



| Verre 12oz - 7.00\$ ou *7.75\$ |
| Pinte 21 oz - 9.50\$ ou *10.50\$ |
| Pichet 60 oz - 24\$ ou *26\$ |
| Plateau de dégustation: 4X 5.5oz -17\$ |



Dieu du Ciel!

Pour une expérience ultime, découvrez la palette de dégustation du Péché Day : 4 x 5.5oz - 17\$
Aussi disponible au verre - 12 oz à 7,75\$ ch.

PÉCHÉ MORTEL CLASSIQUE* - 9.5 %
Stout impériale - au café, servie à l'azote

PÉCHÉ MORTEL RHUM 2025* - 9.5 %
Stout impériale - au café élevée en barrique de Rhum québécois

PÉCHÉ MORTEL BOURBON 2025* - 9.5 %
Stout impériale - au café élevée en barrique de Bourbon

PÉCHÉ MORTEL DULCE DE LECHE* - 9.5 %
Stout impériale - au café et dulce de leche, servie à l'azote

FÛT

HIER J'ÉTAIS PAS NÉ - 4%

Tmavé 10° - Collabo Isle de Garde - Lager foncée d'inspiration tchèque.
Servie au robinet tchèque, dans un bock

TÊTE CARRÉE - 4.1 %

Ambrée - Bitter minérale anglaise

ŽITO - 4.4 %

Saison seigle brett - Sauvage, fermière et désaltérante

APPALACHE - 5.5 %

Rousse - Ale de feu boucanée

BULLSEYE - 6 %

Saison funky - Houblonnée généreusement aux variétés Sabro, Simcoe et Citra

ŽITO BARRIQUÉE* - 5.4 %

Saison seigle brett barriquée - Sauvage, fermière et rustique

GROSSE FLEUR* - 7 %

Saison florale - Saison colossale aux fleurs locales

BLANCHE TÊTE ET LES 7 GRAINS* - 7 %

Blanche florale au riz basmati - Bière au caractère unique grâce à l'aromatique de ses houblons et une bonne infusion d'herbes

FÉE PRUNE* - 7.7 %

Saison aux prunes locales - Bière au goût frais et fruité, à l'acidité légère avec une rondeur enveloppante et sensuelle

BOUTEILLE / 500ML

LA PIOCHE - 5.8 %

Saison paysanne herbacée - Rafraîchissante et de couleur paille, tire sa richesse des levures belges rustiques et d'une infusion d'herbes
8,50\$

PÉPITA ! - 5 %

Pilsner italienne - Bière de soif houblonnée et rafraîchissante
8,50\$

RAKU BLANC - 5.7 %

Saison - Macérée sur marcs de raisins blancs de la Ferme le Raku - Récolte 2024
12\$

RAKU WILD - 5.9 %

Saison barriquée - Assemblage macéré sur marcs de raisins de la Ferme le Raku - Récolte 2024
12\$

GASKET DE TÊTE - 5.9 %

Stout à l'avoine - Noire au col moka avec des arômes de rôti, café, chocolat et quelques notes vanillées, servie à l'azote 8,50\$

CRÉPUSCULE EN HEPTADE - 8.2 %

Saison noire - Saison noire de seigle
11\$

BAIE DES ABÎMES - 7.6 %

Assemblage barriqué - Version #3 de cette Saison barriquée en fût de Gin Vieux
12\$

CLAPP! - 10.8 %

Vin d'orge - Fermenté aux poires locales
12\$

L'AIGUILLE ET LE CHÂLE - 11.7 %

Vossaøl - Kveik originaire de Selland, Norvège
12\$

Ce symbole identifie nos bières de type **Saison**. Un style de bière profondément enraciné dans l'ADN de la Tête d'Allumette. Inspirées des traditions brassicoles belges, ces bières à l'âme fermière sont généralement pâles, sèches et débordantes de caractère.

Pour les autres boissons alcoolisées, demandez la carte à votre serveur.se