? Non, pionnière. Première sœur à s'établir sur l'île, elle fonda une école à Ste-Famille.

Cette blanche d'inspiration Belge brassée à partir de blé et d'orge maltés. Un mélange de coriandre, d'écorces d'orange et de houblons, combiné à une levure belge, lui procure des arômes de fruits, d'agrumes et d'épices tout en demeurant douce et désaltérante.

White beer of Belgian inspiration brewed from wheat and malted barley. A complex mix of coriander, orange peel and hops combined with Belgian yeast gives it aromas of fruits, citrus and spices, while keeping it smoothed refreshing.

PINTE (PINT) – 20 oz : 6,95\$ VERRE (glass) – 10 oz: 4,45\$ DÉGUSTATION (TASTER) – 5 oz : 2,90\$



ANNE BAILLARGEON (BLONDE) 5%

Une blonde houblonnée à froid pour l'histoire fraîche et désaltérante d'Anne Baillargeon qui, à neuf ans, fût enlevée par les Iroquois. Sauvée neuf ans plus tard par l'ange de Marie de St-Joseph, elle aurait pourtant préféré y rester. Toute qu'une blonde!

Blonde composée de malt de type pilsner. Le maltage des grains réalisé à basse température confère à cette bière une brillante robe dorée. Un mélange de houblons Américains, qui lui procure un caractère vif et rafraîchissant.

Blond ale made from pilsner malt. Grains malted at low temperature give this ale a brilliant golden hue. A mix of American hops ensures lots flavours, aromas and a sharp and refreshing character.

PINTE (PINT) – 20 oz : 6,95\$ VERRE (glass) – 10 oz: 4,45\$ DÉGUSTATION (TASTER) – 5 oz : 2,90\$



ÉLÉONORE DE GRANDMAISON (ENGLISH SPECIAL BITTER) 5%

La rousse maltée c'est Éléonore de Grandmaison. Quatre maris et dix enfants, une femme d'affaires redoutable. Vous doutez? Première femme blanche à s'établir sur l'île d'Orléans pour se protéger des Iroquois, elle aida les Hurons à s'y réfugier.

De couleur rousse, elle est élaborée à partir de malts caramélisés et de houblons nobles Anglais. Une note de malt torréfié lui donne sa robe rousse et une pointe d'arôme de chocolat. La minéralité de l'eau de l'île d'Orléans lui apporte une rondeur et une complexité unique en son genre.

Red ale produced from caramelized malt combined with noble English hops. A touch of torrefied malt is the secret behind this beer's red color and chocolate aroma. The high mineral content of the Orleans Island water gives it character and a rich flavour.

PINTE (PINT) – 20 oz : 6,95\$ VERRE (glass) – 10 oz: 4,45\$ DÉGUSTATION (TASTER) – 5 oz : 2,90\$



SUZANNE MARCEAU (AMBRÉE À L'ÉRABLE) 6%

La régulière à l'érable, c'est la rafraîchissante Suzanne Marceau. À 14 ans, elle veut se marier, mais sa sœur aînée lui vole son fiancé. À 19 ans elle se trouve un autre amour, se marie, donne la vie et 3 jours plus tard, y laisse la sienne ... À Marceau!

Une ambrée issue d'un assemblage de malt pâle et caramel qui lui procure sa robe ambrée des plus séduisantes. Une touche de malt fumé et houblonnage délicat contribuent à sa mystérieuse complexité et supportent la douceur subtile du sirop d'érable de l'île d'Orléans.

Result of a mix of pale and caramel malts which gives this beer an enticing amber hue. A touch of smoked malt and a light hopping contribute to its mysterious complexity and support the subtle sweetness of Île d'Orléans' own maple syrup.

PINTE (PINT) – 20 oz : 6,95\$ VERRE (glass) – 10 oz: 4,45\$ DÉGUSTATION (TASTER) – 5 oz : 2,90\$



RICHARD DIT LECASTOR (INDIA PALE ALE) 5,9%

Bière de type IPA légère, de couleur cuivrée, surmontée d'une fine mousse qui s'estompe rapidement, laissant des traînées de dentelle sur le verre. Elle présente un bouquet fruité rappelant les fruits de la passion et le pamplemousse sur une trame un peu plus résineuse!

En bouche, son corps moyen est rapidement rejoint par une franche amertume modérée. Par la suite, un doux caramel prend le relais avant de nous laisser sur une finale plutôt maltée et fruitée. La douceur de cette IPA saura plaire autant aux connaisseurs qu'aux novices.

Clear amber-copper beer with sweet aromas of passion fruits such as grapefruit, which is interwoven with light caramel. Sweet, « Richard dit Lecastor » leaves us on a slightly resinous bitterness.

PINTE (PINT) – 20 oz : 6,95\$ VERRE (glass) – 10 oz: 4,45\$ DÉGUSTATION (TASTER) – 5 oz : 2,90\$



ABEL TURCAULT (SCOTCH ALE) 8%

Une bière brune d'inspiration écossaise, caramélisée et fumée, la Abel Turcault. Fermier, il était aussi meunier pour le propriétaire de l'île d'Orléans. Deux travaux plutôt qu'un ... en 1668! Un fou? Non, un passionné qui se mérita le rare et prestigieux titre de « Maître farinier ».

Brassée avec une bonne dose de malts caramélisés, la Abel Turcault est riche en sucres résiduels, ce qui lui procure beaucoup de saveurs et rondeur en bouche. Des malts rôtis et fumés apportent une complexité aromatique rappelant celle du bon scotch.

Strong Ale of Scottish inspiration. Brewed with a generous dose of caramelized malts, it is rich in residual sugars which give it lots of flavour and comforting fullness. Roasted and smoked malts add layers of complexity to this beer which will surely tantalize your taste buds.

PINTE (PINT) – 20 oz : 6,95\$ DÉGUSTATION (TASTER) – 5 oz : 3,35\$

STOUT À L'AVOINE SERVIE AU «CREAMER» 4,2%



Bière noire légère, offrant de douces notes sucrées provenant de l'avoine, un brin chocolaté, puis une douce finale torréfiée. Avec son faible taux d'alcool et sa douceur, on ne doit pas se gêner d'en reprendre.

Robe Noire opaque surmontée d'une généreuse mousse beige bien dense.

Nez Douceur de l'avoine surmontée de notes chocolatées/cacao.

Bouche Corps moyen, onctueux, notes chocolatées douces, légère torréfaction, pas d'amertume.

Appearance Black opaque topped with a generous dense beige foam.

Bouquet Delicate hoppy aromas of oats topped with chocolate / cocoa notes.

Flavour Medium body, sweet chocolate notes, light roasting, no bitterness.

PINTE (PINT) – 20 oz : 6,95\$ VERRE (glass) – 10 oz: 4,45\$ DÉGUSTATION (TASTER) – 5 oz : 3,35\$

DISPONIBLE UNIQUEMENT EN FÛT

AVAILABLE ONLY IN DRAFT

TAXES & SERVICE EN SUS / GRATUITY & SERVICE NON INCLUDED

NOS APÉROS À LA BIÈRES (6,95\$)

Tango : Barbier et crème de cassis

A «Marie» To : Barbier, Amaretto et jus de citron

Panaché du Mitan : Baillargeon, 7UP et crème de cassis

L'Orléans : Barbier, jus d'orange, jus de canneberge et crème de cassis

Bloody Anne : Baillargeon, clamato, tabasco et worcestershire

ENTRÉES (*Appetizers*)



Frites

(French fries)..... 4,55\$

CROUSTILLES DE MAIS, GUACAMOLE ET SALSA

(Corn chips, guacamole and salsa)..... 6,45\$

SALADE CÉSAR

(Caesar salad) 8,95\$

OIGNONS FRANÇAIS

(French onion rings)..... 5,25\$

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GRATINÉE

(Onion soup with a touch of beer)..... 6,45\$

TRIO D'ENTRÉE

OIGNONS FRANÇAIS (4),
BÂTONNETS DE FROMAGE
ÉPICÉS (4), DOIGTS DE POULET
CROUSTILLANTS (2)

Trio

*French onion rings (4), spicy
cheese sticks (4), crunchy
chicken fingers (2)*..... 12,25\$

BÂTONNETS DE FROMAGE ÉPICÉS (5), SAUCE CHILI SUCRÉE

*(Spicy cheese sticks (5), sweet
chili sauce)*.....5,45\$

DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS (2), Frites

*(Crunchy chicken fingers (2),
french fries)*..... 6,95\$

Portion enfant

Child portion

CROUSTILLES MAISON

(Home made chips)..... 5,50\$

CROÛTONS DE BRIE AU MIEL

(Honey brie croutons)..... 7,95\$

NACHOS

MOZZARELLA, OIGNONS,
TOMATES, SALSA,
GUACAMOLE ET CRÈME
SÛRE

*Nachos- Mozzarella, onions,
tomatoes, salsa, guacamole
et sour cream* 14,95\$

BRUSHETTA MAISON AVEC CROÛTONS ET PARMESAN

*(Home made bruschetta with
parmesan and croutons)*..... 6,45\$

SALADE DU CHEF

(Chef salad).....7,95\$

PLATS PRINCIPAUX (Main dishes)



ASSIETTE DE SAUCISSES, FRITES ET CHOUCROUTE DE L'ÎLE D'ORLÉANS

(Plate of sausages, french fries and sauerkraut from Orleans Island)

Chorizo

ou/or

Tomates & Basilic

1 saucisse (1 sausage).....13,25\$
2 saucisses (2 sausages).....16,25\$

BURGERS LE MITAN, FRITES ET SALADE DU CHEF

(Burgers Le Mitan, french fries and chef salad)

Bœuf (Beef)

Fromage, oignons, laitue, tomates (cheese, onions, lettuce, tomatoes).....14,95\$

Poulet (Chicken)

Salsa de canneberges, laitue (Cranberry salsa, lettuce)..... 14,95\$

Saumon grillé (Grilled salmon)

Sauce tartare maison, oignons, laitue (tartar sauce, onions, lettuce)..... 14,95\$

SANDWICH À L'ÉFFILOCHÉ DE PORC BBQ, FRITES ET SALADE DU CHEF

(Pulled Pork Sandwich, french fries and chef salad)..... 14,95\$

ASSIETTE DE SMOKED MEAT, FRITES ET SALADE DE CHOUX

(Smoked Meat Plate, french fries and cole slaw)..... 14,95\$

ASSIETTE DE RAVIOLIS ET PETITE SALADE

(Raviolis plate and side salad)

Champignons grillés, sauce alfredo (Grilled mushroom, alfredo sauce)..... 14,95\$

Légumes, sauce crémeuse pesto et tomates séchées (Vegetable, creamy pesto and sundried tomatoes sauce)..... 14,95\$

FISH AND CHIPS, FRITES, SALADE DU CHEF ET SAUCE TARTARE MAISON

(Fish and Chips, french fries, chef salad and homemade tartar sauce).....13,95\$

SALADE CÉSAR (Caesar Salad)

Poulet (Chicken)..... 13,45\$
Saumon (Salmon).....13,45\$

WRAP AU POULET CROUSTILLANT, CROUSTILLES DE MAIS, SALADE DU CHEF, SALSA ET CRÈME SÛRE

(Crunchy chicken wrap, corn chips, salsa and sour cream)..... 12,95\$

PIZZA CROÛTE MINCE 9 POUCES ET PETITE SALADE DU CHEF

(Pizza thin crust 9 inches and chef salad)

Garnie: Pepperoni, fromage, poivrons (Pepperoni, cheese, green peppers)..... 14,95\$

Végétarienne: Épinards, champignons, poivrons, oignons, fromage (Spinach, green peppers, mushrooms, onions, cheese).....14,95\$

Fromage de chèvre et tomates séchées (Goat cheese and sundried tomatoes)..... 14,95\$

DESSERTS



Tarte aux pommes de l'Île d'Orléans (Apple pie from Orleans Island)..... 3,95\$
Languette croustillante au chocolat velouté (Crispy chocolate cake)..... 4,95\$
Explosion choco-caramel..... 5,95\$

BOISSONS DOUCES

Jus : Canneberge / Pomme / Orange & Lait.....	2,95\$
<i>(Cranberry / Apple / Orange / Milk)</i>	
Boissons gazeuses : SPRITE / SPRITE ZERO / COKE / COKE Diète.....	3,25\$
Autres : Eau « Eska » (<i>Water</i>).....	2,50\$
Thé glacé (<i>Iced tea</i>).....	3,35\$
Eau gazéifiée « St-Justin » (<i>Sparkling water</i>).....	3,25\$
Red Bull	4,95\$

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Expresso allongé.....	3,25\$
Café filtre.....	2,50\$
Thé / Tisane (<i>Tea / Herbal tea</i>).....	2,50\$
Cafés alcoolisés : Amaretto / Amarula / Brésilien / Espagnol.....	7,95\$

BOISSONS ALCOLISÉES

Cognac VS / Rhum Brun & Blanc / Gin « Tanqueray » / Vodka / Amaretto.....	5,05\$
Amarula / Tia Maria.....	5,50\$
Grand Marnier.....	6,05\$
Glenlivet / Courvoisier V.S.O.P.....	7,25\$
Bloody Caesar / Bloody Mary.....	6,75\$
Virgin Caesar / Virgin Mary.....	3,75\$
Smirnoff Ice.....	6,05\$

SHOOTERS

Stigner / Sambuca / Jagermeister / Téquila.....	2,83\$
---	--------

SPÉCIALITÉS DE L'ÎLE D'ORLÉANS

Kir : Kir de l'Île – Vin blanc 1535 avec crème de Cassis de chez Mona et Filles.....	6,75\$
Cidre (<i>Cider</i>) : L'Effervescent - Cidrerie Verger Bilodeau (330mL).....	8,95\$
Cidre léger ayant un goût prononcé de pommes	

	Verre (<i>Glass</i>) 150mL	Bouteille (<i>Bottle</i>) 750 mL
Vin blanc (<i>white wine</i>) : 1535 - Vignoble Isle de Bacchus.....	6,75\$	30,95\$
Délicat et léger		
Vin rosé (<i>Rosé wine</i>) : L'Aube - Vignoble du Mitan.....	6,95\$	30,95\$
Joliment fruité, réalisé à partir de cépages bleus		
Vin rouge (<i>Red wine</i>) : Le Rigolet – Vignoble du Mitan.....	6,95\$	30,95\$
Boisé, fruité		

AUTRES VINS (*Other wines*)

	Verre (<i>Glass</i>) 150mL	Bouteille (<i>Bottle</i>) 750 mL
Vin blanc (<i>white wine</i>) : Albis, Portugal.....	6,75\$	30,95\$
Sec, délicat et léger		
Vin rouge (<i>Red wine</i>) : Solaz, Tempralino – Cabernet-Sauvignon, Espagne.....	6,75\$	30,95\$
Doux et fruité		
Vin rouge (<i>Red wine</i>) : The Show, Cabernet Sauvignon, Etats-Unis.....	7,25\$	35,95\$

NOS BIÈRES BELGES... DISPONIBLES ÉGALEMENT EN PALETTE DE DÉGUSTATION

OUR BELGIAN BEERS ... AVAILABLE ALSO IN TASTER PADDLE

9.95 \$ + TAXES



PRIMUS 5.2%

À chaque gorgée son caractère caresse votre palais. Elle exprime pour ainsi dire sa vision très personnelle de la vie en restant fidèle à elle-même.

Robe Couleur blonde et claire et col de mousse aux bulles fines et délicates.

Nez Arômes raffinés de houblon

Bouche Attaque légèrement sucrée, avec un soupçon d'amertume, qui évolue ensuite vers une arrière-bouche sèche et désaltérante.

Appearance Clear, light-blond in colour with a fine head.

Bouquet Delicate hoppy aromas

Flavour Initially slightly sweet with a touch of bitterness. Then comes the dry and thirst-slaking aftertaste.

VERRE 250 ml : 4,45\$

PINTE 500 ml : 6,95\$



TONGERLO LUX (BLONDE) 6%

LUX, 'lumière' en latin, fait référence au reflet de la lumière dans la chaude couleur cuivrée de la bière blonde.

Robe Couleur cuivrée et col de mousse blanc crémeux.

Bouche L'attaque est douce, l'arrière-bouche moelleuse et légèrement sèche.

Appearance Copper coloured with a creamy, white head.

Flavour The initial taste is soft with a pronounced sweetness. It has a full flavour with a mildly dry aftertaste.

VERRE 330 ml : 5,25\$



TONGERLO NOX (BRUNE) 6.5%

NOX, le mot latin qui désigne la nuit, fait référence à sa robe brune et chaleureuse.

Robe Couleur brune et col de mousse blanc crémeux.

Bouche L'attaque est sucrée avec des touches vanillées et de bananes cuites. La finale se caractérise par une amertume grillée, aux notes de chocolat fondant.

Appearance Brown coloured with a creamy, white head.

Flavour An initial sweet and full aroma is followed by a sweetish main taste with notes of vanilla and cooked banana. The aftertaste is characterised by a burnt, bitterness with a hint of chocolate icing.

VERRE 330 ml : 5,25\$



MYSTIC CERISES 3.5%

Si rafraîchissante et délicieusement parfumée, la saveur fruitée associée à la bière blanche.

Robe Rouge vif et col de mousse rose saumon.

Bouche Puissante saveur de cerises. Attaque acide fruitée qui évolue délicatement vers une arrière-bouche légèrement sucrée dénuée de viscosité.

Appearance Clear red in colour with a pink head.

Flavour Powerful cherry taste. A tart fruit flavour at the onset gently flowing into a subtle and sweet aftertaste that does not cloy.

VERRE 330 ml : 5,25\$

TAXES & SERVICE EN SUS / GRATUITY & SERVICE NON INCLUDED