



LE PASSEPORT DES
MICROBRASSERIES
UUUU

VOTRE PASSEPORT



VIVEZ DES EXPÉRIENCES UNIQUES

Le **passport Microbrasserie** est l'occasion idéale pour visiter les microbrasseries, brasseries et cidreries de Montréal et ses alentours. Ce passeport est une invitation à la découverte des produits et du savoir-faire local.

À **chacun de vos arrêts**, vous pourrez choisir à travers une sélection de produits (blanche, blonde, rousse, cidre houblonné) proposée par les établissements.

Nous vous invitons à vous rendre dans les 17 établissements participants afin de découvrir leur sélection de 41 dégustations (35 bières et 6 cidres) **jusqu'au 30 avril 2017**.

QUELQUES RECOMMANDATIONS

- Le pourboire n'est pas inclus
- 1 Passeport Microbrasserie par personne, d'autres peuvent être offerts en cadeau
- Vous devez présenter votre passeport dès votre arrivée
- Le passeport est valide une fois dans chacun des établissements participants
- Le Passeport Microbrasserie expire le 30 avril 2017
- Ne peut être jumelé à aucune offre ou promotion, non cumulable, non monnayable
- Non valide le 30-31 décembre 2016 et le 1er et 2 janvier 2017
- La sélection des produits peut varier en fonction des saisons et de la production





L'ANNEXE ST-AMBROISE SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT

Au fil des années, la Brasserie McAuslan est devenue un lieu inévitable dans l'univers brassicole québécois et canadien.

Le Pub L'Annexe St-Ambroise bénéficie d'une boutique St-Ambroise et vient compléter ces nouvelles infrastructures avec une mini salle de brassage à disposition afin d'expérimenter, d'innover et de déguster les bières exclusives au pub.

Aujourd'hui, la Brasserie McAuslan, pionnière avant-gardiste des microbrasseries au Québec et au Canada, est plus que jamais prête et fière à relever les nouveaux défis tout en protégeant fidèlement ce qui a fait sa force depuis tant d'années: la qualité exceptionnelle de ses bières.


3 dégustations parmi :


-  Pale Ale
-  India Pale Ale
-  Double India Pale Ale
-  Session IPA
-  Noire à l'avoine
-  Abricot
-  Rousse
-  Cream Ale
-  Scotch Ale
-  Bière du mois

CONTACT

HEURES

Lundi	Fermé
Mardi au Jeudi	16h - 23h
Vendredi - Samedi	16h - 1h
Dimanche	Fermé

 5080 St-Ambroise,
Montréal, QC H4C 2G1

 (514) 939-3060

 www.mcauslan.com



BRUTOPIA

Ouvert depuis 1997, Brutopia est un bistro-brasserie dans le centre-ville de Montréal où on y sert des bières fraîches et savoureuses.

Les bières du Brutopia sont toutes des ales entièrement naturelles, brassées à l'ancienne.

Nous utilisons principalement des malts canadiens, auxquels nous ajoutons des malts britanniques de spécialité pour obtenir des teintes et des saveurs particulières. Nos houblons proviennent des États-Unis, un houblon Golding Leafs du R.-U. servant au houblonnage à cru (I.P.A.P.).

Un endroit idéal où vous avez la chance de savourer une bonne boisson mousseuse en intérieur comme en extérieur grâce à un personnel accueillant. D'autant plus que des bières à la pression importées et microbrassées sont offertes.

Le brassage est assuré par le maître-brasseur Chris Downey et le brasseur John Fairbrother.

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT

4 dégustations parmi les bières maison :



IPA

**Bière disponible en fonction de la saison*



Honey beer



Nut Brown ale



Extra blonde



Pale ale



Imperial IPA



Imperial Stout



Extra blonde



Raspberry blonde (saison*)



Chocolate stout (saison*)



Scotch ale (saison*)

CONTACT

HEURES

Judi et Vendredi | 12h - 3h

Passeport non-applicable la fin de semaine de la Saint-Patrick

📍 1219 Rue Crescent, Montréal, QC H3G 2B1

☎ (514) 393-9277

🌐 www.brutopia.net



BISTRO-BRASSERIE LES SOEURS GRISSES

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT

3 dégustations parmi :



Camélia



Marquis de Vaudreuil



Ninja IPA

La micro-brasserie artisanale Bistro-Brasserie Les Soeurs Grises vous emmènera dans son univers unique avec de savoureuses bières, sa cuisine du terroir et son fumoir.

Une cuisine réconfortante, 9 lignes de bières maisons, un menu de bières bouteilles et de vins en importations privés et quelques cocktails bien mixés, voilà tout le nécessaire afin de vous offrir une expérience culinaire digne de ce nom! De la côte-levée fumée au bois de cerisier jusqu'à son populaire porc effiloché sauce BBQ et sirop d'érables, de magnifiques assiettes à partager sont aussi offertes pour un peu plus de dynamisme et de convivialité!

Le bistro est tout aussi reconnu pour ces 5 à 7 enlevants, son long comptoir bar pour les amoureux d'une ambiance plus décontractée et un espace tables pour un brin d'intimité!

CONTACT

HEURES

Lundi au Mercredi	11h - 23h
Jeudi au Samedi	11h - 3h
Dimanche	12h - 23h



32 Rue McGill,
Montréal, QC H2Y 3W5



(514) 788-7635



www.bblsg.com



Le Vestiaire

LE VESTIAIRE

Depuis 4 ans maintenant, le Vestiaire s'est confortablement installé sur la Plaza St-Hubert. Situé dans le quartier Rosemont, à deux pas du métro Beaubien, le Vestiaire est un bar spécialisé en bières de microbrasseries artisanales québécoises et variées. De la bière, il y en a pour tous les goûts! Vous n'aurez que l'embarras du choix. Avec une sélection qui s'étend à travers 16 fûts et plus d'une trentaine de bouteilles différentes, nous avons de quoi satisfaire autant l'amateur de bières que l'épicurien en quête de bons produits.

Mais attention! Même si le houblon constitue une religion au sein des murs du Vestiaire, vous y trouverez également bien d'autres produits qui sauront satisfaire vos autres goûts: des cocktails aux vins d'importation privée, des whiskys aux shooters les plus reconnus, les choix sont multiples et nous nous ferons un devoir de vous faire passer une excellente soirée parmi nous.

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT

3 dégustations parmi :



Dominus Vobiscum Blanche
de la Microbrasserie de Charlevoix



Rousse douce de l'Alchimiste



Cidre des Vergers de la Colline

CONTACT

HEURES

Lundi - Mardi	16h - 00h
Mercredi	16h - 1h
Jeudi au Samedi	16h - 3h
Dimanche	16h - 00h

Passeport non-applicable le lundi



6634 rue Saint-Hubert,
Montréal, QC H2S 2M3



(514) 564-3823



www.barlevestiaire.com



LES 3 BRASSEURS

L'histoire des 3 Brasseurs commence il y a plus de cent ans, à Lille, en France, lorsque trois brasseurs s'associent pour fonder une brasserie qui deviendra l'une des plus importantes du pays. En 1985, les descendants des fondateurs ont ouvert leur première microbrasserie de quartier, bien avant qu'on entende parler des bières artisanales ou des microbrasseries.

La clé du succès à l'époque, et encore aujourd'hui, est une passion constante pour la création du verre de bière parfait. C'est la raison pour laquelle la bière est brassée sur place, à quelques pas de votre table, par des brasseurs qui savent que le brassage de la bière est une combinaison magique d'art, de science et de dévouement. Ils ont également un grand respect pour l'histoire du brassage et du savoir-faire de ceux qui étaient brasseurs avant eux.

Chacun des restaurants rend véritablement hommage au passé, l'époque où chaque village avait son propre brasseur. Bien que la passion pour la bière n'ait pas changé, les 3 Brasseurs sont en constante évolution dans le but d'améliorer votre expérience de la bière. Les plats sont mariés à des bières particulières pour rehausser les saveurs et améliorer votre expérience sensorielle.

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT

4 dégustations parmi :



La blanche



La blonde



La brune



L'Ambrée

Possibilité de remplacer une des bières traditionnelles par la bière du quartier.





CONTACT

HEURES


Lundi au Mercredi	11h30 - 00h
Jeudi	11h30 - 1h
Vendredi - Samedi	11h30 - 2h
Dimanche	11h30 - 00h


3 BRASSEURS - ST-DENIS

 1658 Rue St-Denis,
Montréal, QC H2X 3K6

 (514) 845-1660


3 BRASSEURS - ST-PAUL

 105 Rue St-Paul EST,
Montréal, QC H2Y 1G7


 (514) 788-6100


3 BRASSEURS - MCGILL

 732 Rue Ste-Catherine Ouest,
Montréal, QC H3B 1B9

 (514) 788-6333


3 BRASSEURS - CRESCENT

 1356 Rue Ste-Catherine Ouest,
Montréal, QC H3G 1P6


 (514) 788-9788


3 BRASSEURS - ANJOU

 7225 Blvd. des Galeries d'Anjou,
Anjou, QC H1M 2W2

 (514) 351-5591

3 BRASSEURS - BROSSARD

 9316 Blvd. Leduc,
Brossard, QC J4Y 0B3

 (450) 676-7215

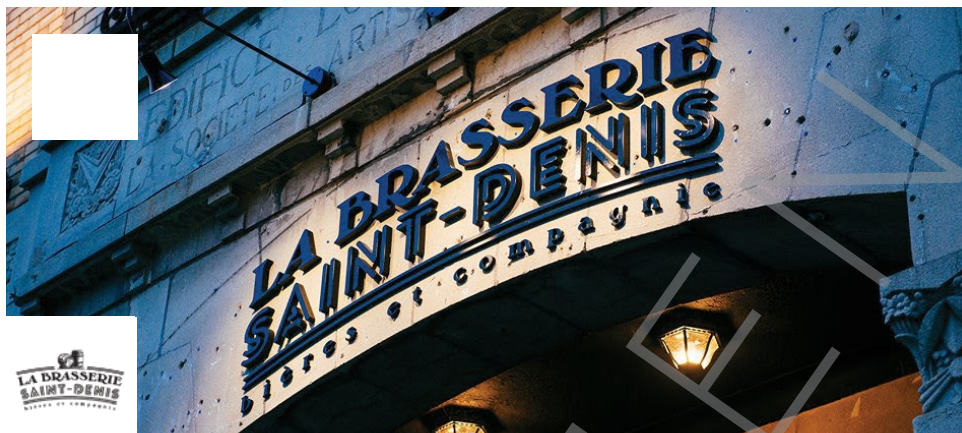
3 BRASSEURS - LAVAL

 2900 Ave. Pierre-Peladeau,
Laval, QC H7T 3B3

 (450) 988-4848



www.les3brasseurs.ca



BRASSERIE ST-DENIS

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT

Véritable institution au cœur du Plateau Mont-Royal depuis près de 20 ans, la Brasserie Saint-Denis propose une impressionnante variété de bières d'importation, de microbrasserie en fût. Vous pourrez découvrir des bières de microbrasserie en provenance des régions du Québec.



4 dégustations parmi la sélection du jour de l'établissement

Savourez de délicieuses spécialités culinaires comme les moules à volontés, les burgers, les saucisses et la choucroute maison. À ceux-ci s'ajoutent d'appétissants mets savoureux et accessibles: mac and cheese réinventé et ses succulents tartares. Après le boulot ou après l'entraînement, la Brasserie Saint-Denis invite tous ceux qui aiment bien manger et bien boire, sans se ruiner!

CONTACT

HEURES

Lundi- Mardi | 16h - 00h
Mercredi au Dimanche | 11h30 - 00h

📍 4350 Rue Saint-Denis,
Montréal, QC H2J 2K8

☎️ (514) 844-0394

🌐 www.labrasseriesaintdenis.com



COMME CHEZ SOI

Ouvert depuis le début du siècle dans le petit village pittoresque de Pointe-Claire, l'établissement Comme Chez Soi vous reçoit en toute intimité. L'endroit idéal pour faire la fête dans un décor chaleureux et feutré avec l'élégance et le savoir-faire de la Vieille Europe. Assoyez-vous au bar pour découvrir l'impressionnante variété de bières de microbrasserie.

La cuisine vous offre, de l'amuse-bouche au dessert, des plats composés d'ingrédients de qualité ainsi qu'un jeu des saveurs, et ce, à un prix plus que raisonnable.

Profitez également d'une carte exceptionnellement audacieuse avec tous les classiques incontournables et, évidemment les spécialités belges. Quels que soient vos goûts en matière de gastronomie, vous y trouverez forcément votre bonheur.

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT



4 dégustations parmi la sélection du jour de l'établissement

CONTACT

HEURES

Lundi		Fermé
Mardi au Samedi		11h - 23h
Dimanche		Fermé

Réservation recommandée

📍 297 Chemin du Bord-du-Lac-Lakeshore, Pointe-Claire, QC H9S 4L3

☎ (514) 693-9555

🌐 www.commechezsoi.com



LA BROUE SHOP

La Broue Shop est une brasserie artisanale qui offre des bières de dégustation brassées sur place mais aussi ailleurs au Québec. Le Broue Shop désire offrir une grande sélection de bières de style américain, notamment beaucoup d'IPA ainsi que des bières belges et quelques Stouts. Les bières brassées dans l'établissement sont composées de houblon américain.

Le Broue shop propose aussi de la nourriture de pub à prix raisonnable. Les clients peuvent entre autres manger des bretzels, des ailes de poulet, des moules, ou encore des hot-dogs.

Contrairement à beaucoup de brasseries, le Broue Shop a décoré ses locaux avec des matériaux industriels comme le béton et le métal pour donner un look jeune et actuel.

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT



6 dégustations parmi les bières maison

CONTACT

HEURES

Mardi - Mercredi	11h30 - 00h
Jeudi - Vendredi	11h30 - 1h
Samedi - Dimanche	15h - 1h

📍 1950, chemin du Fer-à-Cheval,
Sainte-Julie, QC J3E 2T6

☎ (450) 649-6669

🌐 [www.facebook.com/
BroueShopBrasserieArtisanale](http://www.facebook.com/BroueShopBrasserieArtisanale)



LE GRIMOIRE

Depuis son ouverture en 2004, la microbrasserie Le Grimoire est grandement appréciée par sa nombreuse clientèle qui provient de partout au Québec.

La brasserie est le fruit de l'amour de 3 brasseurs passionnés à la recherche de bières de qualité qui désormais font fureur dans tout le Québec.

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT



4 dégustations parmi les 12 bières de microbrasserie en fût

CONTACT

HEURES

Samedi | 12h - 23h
Dimanche | 15h - 23h

📍 223 Rue Principale,
Granby, QC J2G 2V7

☎ (450) 372-7079

🌐 www.brasseriegrimoire.com



DOMAINE DE LAVOIE

Le vignoble du Domaine de Lavoie est situé à Rougemont, en Montérégie. Le Domaine de Lavoie est une entreprise familiale qui perdure depuis plus de 16 ans.

Le Domaine de Lavoie produit des vins et des cidres de qualité aux goûts uniques, élaborés à partir de fruits cultivés 100% au Québec. Leurs produits du terroir sont une fierté et une source de plaisir intense offert à chaque gorgée.

Le Domaine de Lavoie est une entreprise qui ne cesse d'évoluer. Effectivement, toute l'équipe travaille à améliorer la qualité des produits et l'expérience client. Ces améliorations portent fruits. Année après année, l'entreprise est récompensée dans plusieurs concours autant national qu'international. Le charme champêtre du site et la beauté du décor sera vous éblouir.

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT

3 dégustations parmi :



Hugues houblonné



Hugues 100% Pommes



Cidre de glace



Cidre fort



Cidre fortifié



Bulles d'automne

10% de rabais à l'achat de 3 cidres

CONTACT

HEURES

Lundi au
Dimanche

10h - 17h



100, rang de la Montagne,
Rougemont, QC J0L 1M0



(450) 469-3894



www.de-lavoie.com



VAL CAUDALIES

Val Caudalies est un vignoble de vins et de cidres crée par 3 entrepreneurs se consacrant à la production et commercialisation de produits de qualité, élaborés à partir de leur vignoble et verger. L'équipe dirigeante a su concevoir des produits spécifiques et d'une qualité admirable, bénéficiant d'une notoriété et renommée sans précédent.

Lors d'une visite, vous pourrez pique-niquer en profitant du panorama exceptionnel sur les Appalaches et la vallée du Mont Pinnacle tout en profitant d'une dégustation gratuite offerte par le vignoble.

SÉLECTION DE L'ÉTABLISSEMENT

3 dégustations parmi :



Cidre liquoreux



Cidre Pétillant pomme / framboise



Cidre de glace

CONTACT

HEURES
Sur réservation

📍 4921 Rue Principale,
Dunham, QC J0E 1M0

☎ (450) 295-2333

🌐 www.valcaudalies.com

SPECIMEN

CONTACT



1001 Rue Lenoir,
Montréal, QC H4C 2Z6



www.passeportmb.com



(514) 419-5880



info@restomania.ca