

• LES CANTONS-DE-L'EST... • VASTE TERRITOIRE GOURMAND

Première région viticole, hôte de plusieurs fromageries exceptionnelles, de microbrasseries uniques, et de centaines de produits diversifiés, tous fabriqués avec beaucoup d'amour. Sans parler de nos tables réputées, autant d'arrêts incontournables un peu partout dans la région. Et derrière tout ce dynamisme culinaire se trouvent des gens passionnés, créatifs et talentueux qui ont hâte de vous rencontrer pour vous faire découvrir ce qu'ils ont de meilleur à offrir... Un heureux mariage entre saveurs et tourisme ! Alors, vous venez ?



Faites vous-même
votre itinéraire
gourmand



CIRCUIT MICROBRASSERIES



• DÉCOUVREZ-LES ! •

LES
BRASSEURS
DES CANTONS
VOUS
ACCUEILLENENT !

Avec ses 29 microbrasseries, partez à la découverte de l'une des plus grandes régions brassicoles au Québec ! Né d'un désir de partager son savoir-faire, le regroupement Brasseurs des Cantons vous amène à la rencontre de gens passionnés. Grâce à eux, dégustez des bières artisanales avec du caractère, des saveurs et des effluves recherchées. Avec ce circuit, vivez une expérience unique en découvrant les membres de notre grande famille et suivez notre guide pour ne pas perdre la carte !



Un projet en collaboration avec

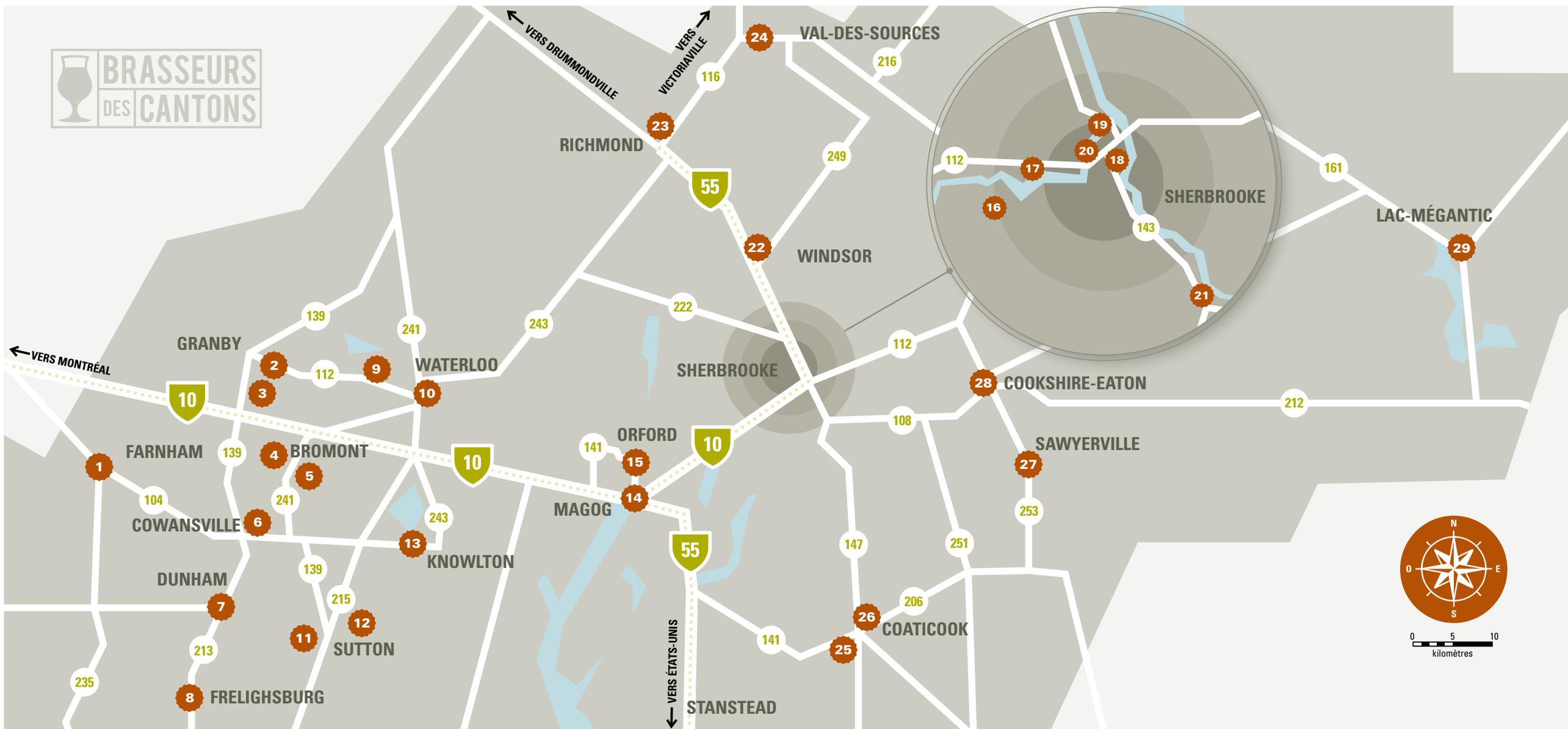


et **CANTONS
DE L'EST**

Édition 2022-2023

Partenaire financier





LES MICROBRASSERIES DES CANTONS

- | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--------------------------------------|
| 1 Farnham Ale & Lager | 5 Brouemont | 10 Robin – Bière Naturelle | 15 Canton Brasse | 20 La Mare Au Diable | 25 Microbrasserie Hop Station |
| 2 Microbrasserie Le Grimoire | 6 Le Sage brasseur microbrasserie artisanale | 11 Auberge Sutton Brouerie | 16 Le Refuge des Brasseurs | 21 Microbrasserie Le Lion d'Or | 26 Microbrasserie Coaticook |
| 3 Brasserie Vrooden | 7 Brasserie Dunham | 12 À l'Abordage Microbrasserie | 17 Siboire Jacques-Cartier | 22 La Confrérie Artisans Brasseurs | 27 Le Brasseur Fou |
| 4 Les Brasseurs de West Shefford | 8 Nanobrasserie Beat & Betterave | 13 La Knowlton Co. Microbrasserie | 18 Siboire Dépôt | 23 L'Ardoise, coopérative brassicole | 28 11 comtés |
| | 9 La Ferme – Brasserie rurale | 14 Microbrasserie La Memphré | 19 Microbrasserie le Boquébrière | 24 Microbrasserie Moulin 7 | 29 La Gare'nison |



1 401, boul. de Normandie Nord, Farnham / 450 293-1116
farnham-alelager.com

Reconnaisables entre toutes grâce à leur signature visuelle forte, les bières artisanales de la micro *Farnham Ale & Lager* sont identifiées par un numéro qui représente leur degré d'amertume. Sur réservation, vous pourrez découvrir les installations et en profiter pour vous asseoir au salon de dégustation ou apprécier la terrasse en été. De plus, vous pouvez déguster nos bières de spécialités et d'inspiration du jour au pub, et même profiter de la cuisine pendant la saison estivale!

Les favorites: La Pilsner 27, une blonde de goût, la Farnham 58 South Burlington et la Farnham Scotch Ale

Aux alentours: Fromagerie des Cantons, Au Saucisson Vaudois, Parachutisme Nouvel Air, piste cyclable



3 617, rue Simonds Sud, Granby / 450 956-0703
vrooden.com

Dès ses débuts, la *Brasserie Vrooden* s'est taillée une place de choix dans l'univers brassicole québécois grâce à ses bières allemandes brassées avec de l'équipement et des ingrédients qui respectent chacun des styles élaborés. Au fil du temps, la brasserie a aussi démontré son talent en créant d'autres styles de bières (série Signature, série Découverte, bières barriquées, etc.), et ce, toujours en respectant les plus hauts standards de qualité. La *Brasserie Vrooden* a aussi une excellente gamme de bières sans alcool. Passez-nous voir à la boutique ou au Salon de dégustation pour prendre une bonne bière!

Les favorites: L'Altbier, la Pilsner Tchèque et L'Oktoberfest (en saison)

Aux alentours: Zoo de Granby, parc national de la Yamaska, Café de la Brûlerie, La Shed BBQ & Pub



2 1546, rue Principale, Granby / 450 372-7079
grimoire.biz

Depuis son ouverture officielle en juillet 2004, la microbrasserie *Le Grimoire* accueille une clientèle enthousiaste de partout au Québec. Au fil des années, les trois brasseurs, Sébastien Dancause, Steve Dancause et Mario Lapointe, ont vu grandir leur amour pour la bière et ont fait naître des bières de distinction. Prenez le temps de visiter leurs installations pour comprendre et voir leur processus de brassage et pour savourer leurs bières au salon de dégustation.

Les favorites: La Vie de Château, une ambrée au rhum, la Desérables, une ambrée à l'érable et la Délice du Lac, une blonde aux bleuets

Aux alentours: Zoo de Granby, pistes cyclables



4 92, boul. de Bromont, Bromont / 450 919-0829
brasseursdewestshefford.ca

L'intention première des *Brasseurs de West Shefford* était de rendre les gens heureux grâce à leurs produits. À voir l'engouement pour leurs (excellents!) produits, on comprend qu'ils ont réussi. Située à même l'Edgar Hyperlodge, où vous pourrez notamment manger des plats confectionnés avec la bière *West Shefford*, cette « micro-resto-pub » deviendra vite l'un de vos musts de la région.

La favorite: Les Trois Lettres, une IPA traditionnelle au goût d'agrumes

Aux alentours: La ville de Bromont et le vieux Shefford pour ses restaurants et ses boutiques, les sentiers du Parc des Sommets



5 107, boul. de Bromont, Bromont / 450 534-0001
lebrouemont.com

Avec ses 20 types de bières artisanales, allant de la blonde à l'American Pale Ale, le *Brouemont* offre des produits délicieusement parfumés fabriqués dans les règles de l'art, de la transformation à la mise en bouteille. Que ce soit au retour du ski, en famille ou entre amis, la cuisine typique de cette grande brasserie saura vous reconforter.

La favorite du brasseur: La White IPA

La favorite des clients: La Framboise et miel

Aux alentours: Ski, golf, randonnée, vélo, planche



7 3809, rue Principale, Dunham / 450 295-1500
brasserieDunham.com

La *Brasserie Dunham* a vu le jour en juin 2011. Inspirée par les traditions brassicoles classiques européennes, le savoir-faire de l'équipe est résolument tourné vers l'exploration et le renouveau des genres. Sa démarche s'inscrit dans la vague du modernisme américain qui secoue les fondations de la scène brassicole nord-américaine depuis un quart de siècle. Qu'elles soient vieilles en barrique, chargées en lupuline, intensément fruitées ou délicatement sauvages, vous goûterez ici à des bières sans pareilles, à l'instar du menu, gourmand et éclaté!

Les favorites: IPA, saisons, sures fruitées et barriquées

Aux alentours: Pub Dunham, Atelier Mille-Putois, Boutique Dunham, Vignoble de l'Orpailleur, Auberge BOHO



6 1000, rue du Sud, Cowansville / 579 420-4020
lesagebrasseur.com

En plein coeur de Cowansville dans un ancien garage d'ambulances, *Le Sage brasseur* propose des bières où la créativité et l'originalité ont toute leur place. Stimulé par la constante évolution de la communauté brassicole en Amérique de Nord, *Le Sage brasseur* a soif de nouveautés, mais adore aussi les classiques. Il vous propose des entrées préparées localement et vous invite aussi à commander dans l'un des restaurants locaux tout en profitant de leur terrasse extérieure dans une atmosphère conviviale et chaleureuse.

Les favorites: Coco Beach, une pilsner de Bohème au miel, la Galvaudeuse, une pale ale épicée au thé du Labrador de Gaspésie

Aux alentours: Domaine du P'tit Bonheur, Musée Bruck, festival Soif de Musique



8 41, rue Principale, Frelighsburg / 579 440-8600
beatetbetterave.com

Relax, accueillant et sans prétention : voilà comment on pourrait décrire le *Beat & Betterave*; Café de village et désormais une nanobrasserie. Brasser leurs propres bières constituait une étape naturelle pour les proprios de ce café dont le menu est très local, et souvent même frais sorti du jardin de l'endroit! Ouvert depuis 2015, le *Beat & Betterave* dispose également d'une petite salle de spectacle qui accueille souvent de grands noms. Déguster un falafel accompagné d'une bière fraîche, tout en écoutant un spectacle de musique? Absolument.

La favorite: La Pilsner, bière préférée du brasseur!

Aux alentours: Brasserie Dunham, vignoble Clos Saragnat, Auberge Sutton Brouère

La Ferme

Brasserie rurale



9 101, chemin Meunier, Shefford

brasserielaferme.ca

La brasserie *La Ferme*, c'est avant tout l'expression du terroir dans des bières élaborées avec créativité et élégance. Leurs recettes s'inspirent autant de styles contemporains que fermiers. Les bières sont élaborées à partir de céréales, fruits et aromates cultivés sur place ou localement. La magnifique terrasse de la brasserie vous permet de déguster leurs bières riches et singulières en admirant la houblonnière et le vallon verdoyant qui s'étend au pied du mont Shefford.

Les favorites: Les IPA brassées avec le houblon de *La Ferme*, les bières sures fruitées et les bières barriquées

Aux alentours: Parc des Montagnards, Distillerie Shefford, Cidrerie Autour de la Pomme



11 27, rue Principale Sud, Sutton / 450 538-0005

aubergesuttonbrouerie.com

L'*Auberge Sutton Brouerie* peut se vanter d'être la seule au Québec à brasser des bières qui contiennent toutes les levures *Brettanomyces*. Leurs bières goûteuses, fermières, complexes, mais accessibles accompagnent à merveille les créations inspirées du terroir servies au Pub. Ne partez pas sans un arrêt à la boutique pour faire le plein de bouteilles bien froides.

La favorite: La Saison des Palombes, une saison avec du caractère qui laisse s'exprimer les levures, avec des notes épicées et poivrées

Aux alentours: Les sentiers du PENS, l'Atelier Bouffe, Au Diable Vert, Alpagas Sutton, Les Trois Acres



10 6547, rue Foster, Waterloo / 450 912-1745

robinbierenaturelle.com

L'équipe de *Robin – Bière Naturelle* vous propose des bières de fermentation mixte à maturation lente en tonneaux. Leurs levures sauvages créent une variété de bières surprenantes et transmettent à celles-ci une signature unique. Les assemblages sont bonifiés par l'ajout de matières premières d'artisans de la région. Depuis l'été 2020, la nouvelle terrasse et la Cantine Robin offrent une expérience conviviale et un menu axé sur les produits régionaux. Rencontrez cette équipe de créatifs dans leur salon de dégustation ouvert à l'année ou sur la terrasse en saison estivale.

Les favorites: La Saison du Coteau Frontenac Gris & Blanc, une bière au marc de raisin, la Léa, une saison de blé barriquée et la Grisette d'épeautre

Aux alentours: Parc national de la Yamaska, plage municipale de Waterloo, plusieurs pistes cyclables



À L'ABORDAGE

microbrasserie

12 6, rue Principale Sud, Sutton / 450 538-8338

10, rue Principale Sud, Sutton / 579 534-8585

brasseriealabordage.com

Installés dans le magnifique village de Sutton, les deux établissements d'*À l'Abordage* se font un devoir de satisfaire votre curiosité gustative. Le nouveau salon de dégustation permet de découvrir de savoureuses bières d'inspiration américaine, et notamment la Pagaille, une IPA aux notes de confiture de sorbet à l'orange. Tandis que le restaurant de type pub, situé à deux pas, saura ravir les papilles des plus gourmands.

Les favorites: Pagaille, une IPA américaine aux notes de confiture de citron et sorbet à l'orange, Dans les Nuages, une IPA à l'avoine notes de fruits des champs, papaye et aux zestes d'orange

Aux alentours: Vélo de montagne, sentiers de randonnée pédestre, ski

La Knowlton Co.

13 576, chemin Knowlton, Knowlton / 450 243-9001

laknowltonco.com

Ce qui distingue cette microbrasserie? Des bières faciles à boire... et surprenantes au goût. Vous trouverez ici des bières que vous verrez rarement ailleurs, comme la Cream ale, l'Ale au blé et la Porter anglaise. Cette micro est un arrêt obligé lorsque vous passez par le joli village de Knowlton, autant pour ses bières que pour son restaurant dont le décor marie à merveille nature et modernité. Psst! Ne manquez pas de goûter à leurs pizzas!

La favorite: La Cream Ale traditionnelle, une ale blonde légère et rafraîchissante avec un léger goût de maïs et un bon équilibre entre le malt et les houblons

Aux alentours: Bromont, montagne d'expériences, village de Knowlton, lac-Brome



15 2267, chemin du Parc, Orford / 819 868-2165

cantonbrasse.com

Éclectique, accessible, funky! Des qualificatifs qui définissent bien cette sympathique micro de Orford. Bières de soif, IPA, bières sures... Quel que soit votre choix, vous êtes assurés de mettre la main sur un produit artisanal de qualité. L'entreprise privilégie le travail de proximité avec les producteurs locaux ainsi qu'avec sa clientèle et mise également sur la collaboration avec les autres brasseurs. Pour goûter à des bières d'exception, casser la croûte et se rassembler, *Canton Brasse* est le rendez-vous par excellence. Pub chaleureux, terrasse ensoleillée et bières pour emporter.

Les favorites: La Chairlift, une DDH NEIPA aux arômes d'agrumes, la « Pointe de Tart »!, une IPA sure et Projet Chromatique, une série d'assemblage de bières et de purée de fruits

Aux alentours: Restaurant Deux Tomates (partenaire bouffe), le Vignoble d'Orford, Ducs de Montrichard et le parc national du Mont-Orford



14 12, rue Merry Sud, Magog / 819 843-3405

lamemphre.com

Depuis 1999, *La Memphré* vous invite à découvrir le vaste univers de la bière à travers ses interprétations créatives du monde brassicole. Dans son pub, situé dans une maison ancestrale à l'embouchure du lac Memphrémagog, vous pouvez déguster plus de 15 bières accompagnées d'un menu authentique et d'une vue imprenable sur ce plan d'eau historique de la région. Venez célébrer la bière et la bonne compagnie!

Les favorites: Double menton, une double IPA avec des arômes puissants de fruits tropicaux, La Framboise, une bière de blé à la framboise

Aux alentours: L'Auberge de jeunesse Magog-Orford, le Vieux Clocher de Magog, le Marais de la Rivière-aux-Cerises



16 2155, rue Galt Ouest, Sherbrooke / 819 791-7574

refugedesbrasseurs.ca

Le Refuge, c'est l'idée de trois anciens étudiants de l'Université de Sherbrooke qui ont voulu offrir aux étudiants – mais aussi au public en général – un endroit cosy où manger un morceau et prendre une bonne bière entre amis. Pari tenu! La brasserie peut aussi se targuer d'être celle où l'on retrouve la plus vaste sélection de bières brassées sur place.

Les favorites: La Bunker, une IPA américaine au houblon Mosaic, l'Arbuste, une Blanche aux framboises et la Shernobyl, une NEIPA bien houblonnée

Aux alentours: Parc du Mont-Bellevue, Promenade du Lac-des-Nations, Centre culturel de l'Université de Sherbrooke



17 40, boul. Jacques-Cartier Sud, Sherbrooke / 819 791-8440

18 80, rue du Dépôt, Sherbrooke / 819 565-3636
siboire.ca

Depuis 2007, la microbrasserie *Siboire* vous fait vivre une expérience microbrassicole de premier choix à travers la qualité des bières fabriquées sous son toit. On compte aujourd'hui, trois succursales: deux à Sherbrooke et une à Montréal. Chacune propose un vaste menu de bières maison et une offre de nourriture variée dans une ambiance unique. La nouvelle *Boutique Siboire*, située au cœur du centre-ville de Sherbrooke, vous permet de rapporter un peu de la passion *Siboire* avec vous à la maison. Avec sa marque accrocheuse et son service hors pair, la microbrasserie est reconnue pour faire vivre une expérience unique à tous ceux et celles qui franchissent ses portes.

Les favorites: La Presta, une bière houblonnée pour cyclistes nommée meilleure NEIPA au Canada, ses fameuses IPA Test # et la Discipline, une IPA sans alcool

Aux alentours: Lac des Nations, centre-ville de Sherbrooke, Circuit des murales



19 50, rue Wellington Nord, Sherbrooke / 819 542-1311
boquebiere.com

En plein cœur de Sherbrooke, le *Boquébière* se distingue par la qualité de ses bières, brassées sur place, et son vaste choix de bières de microbrasseries invitées. Toujours à la recherche de nouvelles subtilités aromatiques, la microbrasserie propose également de nombreux plats, à base d'ingrédients locaux, pour accompagner votre dégustation. De plus, des événements et soirées thématiques sont régulièrement présentés pour vous faire vivre une expérience encore plus stimulante.

Les favorites: La série Pura Vida, une IPA fruitée dont les houblons changent à chaque brassin, la Helles, une lager allemande de soif bien équilibrée et la Carreauté, une rousse de style Extra Special Bitter

Aux alentours: La Maison du Cinéma, Bistro Kàapeh Espresso, Promenade de la Gorge de la rivière Magog



20 151, rue King Ouest, Sherbrooke / 819 562-1001
lamareaudiable.ca

La Mare au Diable est assurément un incontournable du centro. Dans un cadre chaleureux et une ambiance relax, venez déguster les bières 100 % artisanales, brassées sur place. Une cuisine bistro d'inspiration française vous attend. De la terrasse en été, la vue est splendide!

Les favorites: Les bières saisonnières en rotation sur le menu

Aux alentours: Maison du Cinéma, Circuit des Murales



21 2902, rue College, Sherbrooke / 819 562-4589
lionlennoxville.com

La doyenne des microbrasseries québécoises propose depuis 1986, une production constante et de qualité. Dans ce pub typiquement anglais situé dans une magnifique maison victorienne, venez déguster le classique fish'n'chips ou jeter un œil à la collection de 2000 cannettes de bière. Des visites guidées des installations sont offertes, que vous soyez seul ou accompagné (sur réservation).

La favorite: Bière aux bleuets et melon d'eau

Aux alentours: Centre culturel et du patrimoine Uplands, Mine Capleton et le village de North Hatley



23 445, rue Principale Nord, Richmond / 819 644-0345
microbrasserielardoise.com

L'Ardoise, coopérative brassicole est une jeune microbrasserie établie à Richmond depuis 2021. On peut y déguster plusieurs types de bière ainsi qu'y casser la croûte dans une ambiance décontractée et sympathique.

Les favorites: La Pale Ale L'Ardoise, la Bitter L'Ardoise et la Saison L'Ardoise

Aux alentours: Canot-Kayak Richmond, club de golf Le Belle-View, la Route verte



22 1280, rue Maurice-Bachand, Windsor / 819 628-0260
confreriebrasseurs.com

Spécialisée en bières fruitières, cette brasserie artisanale de Windsor conçoit une grande variété de recettes créatives au cours de l'année. Les bières fruitières sont brassées au fil des saisons avec des fruits de la région, tandis que certaines recettes plus traditionnelles font également leur apparition selon l'inspiration du brasseur. C'est avec passion, innovation et partage que cette entreprise audacieuse fait découvrir de nouvelles saveurs aux amateurs de bière, avec des bières accessibles et originales. Le salon de dégustation et la terrasse sauront vous charmer. N'oubliez pas d'amener votre lunch!

Les favorites: Selon la saison et l'humeur du brasseur!

Aux alentours: Parc historique de la Poudrière de Windsor, boulangerie pâtisserie La Shop Traiteur, Café Fabulé



24 294, boul. Saint-Luc, Val-des-Sources / 819 716-0686
moulin7.com

Amateurs de bières goûteuses, vous serez servis avec celles de *Moulin 7*, à la fois micro et bistro (essayez le burger de sanglier!). L'endroit, dont la déco est inspirée par le passé industriel de Val-des-Sources, est aussi le théâtre de nombreux spectacles musicaux et de soirées d'humour. Profitez-en pour visiter la boutique et découvrir des bières exclusives ainsi que des articles à l'effigie de la microbrasserie.

La favorite: La 200 Tonnes, une double IPA présentant une tonne de saveurs

Aux alentours: Observatoire de la mine Jeffrey, Parc régional du Mont-Ham, camion de 200 tonnes, accès direct aux sentiers de VTT et de motoneige





25 131, rue Lovell, Coaticook / 819 804-1004

hopstation.net

Installée depuis l'été 2020 à Coaticook, la microbrasserie *Hop Station* s'inspire du terroir pour développer des bières uniques et originales. Sur place, elle offre une gamme régulière ainsi que des produits élevés en fût de chêne qui laissent briller la flore locale. Certaines bières sont fabriquées avec de l'orge local et sont parfois aromatisées avec les résidus de fruits transformés dans la région. Situé dans l'ancienne gare de Coaticook, lieu bercé d'histoire, le salon de dégustation et sa terrasse vous offre une ambiance chaleureuse et des produits d'inspiration locale et artisanale.

Les favorites: La Train Hopper, une IPA aux saveurs de fruits tropicaux, la Gose Station, une bière de blé légère et acidulée et la gamme de bières barriquées et de fermentation mixte

Aux alentours: Foresta Lumina, mont Pinnacle, fromagerie La Station, Laiterie Coaticook



27 18, rue Principale Nord, Sawyerville / 819 889-2967

facebook.com/lebrasseurfou

Située à vingt minutes de Sherbrooke, la microbrasserie *Le Brasseur Fou* s'est implantée dans l'enceinte de l'Hôtel Sawyerville, un bâtiment historique de plus de 150 ans de la région du Haut-Saint-François. Sur la terrasse, au son des chansonniers, venez y déguster des bières artisanales et des plats élaborés avec les produits de la région

Les favorites: L'Oscario une pale ale houblonnée, la Kali une blonde légère et la Zéphir une ambrée au goût de caramel.

Aux alentours: Marché villageois de Sawyerville, Musée Eaton Corner, Parc écoforestier de Johnville



26 1007, rue Child, Coaticook / 819 804-1234

microbrasseriecoaticook.ca

Un arrêt incontournable pour déguster des bières goûteuses et équilibrées. Le resto vous propose un menu pub qui comblera les petits creux et les grandes soifs. Passez également à la boutique pour des produits locaux et des bières à emporter! Les proprios de la microbrasserie sont catégoriques: « À Coaticook, on fait non seulement la meilleure crème glacée, mais on fait aussi de la méchante bonne bière! »

La favorite: L'Abysses de la Gorge, une stout à l'avoine

Aux alentours: Parc de la Gorge de Coaticook, Laiterie de Coaticook, lac Lyster, fromagerie La Station



29 4256, rue Laval, Lac-Mégantic / 819 583-3737

facebook.com/Garenison

C'est avec de nouveaux propriétaires que *La Garnison*, déjà bien établie à Lac-Mégantic, poursuit sa mission d'être le quartier général des héros de tout acabit. Dans cet endroit où il fait bon être ensemble, vous y retrouverez des bières locales de qualité et surtout, des bières accessibles puisque les brasseurs sont convaincus que la consommation de bières de microbrasserie du Québec devrait être la norme et non l'exception!

Aux alentours: Parc national du Mont-Mégantic, Manoir d'Orsennens, Camping Aventure Mégantic



Crédit photo: Yan Kaczynski



28 225, rue Pope, Cookshire-Eaton / 873 825-7075

onzecomtes.com

Ancrés dans sa communauté et alimentée par son histoire, ses producteurs et les paysages de sa région, *11 comtés* brasse fièrement ses bières à partir de céréales locales et de houblon 100% québécois. Certaines de ses bières séjournent en barriques et foudres de chêne, où une microflore unique et diversifiée permet de faire briller les fruits du coin.

La favorite: Si le temps n'est qu'une mesure, une session IPA avec pousses de mélèze

Aux alentours: Circuit des sheds panoramiques, Parc écoforestier de Johnville, parc national du Mont-Mégantic

LES CANTONS POUR EMPORTER!

Depuis 20 ans, Au Vent du Nord, c'est l'arrêt incontournable pour rapporter chez soi quelques-unes des saveurs créées par les brasseurs et les artisans des Cantons, mais aussi pour goûter les meilleures microbrasseries québécoises.

Sherbrooke : Centre-ville | Rock Forest | Quartier Université

auventdunord.ca

FACEBOOK @bieresdepot | INSTAGRAM @auventdunord

