

Qui sommes nous?

Passionnés de bières et co-propriétaires de la Microbrasserie du Lac Saint-Jean, Annie et Marc ouvrent la première microbrasserie au Lac-Saint-Jean en 2007. Fièremment établis à St-Gédéon, tout près des plages, de la Véloroute des Bleuets et du Parc national de la Pointe-Taillon, son bistrot et sa boutique sont un endroit de rêve pour le touriste et la clientèle locale qui désirent découvrir des produits authentiques. Concoctant des recettes de bières raffinées pouvant plaire à un large public, la Micro du Lac a su se tailler une place de choix dans le réseau de distribution des bières québécoises. Dans tous ses projets, l'entreprise poursuit toujours le même but : faire découvrir les saveurs offertes par les ingrédients locaux, allier la richesse de l'industrie brassicole à celle du terroir régional et, évidemment, proposer des bières rassembleuses.

Bienvenue chez nous!



Notre compagnie sœur LactoLac

Compagnie sœur de la Micro du Lac, Lactolac se spécialise dans la lactofermentation de légumes. Elle fournit trois produits au menu de notre bistrot cette année : le curtido, un mélange d'origine salvadorienne, avec carotte, chou, oignon, piment et lime ; la choucroute lactofermentée, dont le chou local est aromatisé avec les épices de macération du célèbre gin km12 ; et un kimchi inspiré de la tradition coréenne, mariant chou napa, gingembre, ail, piment, radis daikon et pomme.

On s'invite à votre table !

Visitez notre boutique pour découvrir plusieurs autres délicieux produits régionaux

Nos sauces

Sauce tomate maison à la Gros Mollet
Sauce poutine maison à la Gros Mollet

Nos saucisses

Saucisses maison à la Boutefeu et ail noir
Saucisses maison à la Rang 10 et fromage Saint-Laurent

Vinaigre de bière de la Micro du Lac

(L'offre peut varier en fonction des disponibilités)

Bières



Vins, cocktails et mocktails



Fiers

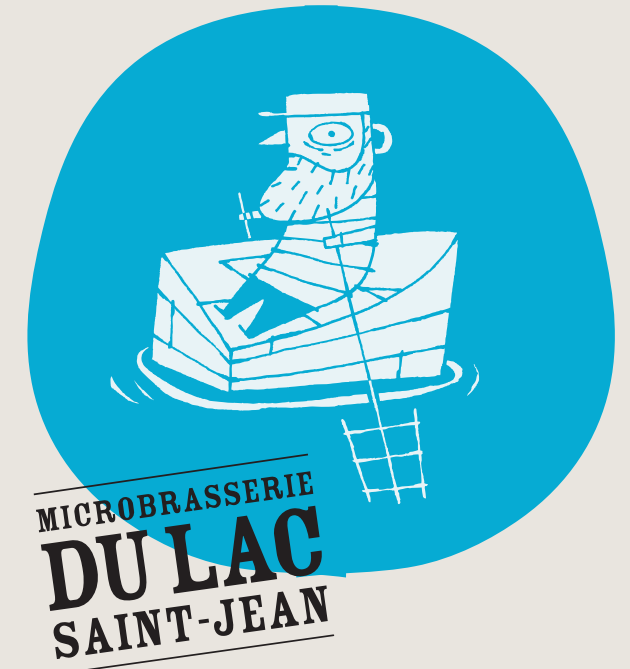
Avec des sauces et des saucisses maison, des légumes fermentés de l'entreprise sœur LactoLac, des frites de pommes de terre jaunes locales et des fromages régionaux, nous sommes fiers de mettre notre terroir en valeur afin de créer un tout savoureux et convivial dans votre assiette. Bienvenue chez nous!

Nos partenaires artisans

Fromagerie Saint-Laurent, La Patate Lac-Saint-Jean, À contre vent, Fromagerie Lehmann, Fromagerie Médard, Distillerie du Fjord, Éric Émond l'artisan boulanger, LactoLac, Crevette de la Gaspésie, Charcuterie Monsieur D, Légunord, Ferme Tournevent et Les viandes Bio de Charlevoix.

Un grand merci à nos fournisseurs

Colabo, Mermax et Distribution JPG.



MENU

Passez à notre boutique

Sur présentation de votre facture, obtenez 5% de rabais sur la bière à la boutique

*S'applique uniquement sur la bière, la journée même.


Les Capricieux

- **Le lunch de la patronne | 27**
6 ailes de poulet accompagnées de la salade gédéonnaise.
- **Le lunch du patron | 27**
Croustilles de maïs servies avec salsa de crevettes de Gaspésie.

Entrées

- **Duo d'houmous | 15** * 
À l'honneur, notre houmous de gourgane régionale et celui de betterave, accompagnés de mini pains naans.
- **Kimchi | 9** * 
Bol de kimchi LactoLac.
- **Mise en bouche de la Micro | 30** *
Mélémélo d'olives, fromage Kénogami et saucisson régional, servis avec pain et croûtons.
- **Mélémélo d'olives | 8**
- **Salade gédéonnaise | 16** 
Tomates, concombre du jardin, laitue Boston, oignon rouge et bocconcini régional. Tout est local!
- **Ailes de poulet (6 ou 12) | 20/33**
Croustillantes et généreuses, servies avec frites.
Un classique de la Micro!
- **Boulettes BBQ à la bière | 16**
Généreuse portion de petites boulettes, accompagnées de sauce BBQ à la Frappabord.
- **Croustilles de maïs & salsa fraîche | 17** 
Goûter notre salsa maison, c'est l'adopter! Plat servi froid.
- **Frites maison | 8** 
Assaisonnées au sel de mer.
(Ajoutez une mayonnaise épicée maison) | 3

À partager

- **Nachos grillés | 30** 
Gratinés au fromage mozzarella et cheddar Saint-Laurent vieilli deux ans. Servi avec salsa du chef.
- **Nachos grillés aux crevettes nordiques | 44**
Gratinés au fromage mozzarella et cheddar Saint-Laurent vieilli deux ans, avec une généreuse portion de crevettes nordiques gaspésiennes et salsa du chef.

Plats principaux

- **Fish and chips | 29** *
Fish and chips fait de morue canadienne, accompagné de curtido et de frites.
- **Pissaladière | 25** *
Composée de cœurs d'artichauts, de feta, de poulet, de salsa maison et de mozzarella, servie sur un tortilla avec son coulis de pesto.
- **Hot-dog de la Micro | 19** *
Clin d'œil à nos casse-croûtes. Dégustez notre saucisse Rang 10 dans un pain naan, accompagnée de choucroute et servie frites maison.
- **Salade Cléopâtre à la volaille du Québec | 25** *
Il y a eu l'inspiration de Jules César.... Goûtez plutôt à celle de Cléopâtre! Salade romaine, vinaigrette César maison et poulet grillé servi à notre façon.
- **Choucroute garnie du Lac | 27** *
Choucroute aux épices infusés dans le gin km12, accompagnée de nos saucisses Rang 10 et Boutefeu et d'un pavé de *smoked meat* macéré à la bière noire.
- **La traditionnelle Tourtière du Lac | 22** *
Cubes de pomme de terre et viande cuite longuement en croûte, comme le faisaient nos grands-mères! Servi avec du curtido.
- **Crevettes à la Bière Rang 4 | 29**
Généreuses crevettes panées à la Rang 4, curtido et frites.
- **Burger de la Micro | 27**
Galette de bœuf Silver Sterling 6 oz, fromage cheddar épicé Saint-Laurent, salade, tomates et mayo du bistrot.
Servi avec curtido et frites.
- **Burger végétarien | 23** (option végétane disponible) 
Galette végétarienne, fromage Kénogami, salade, tomates et mayo végétane. Servi avec curtido et frites.
- **Grilled cheese de saumon fumé | 30**
Pain de campagne, saumon fumé façon pastrami, tapenade de dattes au fromage à la crème et Boutefeu, jeunes pousses, le tout servi avec frites.

Nos poutines

- **Poutine classique de la Micro à la Gros Mollet | 18**
Sauce maison à la Gros Mollet et fromage en grains Saint-Laurent.
- **Poutine à la sauce mac n' cheese | 25**
Sauce maison mac n' cheese avec bacon et fromage en grains Saint-Laurent.

- **Frites sauce | 12** 
Sauce maison à la Gros Mollet.
- Extra Poulet pané Tao | 7
- Extra Kimchi | 7
- Saucisse à la Rang 10 | 7
- Crevettes panées Tao | 7
- Boulettes de viande BBQ | 7

Nos pâtes Extra parmesan 3\$

- **Rigatoni sauce napolitaine | 18** 
Sauce tomate maison à la Gros Mollet.
- **Rigatoni polpettes | 22**
Sauce tomate maison à la Gros Mollet avec boulettes de bœuf.
- **Penne mac n' cheese | 22**
Sauce mac n' cheese maison aux trois fromages régionaux et lardons.

Enfants (12 et moins)

Comprend lait, jus de pomme, d'orange, d'ananas ou de canneberge.

- **Poutine enfant | 12**
Sauce à la Gros Mollet et fromage en grains Saint-Laurent.
Extra | 4 (voir Nos poutines)
- **Fish and chips | 14**
Fish and chips de morue canadienne servi avec frites.
- **Rigatoni polpettes | 12**
Sauce tomate maison garnie de boulettes de bœuf.
- **Penne mac n' cheese | 12**
Sauce mac n' cheese maison aux trois fromages régionaux et lardons.

Les enfants ont été sages ?

- **Dessert du moment | 2**
- **Slush aux bleuets naturels | 4**

Desserts et Cafés

- **Tarte au sucre | 8**
Délectable et traditionnelle.
- **Tarte aux pacanes | 9**
Délectable et traditionnelle, avec un plus : des pacanes!
- **Gâteau au chocolat | 9**
Succulent et onctueux.
- **Café expresso | 4**
- **Café allongé | 4**
- **Café latté | 5**