

# *Pub de la Contrée & Microbrasserie de Bellechasse*

Fondée dans Bellechasse, inspirée par l'humanité



*Depuis 2013*

# Nourriture

## Grignotines

- Jerky de boeuf ou de porc (Bouchée double) | 10,45 \$
- Arachides salées | 3,35 \$
- Croustilles Cape Cod nature | 4,95 \$
- Tresse salée (Fromagerie Bellechasse) | 3,65 \$
- Olives marinées | 4,45 \$
- Oeufs marinés (3) | 5,45 \$

## Nachos

- Croustilles tortillas, salsa maison, maïs et haricots noirs BBQ, échalotes françaises, cheddar doux (fromagerie des Etchemins, cheddar fûmé (fromagerie Bellechasse), olives marinées et crème sûre. 16,95 \$



## Planche du terroir

- 1 personne | 19,45 \$
- 2 personnes | 34,95 \$
- Dégustation de produits de la région : fromages, charcuteries et créations de la maison.
- Formule végétarienne aussi disponible!



## Smoked meat

- Dans un pain de seigle au levain (Jeff le boulanger), généreuse portion de smoked meat de porc de la Boucherie Turlo, beurre, moutarde de Dijon et cornichons.
- Servi avec salade de chou et croustilles Cape Cod. 21,50 \$



## Grilled cheese

- Fondue d'oignons et cheddar fort | 16,50 \$

- Pain multigrain de la Boulangerie Le Vieux Buckland, fondue d'oignons maison, cheddar doux et cheddar fort des fromageries des Etchemins et de Bellechasse. Servi avec croustilles et salade de chou.

## Pizzas de la Contree

- La Fumée de Buckland** | 18,95 \$

- Crème sûre, cheddar de la fromagerie Etchemin, pastrami de la boucherie Bolduc, cornichons, sauce dijon érable sur croûte cuite au feu de bois.

- La Forestière** | 20,95 \$

- Généreuse tombée de champignons pleurotes, shiitake et chestnut rôtis (Régal des champs et La Botte), cheddar de la Fromagerie des Etchemins, cheddar fort de la Fromagerie Bellechasse et fleur d'ail de Vallée-des-Prairies, sur une croûte cuite au feu de bois.

# Nourriture

## Menu enfant (12 ans et moins)

9,50 \$

2 pogos, chips et jus  
OU  
Grilled cheese, chips et jus.

## Salade du moment

18,65 \$

Choux et légumes du moment, olives marinées, noix épicées bbq, fromage, oeufs marinés, croûtons, vinaigrette fleur d'ail et érable.



## Côtes levées

Sauce Méchoui de la boucherie Turlo, croustilles et salade de choux.

Demi | 22 \$

Entières | 32 \$



## Pogos de la boucherie Turlo (2)

Servis seuls | 7,95 \$

En assiette | 13,45 \$

La traditionnelle saucisse en pâte!

## Les extras

Pain 1,05 \$ | Beurre 0,60 \$ | Crème sûre 2,25 \$ | Salsa 3,85 \$

+Smoke meat (Turlo) et cornichons | +3,75 \$

+Saucissons (Turlo) | +6,25 \$

+Saucisse à la bière (Boucherie Bolduc) | +6,25 \$

+Quark - fromage de chèvre frais (Cassis et Mélisse) | +5,95 \$

## Dessert

6,35 \$

Pouding chômeur à la bière et au sirop d'érable (Érablière Du Vallon), avec chantilly et noix grillées épicées.



# Brevages (sans alcool)

## Mocktails

Virgin Cesar | 7,95 \$

Le classique sans alcool : Clamato, épices, citron et garnitures.

Le Massif | 7,95 \$

Limonade, gingembre et tonic. Frais, pétillant et légèrement épicée.

Thé glacé tropical | 7,95 \$

Thé à la menthe, limonade et fruit de la passion.

## Boissons

Jus (pomme, orange ou fruits des champs) | 2,95 \$

7UP, 7UP zero, Pepsi ou Pepsi Diète | 2,95 \$

Limonade | 3,25 \$

Thé | 3,35 \$

## Eaux et pétillants

San Pellegrino | 3,50 \$

Eau minérale Montellier | 3,80 \$

Harrington Pomme & Melilot | 4,75 \$

Harrington Concombre et thé des bois | 4,75 \$

## Produits du terroir sans alcool

Moût de pomme (Cidrerie Le Somnambule) | 7,25 \$

Hydromel hibiscus et canneberge

(Cru d'abeille) | 5,25 \$



## Cafés de la Brûlerie de Bellechasse

	Régulier	Grand
Espresso simple	3,35 \$	
Espresso double	3,65 \$	
Americano	3,35 \$	4,35 \$
Cappuccino	4,45 \$	
Latte	4,45 \$	5,85 \$
Chocolat chaud	4,45 \$	5,85 \$
Mocha	5,25 \$	6,50 \$

## Spécialités

Latte glacé à l'érable | 8,75 \$

Espresso double, sirop d'érable, lait froid, glace et chantilly.

Irlandais | 9,65 \$

Allongé, baileys et chantilly.

Brésilien | 11,95 \$

Americano, whisky, triple sec, baileys et chantilly.

## Extras

Lait d'avoine | +1 \$

Décaféiné | +0,25 \$

# À découvrir (avec alcool)

## Produits du terroir

Le Ricaneux | 6,50 \$  
Vin de fraises et de framboises.

Le Portageur | 6,95 \$  
Vin fortifié de style porto aux fruits et à l'érable (3 oz).

Pimpante | 12,00 \$  
Vin pétillant de fraises et de framboises (12 %).

Cidre de pomme – Cidrierie Le Somnambule | 9,50 \$  
Hydromel limonade 3,8 % – Cru d'abeille | 6,45 \$

## Créations maison

Le Portanic | 9,25 \$  
Portageur et eau tonique.

Le Malin Plaisir | 8,75 \$  
Bière blanche et Ricaneux.

## Cocktails classiques

Bloody César | 9,65 \$  
Gin tonic | 9,65 \$  
Rhum & coke | 9,65 \$  
Sangria | verre 10oz 9,65 \$ / pichet 32 \$  
Panaché | 9,25 \$  
Bière amère et 7UP



## Vins maison

Rouge ou blanc | 6,25 \$

## Vins d'importation privée

### ROSÉE

Verdera – Grenache–Carignan (Espagne)  
Verre 10 \$ | Bouteille 35 \$

### BLANCS

Fontamara – Pinot gris (Italie)  
Verre 10 \$ | Bouteille 35 \$

Domaine de la Bretonnière – Sauvignon blanc (France)  
Verre 12 \$ | Bouteille 38 \$

Huff – Riesling (Allemagne)  
Bouteille 42 \$

Domaine Pierre Sorin – Aligoté (Bourgogne)  
Bouteille 46 \$

### ROUGES

Verdera – Grenache–Carignan (Espagne)  
Verre 10 \$ | Bouteille 35 \$

Fontamara Bio – Montepulciano (Italie)  
Verre 11 \$ | Bouteille 36 \$

Vispo – Sangiovese (Italie)  
Bouteille 38 \$

Château Haut Gravelier – Bordeaux (France)  
Bouteille 40 \$

## *Pionnier dans notre domaine*

Détenant le 90<sup>e</sup> permis de brasseur attribué au Québec, la Microbrasserie de Bellechasse est parmi les premières à voir le jour en région, dans un village de moins de mille habitants. Depuis, le secteur a explosé: en 2024, le Québec comptait près de 331 permis de brasseur actifs.

## *Quelques jalons de notre histoire*

Automne 2011 – Gabriel imagine une microbrasserie qui soutiendrait l'économie locale dans le sud de Bellechasse. Au CLD, c'est l'agent de développement Éric Martel, spécialisé dans la formule coop, qui accompagne le comité provisoire dans l'émergence de l'entreprise. Cette étape d'idéation se vit à l'époque des rencontres de "La Contrée en Montagnes", d'où le nom de départ: Brasserie de la Contrée de Bellechasse.

Été 2012 – Naissent les « bières de village » : Gabriel et Anabelle expérimentent chez eux les premières recettes – les Bellechasse, Saint-Léon, St-Nazaire et Buckland voient le jour...

Automne 2012 / Printemps 2013 – Travail intensif sur le plan d'affaire. Juin 2013 – Le pub et la microbrasserie s'installent dans l'ancienne caisse populaire de Buckland avec l'ambition de devenir un lieu rassembleur. Le décor y est travaillé par Aurélien Biet. Gabriel et Anabelle travaillent sans relâche cet été-là pour métamorphoser le bâtiment et ouvrir le plus tôt possible! Ils reçoivent des coups de main de proches et de membres travailleurs: Stéphane Fillion, Alexandra Fillion, Diane Bélanger, Jacques Paquet, Danielle Mercier, Angèle Goupil, Luc Letelier, Gaston Jenkins et David Carruthers.

2013 – 12 septembre. Premier brassin de la Bellechasse dans l'ancien bâtiment de la caisse! 7 novembre: le pub ouvre officiellement ses portes!

Printemps 2015 – La torréfaction locale de café entre en scène avec le lancement de la Brûlerie de Bellechasse.

2017 – La Microbrasserie est agrandie et déménage dans un local bâti sur mesure sur le même terrain que la caisse pop, au cœur du village. Gabriel y brasse pour la première fois dans un équipement sur mesure signé Pigeon. Vickie Langlois, cheffe de J'aime Bellechasse, opère la cuisine du Pub. Son empreinte est toujours au cœur du menu du Pub. Ses recettes de salsa, de relish de maïs et le concept de planche du terroir font encore le régal de nos visiteurs. Elle demeure en poste jusqu'en décembre 2018.

2019 – La pression du marché est telle que la Micro abandonne la bouteille BN-050 lavable pour la canette format 473mL.

2022 – Rootree travaille sur le packaging des sacs de café afin qu'il reflète mieux notre identité et nos valeurs. Pour son design, l'entreprise recevra le prix « Best in class » devant Dasani et Coca Cola!

2023 – L'entreprise fait peau neuve et simplifie sa gouvernance. Elle passe alors à une coopérative de travailleurs après une décennie comme coopérative de solidarité.

Début 2025 – Les canettes sont dorénavant à l'image du territoire et des saveurs qu'elles portent. Chaque famille se distingue par une couleur dominante et un paysage illustré de Bellechasse, pour allier goût et fierté locale. Toujours en portant les noms des villages de la région.

Fait à noter, la Pub de la Contrée et la Microbrasserie de Bellechasse repose sur une petite équipe d'employés engagés! Beaucoup reste plusieurs années, y compris les étudiants! Dans les piliers, mentionnons: Johanne Labrie (Pub-depuis 2019), Pâquerette Forgues (Pub, depuis 2014), Gaston Jenkins (commis micro et brûlerie, depuis 2013), Anabelle Goupil (pub, brûlerie et microbrasserie, 2012) et bien sûr, Gabriel Paquet (brasseur et torréfacteur)!