



DEPUIS 2007

Café-bar-terrasse

Bières/Beers

Pression/Tap

	12 OZ	20 OZ
Belgian Moon	8,00	10,00
Heineken	8,00	10,00
Rubis Red	7,00	9,00
Perroquet IPA	7,00	9,00
Apocalypso	8,00	10,00
Saison du Tracteur	8,00	10,00

Café/Coffee

	\$
Brésilien	11,00
KGB	11,00
Espagnol	11,00
Irlandais	11,00
Bailey's	11,00
Espresso	4,00
Cappuccino	5,50
Latté	5,50
Café filtre	3,50

Bouteilles/Bottles

	ml	\$
Buteuse	600ml	14,00
Sang-D'Encre	600ml	11,00
L'Aurore	473ml	9,50
La Saga	473ml	9,50
La Surette #22	473ml	9,50
Blonde de l'Anse	473ml	9,00
Bonne Aventure Rousse	473ml	9,00
Sol	330ml	8,00
Heineken	330ml	8,00
Coors Light	341ml	6,50
Molson Export	341ml	6,50
Molson Dry	341ml	6,50

Taxes en sus



Cocktails

	LITRE	\$
Sangria Tropicale (<i>vin et rhum blanc, jus d'ananas, orange et pamplemousse/white wine and rhum, pineapple, orange and grapefruit juice</i>)	20,00	10,00
Old Fashion (<i>Bourbon, sirop d'agrumes, Angostura bitters, orange/ Bourbon, citrus syrup, Angostura bitters and orange</i>)		10,00
Spritz Pineault des Charentes (<i>Vin mousseux, Pineau des Charentes et soda/Sparkling wine, Pineau des Charentes and soda</i>)		11,00
Mojito LaPoire (<i>Vodka LaPoire, menthe, lime, sirop et soda/ LaPoire vodka, mint, lime, syrup and soda.</i>)		10,00
Bloody Caesar (<i>Vodka, Clamato, épices et haricots/Vodka, Clamato, spices and bean</i>)		10,00
Paloma (<i>Téquila, jus de pamplemousse et lime et sirop d'agave/Téquila, grapefruit and lime juice with agave syrup</i>)		10,00
Rituel (<i>Vodka GreyGoose, St-Germain, citron, sirop de sauge et soda/GreyGoose vodka, St-Germain, lemon, sage syrup and soda</i>)		10,00
Téquila Highball (<i>Téquila, sirop de fleur de sureau, soda au gingembre/Téquila, elderflower syrup, soda and ginger-ale</i>)		10,00



Sans alcool/ Alcohol-Free

	\$		\$
Limonade	5,00	San Pellegrino (citron / orange)	4,00
Daiquiri	8,00	Eau minérale pétillante	4,00
Mojito framboise	8,00	Boisson gazeuse	3,25
Mocktail du moment	8,00	Eau embouteillée	3,00
Virgin Ceasar	6,00	Heineken 0,0%	7,50
Red Bull	5,00	Bière 0,5% blonde/rousse	6,00

Taxes en sus



Vins/Wines

Rouge

	VERRE	BOUTEILLE
Montepulciano d'Abruzzo, 2019, <i>Colle Corviano, Italie</i>	9,00	45,00
Côtes-de-Bordeaux (Castillon), 2015, <i>Le Belvédère</i>	12,00	55,00
Cabernet Sauvignon, 2019, <i>Californie, Wente</i>	11,00	55,00

Blanc

Sauvignon-Viognier, 2019, <i>Le Petit Balthazar, Pays d'Oc</i>	9,00	45,00
Pinot Grigio, 2019, <i>Ca' di Frara, Italie</i>	11,00	55,00
Seyval-Vidal (B1) , 2020, <i>Les Bacchantes, Hemmingford</i>	10,00	48,00

Rosé

Cinsault, 2020, <i>Le Petit Balthazar, Pays d'Oc</i>	9,00	45,00
--	------	-------

Orange

Cazot Orange (grenache), 2019, <i>Vallée des Aigles, Roussillon</i>	12,00	55,00
---	-------	-------

Bulles

Fiol Prosecco, <i>Italie</i>	10,00	42,00
Clos Amador Cava, <i>Espagne, Brut Réserve</i>		40,00
Le Pive Rosé Brut, <i>France</i>		55,00

Taxes en sus

À vos fourchettes! / Time to grab a bite!

Entrées/Appetizers

\$

Ailes de poulet/Chicken wings (8)	15,00
Calmars frits/Fried calamari	14,00
Fondue Parmesan et chutney à l'abricot et amandes/ <i>Parmesan fondue with apricot and almond chutney</i>	12,00
Tartare de saumon à l'argousier aux saveurs boréales et frites/ <i>Sea buckthorn salmon tartare and boreal flavors with fries</i>	18,00
Frites parmesan et mayo épicée/ <i>Parmesan french fries with spicy mayo</i>	9,00
Remplacez vos frites pour salade de jardin/ <i>Change your fries for a garden salad</i>	3,00

Les Plats/Main course

Côtes levées et frites/ <i>Back ribs and french fries</i>	30,00
Guédille homard et crevettes du golfe avec frites/ <i>Lobster and gulf shrimps roll with fries</i>	32,00
Fromages d'ici (3), charcuteries et terrine/ <i>Quebec Chef's cheese (3) and charcuteries platter</i>	27,00
Nachos	21,00
Duo de gravlax terre et mer/ <i>Surf and Turf Gravlax</i>	32,00
Remplacez vos frites pour salade du jardin/ <i>Change your fries for a garden salad</i>	3,00

Desserts

Gâteau au fromage, carottes et caramel fondant/ <i>Carrot cheesecake and melting caramel</i>	10,00
Tarte au sucre/ <i>Sugar pie</i>	9,00
Gâteau du Chef/ <i>Chef's cake</i>	9,00

Taxes en sus



Scotch/Whiskey

Gleffiddich 15 ans Solera Highland Scotch Single Malt, 40%(Miel, fruits séchés, pointe d'amande et de cannelle.)	\$ 18,00	Glenmorangie 10 ans Single Malt(intenses notes de poire confite, de pêches dans le sirop, de poivre blanc, de vanille et de dessert glacé.	€\$ 15,00
Knob Creek Straight Bourbon, 50% (Noix grillées, saveurs sucrées, boisées, généreuses et presque fruitées.)	10,00	Jameson Irish Whisky(accents d'écorces d'agrumes, de fleurs, de foin et de miel, c'est un whiskey passe-partout.)	8,00
Macallan 12 ans Double Cask, Scotch Single malt (Fruits séchés et d'épices de chêne légères. La bouche crémeuse miellée, notes de marmelade et d'épices à gâteau.)	18,00	Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky (notes de fumée, de noix et d'épices. Le goût associe des notes boisées et caramel-vanille, subtiles nuances de fumée.)	8,00
Glenlivet 12 ans Single Malt (parfums envoûtant évoquant la poire cuite, la cannelle, le pain d'épices et la fleur d'oranger.)	13,50	Crown Royal Whisky Canadian(notes de pommes cuites, de caramel, de pain d'épices et de bonbons à la cannelle.)	8,00
Chivas Regal 12 ans Scotch Blended(équilibré et élégant aux notes de fleurs, de miel et de poires.)	11,25	Seagram's V.O. Whisky Canadian (facile d'approche, doté d'accents de vanille, d'épices douces et de cerises.)	8,00

Taxes en sus



Café-bar-terrasse
DEPUIS 2007