

STROCH



QUÉBEC

KORRIGANE

BRASSERIE ARTISANALE

DEPUIS 2010



À MANGER

VERSION ANGLAISE APRÈS
LA FRANÇAISE

ENGLISH VERSION AFTER THE
FRENCH ONE

GRIGNOTINES

NOIX ÉRABLES & ÉPICES	5,5	
BAHJI AUX LÉGUMES Servis avec sauce raïta maison	9,5	
CROQUETTAS DE VIANDE FUMÉES Bouchées pannées, smoked meat, fromage en grains & fort Perron, choucroute, moutarde	11,5	
MOULES FUMÉES I.P.E Fumées maison au bois de Gros Mollet Lumber Jack	8,5	
RILLETTE DE SAUMON N.B. Fromage à la crème, câpres, fines herbes aux agrumes, pommes verte. Servie avec croûton maison.	13,5	
PRETZEL CON QUESO Pretzel maison aux jalapeños, sauce fauxmage	11,5	

Disponibles dès 11h30 à la fermeture

OLIVES CHAUDES Mélange d'épices tunisiennes, citron et zestes d'orange confits	7,5	
SOUPE DU JOUR	8	
PANIER DE FRITES	7	
ŒUFS DE CAILLE KIMCHI (6) Préparés à la coréenne	9	
CROMESQUIS (4) Bouchées croustillantes de poulet bio et fromage, lacto-fermentations Choix de sauce: miel et moutarde ou mayo épicée	12,5	
DU MARAÎCHER Courge butternut rôtie, salade d'orge, pommes confites, ricotta, vinaigrette soya et café	17	
AILES DE POULET (3 OU 6) 3 ou 6 ailes de poulet bio entières à la limette-chipotle, coriandre fraîche, crème sure fumée	14,5 / 26,5	
PLATEAU DE FROMAGES 3 choix de fromages du Québec et leurs accompagnements Extra Bleu D'Élisabeth (Presbytère) +4,5	24	
PLATEAU À PARTAGER Croquettas de viande fumées, bahjis aux légumes, ailes de poulet, rillette de saumon, accras de morue, moules fumées maison	35	
ACCRAS Beignets de morue du Pacifique de pêche durable Servis avec Sauce chimichurri	14	

POISSONS

Servi avec salade (chou ou verte) et frites
Poutine à la place des frites

+5 / +6 / +7,5



FISH & CHIPS À LA BIÈRE

25,5

Morue du Pacifique de pêche durable et sauce tartare maison

*Accord bière : blonde ou rousse

TARTARE DE SAUMON N.B.

28

Aux saveurs Gaspésiennes. Servi avec frites
et salades (chou ou verte)

*Accord bière : blanche ou sûre

PÂTES

PÂTES VÉGANES

25



Raviolis artisanaux à la bière, légumes
de saison, graines de tournesol, fauxmage

*Accord bière : blanche ou bière aux fruits

PÂTES VEAU BRAISÉ & AGNEAU

27

Raviolis artisanaux à la bière, sauce puttanesca,
gremolata aux agrumes

*Accord bière : brune ou rousse

BURGERS

Servi avec salade (chou ou verte) et frites
Poutine à la place des frites

+5 / +6 / +7,5

BURGER VÉGÉTARIEN

21

Boulette de légumes racines, laitue, tomate, confit d'oignons à la bière, mayo épicée, pain maison à la drèche.



*Accord bière : blonde ou blanche

BURGER DE BŒUF ANGUS

22,5

Bœuf nourri à l'herbe, drèche, champignons poêlés, oignons frits, mayonnaise au raifort, sauce à l'ail noir, pain maison à la drèche

*Accord bière : blonde ou rousse

BURGER DE POULET CROUSTILLANT

23,5

Poulet bio, bacon, laitue, tomates fumées, mayo aux herbes, pain maison à la drèche

POUTINES

POUTINE

11 / 17



Pomme de terre fraîches de l'île d'Orléans, fromage en grain Perron, sauce à la bière

Extra bacon bio de la ferme Villose

+3/ +4

*Accord bière : rousse ou IPA

POUTINE CHIMI À LA BIÈRE

14,5 / 22

Pomme de terre fraîches de l'île d'Orléans, fromage en grain Perron, sauce à la bière, bacon, chimichurri, oignon frits, maïs grillés

Accord bière : APA or IPA

POUTINE VÉGANE

12/ 19,5



Pommes de terre fraîches de l'île d'Orléans, fauxmage Gusta, émincé de seitan rôti, oignons verts, sauce à la bière légèrement épicée

*Accord bière : rousse ou IPA

SALADES

SALADE FRAÎCHEUR (avec crevettes)

28

Crevettes nordiques, fenouil, concombre, radis, aneth, oignons rouges marinés, yogourt grec, ricotta



Version végétarienne (sans crevettes)

21

*Accord bière : bière aux fruits ou blanche



SALADE D'ANTIPASTI

24

Tofu bio au pesto, légumes variés, marinés et grillés, olives kalamata, copeaux de parmesan



Version végétalienne (sans tofu & parmesan)....

19



DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE ET ARGOUSIER 9

BROWNIES 9

CHURROS (3) 7

GUIMAUVES MAISON À LA STOUT ET CHOCOLAT NOIR (4) 7,5

POPCORN AU CAMEL À LA BIÈRE 5,5

TARTE TATIN 9

Sable breton, pommes caramélisées, crème montée à la vanille
avec crème anglaise caramel et la bière Holda

BEIGNES À LA BIÈRE

Disponibles chaque jours

MARY MORGAN 4,5

Witbier, citron

CORNIK 4,5

Stout, chocolat, malt, café

EMILY CARTER 4,5

Pale Ale aux Bleuets

ROSE LATULIPE 4,5

Saison gabelle, poivre des Dunes

GOLEM 4,5

Session Bitter et érable

FRAISES 4,5

Witbier, fraises du Québec

DE LA SEMAINE 4,5

Bière à sélection du chef avec fruit de saison



À BOIRE

BIÈRES

PALETTE DE DÉGUSTATION

4 verres de 5oz

Reg
16

Inv
16.5

KRAKEN

IPA

5 oz
4

12 oz
5,5

16 oz
7,5

GRAFALE

Saison Fermiere aux pommes

4,25

8,5

CAPITAINE GALAXY

A.P.A

4

5.5

7.5

RUBY BANSHEE

Rousse Irlandaise

4

5,5

7,5

GOLEM

Bitter Anglaise

4

5,5

7,5

VILA

Blonde

4

5,5

7,5

SAISON FRAMBOISE

Bière à la framboise

4,5

8

AMARUQ

Hefenweizen au thé du Labrador

4,25

6

8

CORNIK

Stout à l'avoine

4

5,5

7,5

PIMBINA

Sûre au fruit Pimbina

4,5

8

MARY MORGAR

Blanche au blé

4

5,5

7,5

MERCREDIS CASK

3,5

6

Uniquement le mercredi, on perce un cask à la façon anglaise traditionnelle

CIDRES

750ml

DENT DE LION , Cidrerie le Somnambule, Saint-Henri-de-Lévis	35
ARMANDIE , Cidrerie Choinière, Frelighsburg	36
INDOMPTABLE , Cidrerie le Somnambule, Saint-Henri-de-Lévis	32
PIMBINA , Cidrerie le Somnambule, Saint-Henri-de-Lévis	35

355 ml

CÉLESTE , Cidrerie le Somnambule, Saint-Henri-de-Lévis	12
---	----

CIDRE EN FÛT

Chapman - Cidrerie Choinière

5,5 / 7 / 9

VINS DE MIEL

BEEZZ SUR PEAU , Ferme Apicole Desrochers, Ferme-Neuve	24
BEEZZ AIRELLES , Ferme Apicole Desrochers, Ferme-Neuve	31
BEEZZ ROSÉ , Ferme Apicole Desrochers, Ferme-Neuve	27

SHOOTERS

FIREBALL	4
FORTY CREEK	4,5
TEQUILA (dorée ou silver)	5
IRISH CAR BOMB	4 pour 20
JAGERBOMB	5 pour 30
HOT SHOTS	6 pour 15

SANS ALCOOL

KOMBUCHA EN FÛT	3,7 / 7 / 10	BIÈRE AU GINGEMBRE	6
LIMONADE	6	VIRGIN CAESAR	7,5
VIRGIN MOJITO	7,5	MOCK DES CHAMPS	8,5
LIQUEUR DOUCE	5	EAU MINÉRALE	5
BIÈRE BORÉALE Blonde, rousse et IPA	11	LE MOÛT DE POMMÉ	8
THÉS BIOLOGIQUES	4		

CAFÉ

LATTÉ	5,5
ALLONGÉ	5
EXPRESSO	5

COCKTAILS

OLD FASHIONED	12	TOM COLLINS	12
MOJITO	10	NEGRONI	12
BOULEVARDIER	12	MARTINI	12
CAFÉ ÉRABLE St-Crème et whisky érable	12	CAFÉ KORRIGANE Galiano et Rhum Brun	12

JULES CAESAR 12
Vodka ou gin, clamato, jus de citron, basilic, épices

SANGRIA PAMPLEMOUSSE 12
Gin, Amermelade, vin blanc, jus de canneberge, Sprite, pamplemousse

PUNCH DES CHAMPS 13
Rhum brun, purée de fruits locaux, basilic, soda

GIN OU VODKA AVEC LIQUEUR DOUCE 12

AMERMULE 11
Amernoir, bière de gingembre et jus de lime

VINS BLANCS

LE PASSE PARTOUT	10 / 50
LA DÉCOUVERTE	12 / 60
L'ÉPICURIEN	15 / 75

VINS ROUGES

LE PASSE-PARTOUT	12 / 60
LA DÉCOUVERTE	15 / 75
L'ÉPICURIEN	17 / 85

SPIRITUEUX

VODKA KAMOURASKA	5
VODKA CIRKA	7
GIN UNGAVA	7
GIN ROMEO	8
GIN ST-LAURENT	8
GIN STADACONÉ	8
AMERNOIR	7
AMERMELADE	5
SAINT-CRÈME	7
RHUM BRUN (CHIC CHOC)	7
RHUM BLANC (HAVANA CLUB)	7
RHUM BARBANCOURT	6
KAYAK 23 VERMOUTH	5
CAMPARI	5
JAGERMEISTER	5
L'HEURE DE METTRE LA POMME À OFF	8

AUTRE VINS

ROSÉ	15 / 75
------	---------

SCOTCH- WHISKY

ARBEG 10 ANS	14
SINGLE MALT MIYAGIKYO	12
JAMESON	5,5
CANADIAN CLUB 100% RYE	6
JP WISERS DE LUXE	6
HIGHLAND PARK 12 ANS	11
MAKERS MARK	7,5
SAP 56	8
BOWMORE 12 ANS	9
GLENMORANGIE 10 ANS	9,5

COGNAC

COURVOISIER	14
-------------	----

APERITIF

RICARD	5
--------	---

ST ROCH



QUÉBEC

KORRIGANE

BRASSERIE ARTISANALE

DEPUIS 2010



TO EAT

SNACKS

MAPLE NUTS & SPICES	5,5	
VEGETABLES BAHJI Served with home made raïta sauce	9,5	
SMOKED MEAT CROQUETTAS Breaded bites, smoked meat, cheese curds & fort Perron, sauerkraut, mustard	11,5	
SMOKED MUSSELS P.E Made using homemade smoking chips made from Gros Mollet Lumber Jack wood.	8,5	
SALMON RILLETTE N.B. Cream cheese, capers, citrus-infused fines herbes, green apples. Served with homemade croutons.	13,5	
PRETZEL CON QUESO Homemade jalapeño pretzel, fauxmage sauce.	11,5	

Available from 11:30 a.m. until closing time

APPETIZERS

GRILLED CORN AND CHICKPEAS BBQ spiced	5,5	
MAPLE SPICED NUTS	5,5	
WARM OLIVES Tunisian mix spices and lemon confit	7,5	
BASKET OF FRIES	7	
KIMCHI QUAIL EGGS (6)	9	
CROMESQUIS (4) organic chicken and cheese bites, lacto-fermentations Choice of sauce : honey and mustard or spicy mayonnaise	12,5	
VEGETABLES BAHJI Vegetable crispy fritter	9,5	
WHOLE CHICKEN WINGS 3 or 6 organic whole chicken wings with lime-chipotle and cilantro and smoked sour cream	14,5 / 26,5	
CHEESE PLATTER Le Clos-des-Roches, Le Festin and Le Tuyau de Poêle Extra Bleu D'Élizabeth	24 +4,5	
SOUP OF THE DAY	8	
GARDENER'S PLATE Roasted butternut squash, barley salad, candied apples, ricotta with soy and coffee dressing	17	
ACCRA Sustainable Pacific cod bites served with Chimichurri Sauce	14	
PLATE TO SHARE Smoked meat croquettas, vegetable bahjis, smoked chicken wings with red peppers, salmon rilette,	35	



FISHES

Served with a choice of salad (coleslaw or green) and fries
Extra poutine

+5 / +6 / +7,5 

BEER BATTERED FISH & CHIPS

25,5

Ocean Wise cod, homemade tartar sauce

*Beer pairing : blond or red

N.L SALMON TARTARE

28

With Gaspesian flavors.

Served with fries and your choice of coleslaw or green salad.

*Beer pairing: witbier or sour beer.

PASTA

VEGAN PASTA

25



Artisanal beer ravioli with seasonal vegetables, sunflower seeds, and vegan cheese.

*Beer pairing: Witbier or fruit beer.

VEAL AND LAMB PASTA

27

Artisanal beer ravioli with puttanesca sauce and citrus gremolata.

*Beer pairing: Brown ale or amber ale.

BURGERS

Extra poutine

+5 / +6 / +7,5

VEGETARIAN BURGER

21



Vegetables patty, beer caramelized onions, tomato, lettuce, spicy vegan mayonnaise

*Beer pairing : blond or white

ANGUS BEEF BURGER

22,5

Local beef, spent grain, roasted mushrooms, black garlic sauce, horseradish mayonnaise

*Beer pairing : blond or red

FRIED CHICKEN BURGER

23,5

Organic chicken, smoked tomatoes, bacon, lettuce, herbs mayonnaise

*Beer pairing : blond or IPA

POUTINES

POUTINE

11 / 17



Add bacon

+3 / +4

*Beer pairing : red or IPA

CHIMICHURRI POUTINE

14,5 / 22

Cheese curds, bacon, chimichurri, fried onions, grilled corn, beer gravy

*Beer pairing : APA or IPA

VEGAN POUTINE

12 / 19,5



Gusta vegan cheese, minced roasted seitan, spicy beer gravy

*Beer pairing : red or IPA

SALADS

FRESH SALAD (with shrimps)

28



Nordic shrimps, cucumber, radish, fennel, pickled onions, dill, greek yogurt and ricotta cheese

VEGETARIAN VERSION (without shrimps)

21



*Beer pairing : fruit or white

ANTIPASTI SALAD

22,5



Organic tofu with pesto, assorted marinated and grilled vegetables, kalamata olives and parmesan petals



VEGAN



GLUTEN FREE



VEGETARIEN

DESSERTS

SEA BUCKTHORN CHEESECAKE	9
BROWNIES	9
CHURROS (3)	7
STOUT INFUSED DARK CHOCOLATE MARSMALLOWS (4)	7,5
BEER CARAMEL POPCOR	5,5
UPSIDE-DOWN APPLE TART	9
Breton shortbread, caramelized apples, vanilla whipped cream with caramel custard and our holda beer	

BEER FLAVORED DOUGHNUT

Disponibles chaque jours

MARY MORGAN	4,5
Witbier, lemon	
CORNIK	4,5
Stout, chocolate, malt, coffee	
EMILY CARTER	4,5
Blueberry Pale Ale	
ROSE LATULIPE	4,5
Seasonal Gadelle, Dunes pepper	
GOLEM	4,5
Session Bitter and maple syrup	
STRAWBERRY	4,5
Witbier, Quebec's strawberries	
FLAVOR OF THE WEEK	4,5





TO DRINK

BEERS

BEER FLIGHT

4 glasses of 5oz

Reg
16

Inv
16.5

GRAFALE

Apple farmhouse season

5 oz
4,50

12 oz
8,50

16 oz

KRAKEN

English IPA

4

5,5

7,5

CAPITAINE GALAXY

A.P.A

4

5,5

7,5

MARY MORGAN

Wheat beer

4

5,5

7,5

RASPBERRY SEASON

Raspberry beer

4,5

8

GOLEM

English bitter

4

5,5

7,5

LINGONBERRY BEER

LingonBerry Beer

4,5

8

AMARUQ

Hefeweizen with Labrador tea

4,25

6

8

CORNIK

Oat stout

4

5,5

7,5

RUBY BANSHEE

"Irish" Red Ale

4

5,5

7,5

VILA

Corn Ale

4

5,5

7,5

WEDNESDAY'S CASK

Only on Wednesdays, a cask is tapped the traditional English way

3,5

6,

CIDERS

750ml bottles

DENT DE LION , Cidrerie le Somnambule, Saint-Henri-de-Lévis	35
ARMANDIE , Cidrerie Choinière, Frelighsburg	36
PIMBINA , Cidrerie le Somnambule, Saint-Henri-de-Lévis	35
INDOMPTABLE , Cidrerie le Somnambule, Saint-Henri-de-Lévis	32

355 ml

CÉLESTE	12
----------------	----

CIDER ON TAP
Chapman

5,5 / 7 / 9

750ml bottles only

BEEZZ SUR PEAU , Ferme Apicole Desrochers, Ferme-Neuve	24
BEEZZ AIRELLES , Ferme Apicole Desrochers, Ferme-Neuve	31
BEEZZ ROSÉ , Ferme Apicole Desrochers, Ferme-Neuve	27

HONEY WINE

FIREBALL	4
-----------------	---

FORTY CREEK	4,5
--------------------	-----

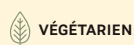
TEQUILA (golden or sylver)	5
-----------------------------------	---

IRISH CAR BOMB	4 for 20
-----------------------	----------

JAGERBOMB	5 for 30
------------------	----------

HOT SHOTS	6 for 15
------------------	----------

SHOOTERS



NON ALCOHOLIC

KOMBUCHA	3,7 / 7 / 10	GINGER BEER	6
LEMONADE	6	VIRGIN CAESAR	7,5
VIRGIN MOJITO	7.5	VIRGIN FIELD BERRIES PUNCH	8,5
BOREAL BEER	11	EAU MINÉRALE	5
Blond, red ans IPA		SPARKLING APPLE JUICE	8
ORGANIC TEAS	4		

COFFEE

LATTE	5,5
“STRECHED” COFFEE	5
ESPRESSO	5

COCKTAILS

OLD FASHIONED	12	TOM COLLINS	12
MOJITO	10	NEGRONI	12
BOULEVARDIER	12	MARTINI	12
CAFÉ ÉRABLE		CAFÉ KORRIGANE	
St-Crème et whisky érable	12	Galiano et Rhum Brun	12
JULES CAESAR			12
Vodka or gin, clamato, lemon juice, basi			
SANGRIA PAMPLEMOUSSE			12
Gin, Amermelade, white wine, cranberries juice, Sprite, grapefruits			
PUNCH DES CHAMPS			13
Rhum, purée of local fruits, basil, soda			
AMERMULE			11
Amernoir, ginger beer and lemon juice			

WHITE WINE

CASUAL	10 / 50
DISCOVERY	12 / 60
EPICUREAN	15 / 75

RED WINE

LE PASSE-PARTOUT	12 / 60
LA DÉCOUVERTE	15 / 75
L'ÉPICURIEN	17 / 85

LIQUORS

VODKA KAMOURASKA	5
VODKA CIRKA	7
GIN UNGAVA	7
GIN ROMEO	8
GIN ST-LAURENT	8
GIN STADACONÉ	8
AMERNOIR	7
AMERMELADE	5
SAINT-CRÈME	7
BROWN RHUM (CHIC CHOC)	7
WHITE RHUM (HAVANA CLUB)	7
KAYAK 23 VERMOUTH	5
CAMPARI	5
JAGERMEISTER	5
L'HEURE DE METTRE LA POMME À OFF	8

OTHER WINES

ROSÉ	15 / 75
------	---------

SCOTCH- WHISKY

SINGLE MALT MIYAGIKYO	12
JAMESON	5,5
CANADIAN CLUB 100% RYE	6
JP WISERS DE LUXE	6
HIGHLAND PARK 12 ANS	11
MAKERS MARK	7,5
SAP 56	8

COGNAC

COURVOISIER	14
RICARD PASTIS	5