



MENU BIÈRE

Nos bières - Pit Caribou

CLASSIQUES

	6 Oz	12 Oz	20 Oz
La Blonde de l'Anse — 5 % 4\$ 5,5\$ 7,5\$			
GOLDEN ALE			
La 475 Blanche de Pratto — 4,75 % ... 4\$ 5,5\$ 7,5\$			
WITBIER			
La Bonne Aventure Rousse — 5 % 4\$ 5,5\$ 7,5\$			
AMBER ALE			
La Gose IPA du Barachois — 3,8 % ... 4\$ 6\$ 8\$			
ALE SURE ET SALÉE			
La Gaspésienne NO.13 — 6,2% 4\$ 6\$ 8\$			
ROBUST PORTER (CREAMER)			
IPA Américaine des Appalaches — 7 % 4\$ 6\$ 8\$			
IPA AMÉRICAINNE, DRY HOP: SIMCOE, CENTENNIAL			
Session IPA de Lesseps — 4 % 4\$ 6\$ 8\$			
NEW-ENGLAND IPA DRY HOP: MOSAIC, GALAXY, PALISADE			

DÉGUSTATIONS (BIÈRES CLASSIQUES SEULEMENT)

4 au choix 12\$ **6 au choix** 18\$

SPÉCIALITÉS

	6 Oz	12 Oz	20 Oz
Les Pieds Croches — 4,5 % 4\$ 6\$ 8\$			
BERLINER WEISSE HOUBLONNÉE À FROID AVEC MOSAIC, EKUANOT CRYO ET AMARILLO CRYO			
Stout Espresso Bio — 5 % 5\$ 7\$ 9\$			
STOUT À L'ESPRESSO DE LA BRULERIE DE L'ATLANTIQUE (CREAM)			
La Route d'Irlande — 4,8 % 4\$ 6\$ 8\$			
PALE ALE LÉGÈREMENT FUMÉE, MALT FUMÉ AU BOIS DE CERISIER, HOUBLONS: CHINOOK ET MOSAIC			
Sticke Alt — 5,8% 4\$ 6\$ 8\$			
ALTBIER LÉGÈREMENT FUMÉE			
NEIPA 100% Brett — 5% 4\$ 6\$ 8\$			
NEIPA, BRETT CLAUSSENII, DRY HOP: HORIZON, AMARILLO, CITRA)			
Surette du Chai #2 — 4% 5\$ 7\$			
BIÈRE SURE VIEILLIE EN FÛT DE COGNAC/BRANDY DURANT 12 MOIS			
Caribou Sure #3 — 4,5 % 5\$ 7\$			
ASSEMBLAGE BERLINER WEISSE MATURÉE 18 MOIS EN BARRIQUE DE PINOT NOIR ET DE BERLINER WEISSE FRAÎCHE, LE TOUT AYANT MACÉRÉ AVEC DES PÊCHES ET DES CAMERISES			
L'Arlequin DIPA des Migrateurs — 8 % 5\$ 7\$			
DOUBLE NEIPA, DRY-HOP: SIMCOE, MANDARINA B, MOSAIC, CITRA			
972 — 6,5 % 5\$ 7\$			
COLLABORATION AVEC BRASSERIE HARRICANA			
SAISON FERMÈRE FERMENTÉE AVEC UNE LEVURE D'UNE BIÈRE DE LA BRASSERIE HARRICANA AINSI QU'UNE LEVURE GASPÉSIENNE ISOLÉE SUR UNE FLEUR DE LILAS PUIS MATURÉE 8 MOIS EN BARRIQUE DE CHÊNE			

Pinte - 20 Oz

Verre - 12 Oz

Galopin - 6 Oz

Nos invités

CIDRERIE MILTON (SAINTE-CÉCILE-DE-MILTON, MONTÉRÉGIE)

CID Mangué — 4,5 %  6\$  8\$ 

CIDRE MI-SEC, MCINTOSH, MANGUE ET GOYAVE

BIÈRES À VENIR

(COCHÉES LORSQUE DISPONIBLE)

☐ **Black IPA — 6,5%**  4\$  6\$  8\$

IPA NOIRE, DRY-HOP SIMCOE, CENTENNIAL, AMARILLO - PIT CARIBOU (GASPÉSIE)

☐ **Pale Ale Néo-Zélandaise — 4,8%**  4\$  6\$  8\$

PALE ALE HOUBLONS GALAXY, MOTUEKA, PACIFIC JADE (CREAMER) - PIT CARIBOU

☐ **Paradise Point Nitro — 6,5%**  4\$  6\$  8\$

NEIPA, HOUBLON: GALAXY, MANDARINA BAVARIA ET
ÉCORCES D'ORANGES (CREAMER) - PIT CARIBOU (GASPÉSIE)

☐ **Grätzer — 3,4 %**  4\$  6\$  8\$

ALE DE BLÉ, BRASSÉE EXCLUSIVEMENT AVEC
DU BLÉ FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE - PIT CARIBOU (GASPÉSIE)

☐ **Stout à l'Avoine — 4,9 %**  4\$  6\$  8\$

STOUT HOUBLONNÉ - PIT CARIBOU (GASPÉSIE)

☐ **Vinyle Vigilante — 7%**  6\$  8\$ 

STOUT AU CAFÉ ET LACTOSE - BREWD OG (ÉCOSSE)

☐ **Stout — 4,9%**  6\$  8\$ 

STOUT TRADITIONNEL ANGLAIS - PARTIZAN (ANGLETERRE)

☐ **18|06 Farmhouse Pear Saison — 6 %**  6\$  9\$ 

ASSEMBLAGE DE FERMENTATION MIXTE DE SAISON

ET JUS DE POIRE - BREW BY NUMBERS (ANGLETERRE)

☐ **Brusseleir — 8%**  6\$  9\$ 

ZWEIT IPA (NOIRE) - DE LA SENNE (BELGIQUE)

☐ **Kriek de Ranke — 7%**  7\$  10\$ 

ASSEMBLAGE DE FERMENTATION MIXTE DE BIÈRE MATURÉE EN BARRIQUE,
DE GRIOTTES ET DE LAMBIC - DE RANKE (BELGIQUE)

☐ **Jambe de Bois — 8%**  7\$  10\$ 

BELGIAN REVOLUTION TRIPLE - DE LA SENNE (BELGIQUE)

☐ **CID Golden Russets — 8%**  6\$  8\$ 

CIDRE SEC AVEC POMMES GOLDEN RUSSETS - MILTON (MONTÉRÉGIE)

☐ **CID Cerise Griotte — 5,5%**  6\$  8\$ 

CIDRE MI-SEC AVEC CERISES GRIOTTES - MILTON (MONTÉRÉGIE)

 **Pinte** - 20 Oz

 **Verre** - 12 Oz

 **Galopin** - 6 Oz



Bières Bouteilles

PIT CARIBOU (ANSE-À-BEAUFILS, GASPÉSIE)

Pointe à Butler — 5,2% (750 ml) 25\$
ASSEMBLAGE DE SAISONS AFFINÉES EN BARRIQUE AVEC BRETT

Saison Internationale — 6,3% (750 ml) 25\$
BRASSÉE EN COLLABORATION AVEC LA «SAISON, BIÈRES DE GARDE & FARMHOUSE ALE APPRECIATION SOCIETY»
SAISON FERMIERE AVEC LEVURES INDIGÈNES ET BRETTANOMYCES, AFFINÉE EN BARRIQUE DE VIN ROUGE

Kriek Porter 2019 — 7% (750 ml) 28\$
ASSEMBLAGE DE PORTER ROBUSTE AFFINÉ 1 AN EN BARRIQUE DE WHISKY ET DE VIN ROUGE AVEC PORTER IMPÉRIAL JEUNE. LE TOUT AYANT MACÉRÉ DEUX MOIS AVEC DES CERISES GRIOTTES DU QUÉBEC.

Perle — 6,5% (750 ml) 28\$
BIÈRE FERMIERE AVEC HOUBLON SURANNÉ, LEVURES SAUVAGES GASPÉSIENNES, MATURÉ 4 MOIS EN BARRIQUE DE CHÊNE. BRASSÉE EN COLLABORATION AVEC LE KING HALL POUR LEUR 30ÈME ANNIVERSAIRE

Vieille Blanche du P'tit Baril — 5% (750 ml) 28\$
BIÈRE DE BLÉ FERMENTÉE AVEC LACTO BREVIS, AFFINÉE 5 MOIS EN BARRIQUE DE PINOT NOIR AVEC UNE INFUSION D'OEILLETS GEM ET AJOUT DE FRUITS DE LA PASSION

Saison Alma — 6,8% (750 ml) 28\$
COLLABORATION AVEC ALMA COMPAGNIE DE CIDRE
BIÈRE FERMIERE FERMENTÉE SUR MARC DE POMMES AVEC UNE SOUCHE DE LEVURE MAISON ET MATURÉE 6 MOIS EN BARRIQUE.

MICROBRASSERIE DU LAC ST-JEAN (SAINT-GÉDÉON, LAC ST-JEAN)

Mistral Gagnon — 6,5% (500 ml) 12\$
SAISON BELGE CLASSIQUE

Babeleir de St-Jean — 10,5% (500 ml) 16\$
COLLABORATION AVEC BRUSSELS BEER PROJECT, BELGIQUE)
PORTER IMPÉRIAL AU CHOCOLAT ET SIROP D'ÉRABLE.

TÊTE D'ALLUMETTE (SAINT-ANDRÉ DE KAMOURASKA, BAS-SAINT-LAURENT)

Chrysalide — 8,2% (500 ml) 15\$
SAISON DU DIABLE, ASSEMBLAGE BLONDE DU DIABLE ET SAISON CAMOMILLE

IMPORTATIONS PRIVÉES

BOON (LEMBEEK, BELGIQUE)

Oude Gueuze Boon — 7% (375 ml) 15\$
ASSEMBLAGE DE 90% DE LAMBIC DE 18 MOIS, 5% DE LAMBIC DE 3 ANS ET 5% DE LAMBIC JEUNE

BREWDOG (ELLON, ÉCOSSE)

Abstrak AB:20 — 14,2% (375 ml) 25\$
BARLEY WINE ANGLAIS BRASSÉ AVEC CAFÉ, AVOINE ET LAIT

Abstrak AB:24 — 12% (375 ml) 25\$
PORTER BALTIQUE AU CAFÉ ET SUCRE BRUN

BRASSERIE DE CAZEAU (TEMPLEUVE, BELGIQUE)

Tournay Noire — 7,6% (330 ml) 12\$
STOUT AU MALT TORRÉFIÉ « BLACK »

Tournay Triple — 9% (330 ml) 12\$
TRIPLE BELGE HOUBLONNÉE

Saison Cazeau — 5% (750 ml) 24\$
SAISON AUX FLEURS DE SUREAU

Tournay Royale Réserve — 11% (750 ml) 42\$
STOUT IMPÉRIAL VIEILLI 20 MOIS EN BARRIQUE DE CHÊNE NEUF

IMPORTATIONS PRIVÉES (SUITE)

BRASSERIE DUPONT (TOURPES, BELGIQUE)

Saison Dupont — 6,5 % (330 ML)	 10\$
SAISON SÈCHE	
Monk's Stout — 5,2 % (330 ML)	 10\$
STOUT SEC	
Bons Voeux — 9,4 % (375 ML)	 14\$
TRIPLE HOUBLONNÉE À FROID ET REFERMENTÉE EN BOUTEILLE	

BRASSERIE LA RULLES (RULLES, BELGIQUE)

Meilleurs Voeux — 7,3 % (750 ML)	 26\$
BIÈRE DE GARDE	
Triple — 8,4 % (750 ML)	 26\$
TRIPLE BELGE	
Brune — 6,5 % (750 ML)	 26\$
BRUNE BELGE	
Grande 10 — 10% (750 ML)	 26\$
BLONDE BELGE FORTE	

BRASSERIE DE LA SENNE (BRUXELLES, BELGIQUE)

Stouterik — 4,5 % (330 ML)	 11\$
THE BRUSSEL STOUT	
Brusseleir — 8 % (330 ML)	 12\$
ZWÊT IPA (NOIRE)	
Bruxellensis — 6,5 % (750 ML)	 30\$
LOCAL BRETT BEER	
Bruxenllensis Reserva — 6,5 % (750 ML)	 35\$
BRUXELLENSIS MATURÉE 6 MOIS EN BARRIQUE DE NUITS-SAINT-GEORGES	
Narrenvat — 5,8 % (750 ML)	 35\$
ALE BRUNE MATURÉE 6 MOIS EN BARRIQUE PUIS FERMENTÉE AVEC LEVURES BRETTANOMYCES	

OLVISHOLT (ISLANDE)

Lava — 9,4 % (750 ML)	 35\$
IMPERIAL STOUT FUMÉ	

DE RANKE (DOTTIGNIES, BELGIQUE)

Saison de Dottignies — 5% (330 ml)	 10\$
SAISON FERMIÈRE BELGE	

T'VERZET (ANZEGEM, BELGIQUE)

Oud Bruin — 6 % (330 ML)	 11\$
VIEILLE BRUNE FLAMANDE	
Porter Atlanta Provision — 9 % (330 ML)	 13\$
VIEILLE BRUNE FLAMANDE AVEC MALT CARAMEL ET SUCRE CANDI	
Oud Bruin Cherry — 6 % (750 ML)	 38\$
VIEILLE BRUNE FLAMANDE AVEC CERISES	
Oud Bruin Raspberry — 6 % (750 ML)	 38\$
VIEILLE BRUNE FLAMANDE AVEC FRAMBOISES	

CIDRES

CIDRERIE CHEMIN DES SEPTS (ST-JEAN BAPTISTE, QUÉBEC)

Turbo Brut 2017 — 8,3 % (500 ML / 750 ML)	 19\$	 29\$
ASSEMBLAGE #03 (500ML) ET #15 (750ML) DE CIDRES SPONTANÉS ÉLEVÉS EN BARRIQUE DE SOLSTICE D'HIVER BOURBON (DIEU DU CIEL)		
Turbo Brut 2017 Chardonnay — 8,3 % (500 ML / 750 ML)	 21\$	 32\$
ASSEMBLAGE #08 (500ML) ET #11 (750ML) DE CIDRES SPONTANÉS ÉLEVÉS EN BARRIQUE DE CHARDONNAY		
Turbo Pêché 2017 — 8,3 % (750 ML)		 32\$
ASSEMBLAGE #07 (750ML) DE CIDRES SPONTANÉS ÉLEVÉS EN BARRIQUE DE PÊCHÉ MORTEL BOURBON (DIEU DU CIEL)		

BIÈRES SANS GLUTEN

HELIX (SAINT-ALEXIS-DES-MONTS, MAURICIE)

Farmhouse — 5,2 % (473 ML)	 9\$
SAISON FERMIÈRE SANS GLUTEN	

ŽATECKÝ PIVOVAR (ŽATEC, RÉPUBLIQUE TCHÈQUE)

Celia Organic — 4,5% (330 ML)	 7\$
LAGER TCHÈQUE DÉGLUTINISÉE	



**BREUVAGES ALCOOLISÉS
ET AUTRES**

Alcools

GINs DU QUÉBEC

Les Herbes Folles (Percé)	9\$
Ungava (Cowansville)	7\$
Roméo's (Montréal)	7\$
Canopée (Louiseville)	7\$
Radoune (Gaspé)	8\$
Thuya (St-Arsène)	8\$
St-Laurent (Rimouski)	9\$
Piger Henricus (St-Alexandre)	9\$
Km 12 Monts-Valins (Saint-David-de-Falardeau) ...	9\$
Cirka Sauvage (Ville-Émard, Montréal)	9\$

VODKAS DU QUÉBEC

Quartz Premium (Cowansville)	7\$
Cirka Terroir (Ville-Émard)	8\$
Oshlag Houblonnée (Montréal)	9\$

RHUMS

Chic Choc (Cowansville)	7\$
Morbleu (Louiseville)	7\$
Diplomatico Mantuano (Vénézuëla)	8\$
Diplomatico Reserva Exclusiva (Vénézuëla)	10\$

WHISKYS & BOURBONS

Lot N° 40 Rye Whisky (Windsor, Ontario)	8\$
Woodford Reserve Kentucky (Kentucky, É.-U.)	9\$
Nikka Taketsuru 12 ans (Tokyo, Japon)	10\$
Auchentoshan 12 ans (Lowlands, Écosse)	10\$
Laphroaig Quarter cask (Islay, Écosse)	11\$
Lagavulin 16 ans Single Malt (Islay, Écosse)	14\$
Lagavulin Dbl Vieillessement SM (Islay, Écosse)	16\$

AUTRES

Coueurs des Bois (Cowansville)	7\$
Tequila Espolón (Mexique)	8\$
Moonshine St-Laurent (Rimouski)	9\$
Chartreuse (France)	9\$
Oshlag Fleur d'IPA (Montréal)	9\$
Mescal El Tinieblo (Mexique)	10\$
Oshlag Brandy de Vidal (Montréal)	10\$

COCKTAILS

Gin To'Pit	10\$
RADOUNE, 1642 TONIC, HART ROUGE & POUSSÉS D'ÉPINETTE	
Bloody Pit	11\$
QUARTZ, ALGUES FUMÉES ET GRAINES DE TOURNESOL, BOURGOT, CLAMATO, TABASCO & WORCESTERSHIRE	
Gin Tonic	9\$
UNGAVA, 1642 TONIC	
Rhum & Coke	9\$
CHIC CHOC, 1642 COLA	
Whisky Cola	10\$
LOT N40, 1642 COLA	
Vodka Jun ou Kombucha	11\$
CIRKA VODKA, KOMBUCHA/JUN AU CHOIX	
Gin Jun ou Kombucha	11\$
UNGAVA, KOMBUCHA/JUN AU CHOIX	

VIN BLANCS

Léa - Vin de Rhubarbe (St-Siméon)	 10\$
Pansa Blanca 2018 (Alta Alella - Catalogne)	 55\$

VINS ROUGES

Vin rouge du moment (Importation Privée)	 10\$
Drei Farben Rot 2017 (Staffelter hof - Moselle)	 60\$

CIDRES

CID Original, 4,5%, 355 ml (Cidrie Milton)	7\$
CID Rosé, 6,5%, 355 ml (Cidrie Milton)	8\$
CID Sec, 5,5%, 355 ml (Cidrie Milton)	8\$

Sans Alcool

BIÈRE SANS ALCOOL

Nanny State - BREWDOG (ÉCOSSE) (330ml) 7\$

CAFÉS DE LA BRÛLERIE DE L'ATLANTIQUE

Matane, Gaspésie

Espresso 3\$

Allongé 3\$

Double espresso 4\$

THÉS DU LABRADOR GASPÉSIENS

Naturellement Antioxydant - Newport, Gaspésie

Nature 4\$

Baies d'Aronia 4\$

LOUTRES KOMBUCHA

Bonaventure, Gaspésie

Pomme et gingembre 7\$

Bleuet et lavande 7\$

Concombre et menthe 7\$

NOMADE JUNERIE

Québec, Capitale-Nationale

Le Ououaron Zen (Oolong et Pu'er) 7\$

Le Roi Galago (Pommes, Épices et Roiboos) 7\$

AUTRES BREUVAGES QUÉBÉCOIS

1642 Tonic 4,50\$

1642 Cola 4,50\$

1642 Ginger 4,50\$

Coccinelle - Pomme pétillante (Cidrerie Milton) 4,50\$

Saint-Justin - Eau pétillante 3\$

Virgin Cesar 6\$

ALGUES FUMÉES ET GRAINES DE TOURNESOL,
BOURGOT, CLAMATO, TABASCO & WORCESTERSHIRE

Boutique Pit Caribou

VÊTEMENTS - FAITS AU QUÉBEC

Tuque 20\$

T-shirt 25\$

Hoodie unisexe vert/noir 64\$/69\$

Veste réversible 169\$

Tricot d'alpaga 230\$

VERRES

Galopin 6 oz ou Verre droit - 12 oz  5\$

Coupe - 6 oz  7\$

Verre tulipe - 12 oz  7\$

Verre Teku 3.0 - 14 oz  12,75\$

Pinte - 20 oz  6\$



Bouffe Gaspésienne!

BOUCHÉES

Mélange de noix à la bière Pit Caribou	5 \$
Gouda de chèvre	5 \$
Olives de l'Est	5 \$
MARINÉES AVEC HERBES & ÉPICES GASPÉSIENNES	
Maquereau fumé au poivre de Malabar	6 \$
Saucisson à la bière Pit Caribou	6 \$
Jerky de Yack	7 \$
Bourgots marinés (Saumure)	7 \$
Tapen'Algues (végane)	7 \$
TAPENADE AUX OLIVES, TOFU & ALGUES GASPÉSIENNES SERVI AVEC PAIN À LA BIÈRE	
Le Petit Blanchon	8 \$
FROMAGE FRAIS SERVI AVEC CONFIT D'OIGNONS ET PAIN À LA BIÈRE	
Rillettes de truite et crevettes fumées	8,5 \$
SERVI AVEC PAIN À LA BIÈRE	
Saumon fumé	9 \$
SAUMON DE L'ATLANTIQUE FUMÉ À FROID SERVI AVEC PAIN À LA BIÈRE	
Pain à la bière	2,5 \$

*****LES PRIX N'INCLUENT PAS LES TAXES*****

LA PLANCHETTE DU SAINT-LAURENT 20 \$

Maquereau fumé au poivre de Malabar
Rillettes de truite et crevettes fumées
Bourgots marinés (Saumure)
Saumon fumé
Pain à la bière

LA PLANCHETTE DES ARTISANS DE LA TERRE 20 \$

Le Petit Blanchon (fromage frais)
Saucisson à la bière Pit Caribou
Gouda de chèvre
Jerky de Yack
Confit d'oignons bio aux baies d'aronia
Moutarde à la bière Pit Caribou
Pain à la bière

LES BOUCHÉES FUMÉES 19 \$

(FUMÉES AU BOIS D'ÉRABLE)

Morceaux de turbot
FILET DE FLÉTAN DU GROENLAND À LA CASSONADE

Morceaux de morue
FILET DE MORUE À LA CASSONADE

Morceaux de saumon
SAUMON AU SIROP D'ÉRABLE

NOS FOURNISSEURS

ATKINS ET FRÈRES (MONT-LOUIS): RILLETES, MAQUEREAU

LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN (STE-THÉRÈSE-DE-GASPÉ): BOURGOT, MORUE,
TURBOT, BOUCHÉES DE SAUMON

FERME BOS G (ST-ELZÉAR-DE-BONAVENTURE): JERKY DE YACK

FERME NATIBO (CAPLAN): GOUDA DE CHÈVRE

LES COCHONAILLES (LONGUEUIL): SAUCISSON

FUMOIR MONSIEUR ÉMILE (PERCÉ): SAUMON FUMÉ

FROMAGERIE DU LITTORAL (BAIE-DES-SABLES): LE PETIT BLANCHON

LA MIE VÉRITABLE (CARLETON): PAIN À LA BIÈRE

MOUTARDE LEGROS (NEW CARLISLE): MOUTARDE

HÉRITAGE KALAMATA (MONTRÉAL): OLIVE, TAPEN'ALGUES

NATURELLEMENT ANTIOXYDANT (NEWPORT): CONFIT D'OIGNONS BIO,