

# Microbrasserie

## La Veillée

### Bières brassées sur place - Menu local éco-responsable

---

#### TARTARE VÉGÉTAL - 21.50 V

À base de seitan, frais, audacieux et relevé.  
Une expérience surprenante qui éveille les sens.  
Servi avec croûtons et salade ou frites.

#### SALADE REPAS CROQUANTE - 17.00 SG V

Kale frais, chou rouge et carottes colorées,  
légumes du moment. Protéine végétale sans gluten  
et une touche d'exotisme avec notre vinaigrette  
Wafu maison.

#### PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT - 5.50 SG V

Kale frais, chou rouge et carottes colorées,  
légumes du moment avec notre vinaigrette Wafu  
maison.

#### NACHOS - 12 ou 24 SG (V option)

Chips de maïs généreusement garnis d'olives,  
de haricots noirs, de cheddar fondant et de  
salsa épicée de l'Arrache Gueule.

Option fromage végétalien + 4 ou 6

Crème sure + 1.50

Onctueuse sauce épicée à la patate douce + 3

#### BOL DE FRITES - 6.50 SG V

portion individuelle servie avec mayonnaise

#### POUTINE - 12 SG (V option)

Sauce végétalienne et sans gluten.

Extras: smoked-meat + 6.50

Option fromage à poutine végétalien + 3.60

#### GRILLED-CHEESE (V option)

Servi avec chips OU

Remplacez par notre salade de kale à la  
vinaigrette wafu + 3

Option fromage végétalien disponible

CHEDDAR ORANGE - 12.60

BRIE ET CONFIT DE CANNEBERGE - 15.50

BRIE ET CONFIT D'OIGNON - 15.50

#### AILES DE POULET BBQ

6 pour 12.00 ou 12 pour 22.50

#### BURGER VÉGÉ - 21 V

Galette de seitan et croustillante galette  
de patates dans un pain frais, garni de  
laitue, cornichons, oignons marinés et  
sauce crémeuse faite maison.

Servi avec frites ou salade de kale à la  
vinaigrette wafu.

#### BURGER POULET-BACON-BRIE - 24.50

Galette de poulet, bacon croustillant,  
brie onctueux dans un pain frais, garni de  
laitue, oignons marinés et sauce crémeuse  
faite maison.

Servi avec frites ou salade de kale et  
vinaigrette wafu.

#### OPTION PAIN SANS GLUTEN + 3

*Nous ne pouvons pas garantir l'absence  
complète de gluten dans nos plats*

---

#### SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE - 7.00 SG V

Tendre brownie chocolaté, doux coeur glacé  
vanille.

---

#### CHIPS ARTISANALES ASSAISONNÉES - 4.50 V

#### CRAQUELINS DE DRÊCHES - 3.75 V

se mangent comme des chips!

AJOUTEZ DE LA TARTINADE DE POIS JAUNES  
+ 2.10

#### OLIVES - 5.50 SG V

#### MÉLI-MÉLO FUMÉ - 5.50 V

Grignotine artisanale fumée, contient des  
grains de malt, des arachides et plus.  
Version spécialement élaborée pour La  
Veillée

---

# Microbrasserie

## La Veillée

### Beers brewed on site - Eco-responsible local menu

---

#### PLANT-BASED TARTARE - 21.50 V

A fresh, bold, and spiced seitan-based tartare. A surprising experience to awaken your senses. Served with fries or our kale salad with wafu dressing.

#### CRISPY HARVEST SALAD - 17.00 SG V

Fresh kale, red cabbage, colorful carrots, and seasonal vegetables. Gluten-free plant-based protein (seitan) with a touch of exotic flavor from our homemade Wafu dressing.

#### CRISPY SIDE SALAD - 5.50 SG V

Fresh kale, red cabbage, colorful carrots, and seasonal vegetables with our homemade Wafu dressing.

#### NACHOS - 12 or 24 GF (V option)

Tortilla chips generously loaded with olives, black beans, melted cheddar, and a spicy salsa made by l'Arrache Gueule.

Vegan cheese option + 4 or 6

Sour cream + 1.50

Creamy spicy sweet potato sauce + 3

#### BOWL OF FRIES - 6 GF V

Individual portion, served with mayonnaise.

#### POUTINE - 12 GF (V option)

Plant-based and gluten-free sauce.

Extras: Smoked meat + 6.50

Option: Vegan poutine cheese + 3.60

#### GRILLED-CHEESE (V option)

Served with chips OR

Replace by our kale salad with wafu dressing +3

Vegan cheese option available

ORANGE CHEDDAR - 12.60

BRIE AND CRANBERRY CONFIT - 15.50

BRIE AND ONION CONFIT - 15.50

#### BBQ CHICKEN WINGS

6 for 12.00 or 12 for 22.50

#### VEGGIE BURGER - 21 V

Seitan patty and a crispy potato patty in a fresh bun, topped with lettuce, pickles, pickled onions, and a homemade creamy sauce.

Served with fries or our kale salad with wafu dressing.

#### CHICKEN, BACON & BRIE BURGER - 24.50

Chicken patty, crispy bacon, and creamy brie in a fresh bun, topped with lettuce, pickled onions, and a homemade creamy sauce.

Served with fries or our kale salad with wafu dressing.

#### GLUTEN FREE BREAD + 3

*We cannot guarantee our dishes are 100% gluten-free.*

---

#### ICE CREAM SANDWICH - 7.00 SG V

Soft, fudgy brownie with a smooth vanilla ice cream center.

---

#### ARTISANAL SEASONED CHIPS - 4.50 V

#### SPENT GRAIN CRACKERS - 3.75 V

They're as addictive as chips!

Add yellow pea spread FOR EVEN MORE FUN + 2.10

#### OLIVES - 5.50 SG V

#### SMOKED SNACK MIX - 5.50 V

Contains malt grains, peanuts, and more. A special blend crafted exclusively for La Veillée.

---

# Microbrasserie

## La Veillée

### Bières brassées sur place - Menu local éco-responsable

---

#### CIDRE EN FÛT

VERRE 6.60 / PINTE 10.75

Milton Original

#### VELOURS

VERRE 7.60 / PINTE 11.80

NOIR - bière noire et cidre

BLANC - bière blanche et cidre

ROUGE - Pat 2 et cidre

#### VINS QUÉBÉCOIS

Demandez notre carte des vins

#### SPRITZ QUÉBÉCOIS - 12

Cidre et liqueur amère du Québec

Un spritz bien balancé avec une douce amertume et des notes de fruits et d'agrumes.

#### BIÈRE D'ÉPINETTE AU GIN - 10

Cocktail aux saveurs boréales (sapin baumier, épinette, baies de genièvre) à base du Gin de Monocle de la Cabane à Sucre au Pied de Cochon

#### GIN ou VODKA et ROSE CORDIAL - 12

Cocktail local aux notes d'eau de rose, poivre rose, cerise, hibiscus, groseille, coriandre et lime. Une expérience florale et épicée !

#### GIN TONIC - 12

Gin Panacée et Tonic 1642

#### RHUM ET COLA - 12

Rhum Morbleu épicé et Cola 1642

#### BIÈRE SANS GLUTEN - 9.60

L'Alchimiste IPA ou Rousse

#### BIÈRE SANS ALCOL - 9.35

Buvons Les Laurentides West Coast IPA  
OU l'Alchimiste Écossaise (brune)

#### LIMONADE FAITE MAISON

VERRE 3.25 / PINTE 4.50

Non pétillante

#### LIMONADE ÉNERGISANTE AU MATCHA - 6

Faite à Ste-Agathe par Seta Organic  
Non pétillante, saveurs mangue OU framboise

#### TRIBE KOMBUCHA - 7.00

Saveurs du moment, en canette

#### MOCKTAILS - 5.75

Pétillants

Gin tonic / Mojito-melon d'eau / Sangria blanche litchi-pêche / Sangria rosée canneberge-fraise

#### EAU PÉTILLANTE HARRINGTON - 3

Eau de source naturelle, non aromatisée

#### BOISSONS GAZEUSES faites au Qc - 5.50

Cola / orange / cerise / racinette

#### MOÛT DE POMME - 5.75

Pétillant, Pomme OU Pomme-fraise

#### CAFÉ

Espresso ou allongé - 3.40

Latté (lait d'avoine) - 6

#### CHOCOLAT CHAUD - 6

mélange maison, lait d'avoine

#### TISANE DIGESTIVE - GARGANTUA - 5.25

Avoine, bardane, cardamome, mélisse, menthe poivrée, orange, verveine des Indes

# Microbrasserie

## La Veillée

Beers brewed on site - Eco-responsible local menu

---

### ON TAP CIDER

GLASS 6.60 / PINT 10.75  
Milton Original

### VELVET

GLASS 7.60 / PINT 11.80

BLACK - stout and cider  
WHITE - wheat beer and cider  
RED - Pat 2 and cider

### QUÉBEC WINES

Ask for our wine list

### QUÉBEC SPRITZ - 12

Cider and local bitter liqueur  
A well-balanced spritz with a gentle  
bitterness and notes of fruit and  
citrus.

### GIN SPRUCE BEER - 10

A boreal-inspired cocktail (balsam fir,  
spruce, juniper berries) featuring "Gin de  
Mononcle" from the Cabane à Sucre au Pied  
de Cochon.

### GIN or VODKA and ROSE CORDIAL - 12

A local cocktail bursting with notes of  
rose water, pink peppercorn, cherry,  
hibiscus, redcurrant, coriander, and lime.  
A truly floral and spicy experience!

### GIN TONIC - 12

Panacée gin and Tonic 1642

### RUM AND COLA - 12

Morbleu spiced rum and Cola 1642

### GLUTEN-FREE BEER - 9.60

L'Alchimiste IPA ou Red Ale

### ALCOHOL-FREE BEER - 9.35

Buvons Les Laurentides West Coast IPA  
OU l'Alchimiste Écossaise (brown ale)

### HOMEMADE LEMONADE

GLASS 3.25 / PINT 4.50  
Non-sparkling

### ENERGIZING MATCHA LEMONADE - 6

Made in Sainte-Agathe by Seta Organic  
Non-sparkling, mango OR raspberry flavors

### KOMBUCHA - 7.00

Ask our team about our current flavors

### MOCKTAILS - 5.75

Sparkling  
Gin & tonic / Mojito-watermelon /  
Lychee-peach white sangria /  
Cranberry-strawberry rosé sangria

### HARRINGTON SPARKLING WATER - 3

Natural spring water, unflavored

### SPARKLING DRINKS made in Qc - 5.50

Cola / Orange / Cherry / Root Beer

### APPLE MUST - 5.75

Sparkling, Apple OR Apple-Strawberry

### COFFEE

Espresso or Americano - 3.40  
Latte (oat milk) - 6

### HOT CHOCOLATE - 6

Homemade blend, oat milk

### DIGESTIVE HERBAL TEA - 5.25

Oats, burdock, cardamom, lemon balm,  
peppermint, orange, Indian verbena