

café bar

LE MIRADOR

terrasse

Pression | Tap

12 OZ/20 OZ

Blue Moon 9,50 / 11,75
5.4% Blanche Belge / Belgian White

Heineken 9,50 / 11,75
5% Lager

Les 4 Surfeurs de l'Apocalypso 9,50 / 11,75
6.5% IPA Blanche / White IPA

Rubis Red 8,50 / 10,75
5.5% Ale rousse Irlandaise /
Irish Red Ale

El Luchador 8,50 / 10,75
4% Lager Mexicaine / Mexican Lager

Luminescence 10,25 / 12,50
5% Pilsner gazéification naturelle/
Naturally carbonated pilsner

Bouteille | Bottle

\$

Sang-D'Encre 12,75
5.5% Stout Irlandaise / Irish 600 ml

Sol 9,25
4.5% Lager 330 ml

Coors Light 7,75
4.2% Lager 341 ml

Miller High Life 7,75
4.7% Lager 341 ml

Molson Export 7,75
5% Lager 341 ml

Canette | Can

Gose des Grèves 10,50
3.7% Gose citron Lime 473 ml

Blanche d'Haberville 10,50
4.6% Wiezen Blanche Allemande 473 ml

Solution 12,00
7% IPA 473 ml

Blonde de l'Anse 11,00
5% Ale 473 ml

Bonne Aventure Rousse 11,00
5% Ale Ambrée/Amber 473 ml

Taxes en sus

Cocktail

\$

Sangria Blanche aux mandarines (*vin, Apérol, Schnapps aux pêches, sirop de mandarines, tonic/Wine, Peach Schnapps, mandarin syrup, tonic*) 12,00
(L)25,00



“Smash” aux mûres sauvages (*Whiskey, menthe, bitter, sirop de mûres sauvages et soda/ Whiskey, mint, bitter, wild blackberry syrup and soda.*) 12,00

Paloma (*Téquila, jus de pamplemousse, jus de lime et sirop d'agave/Tequila, grapefruit, lime juice and agave syrup*) 12,00

L'Éclipse (*Rhum Coco, jus de lime, sirop de fraise, jus de canneberge et thé / Coconut rum, lime juice, strawberry syrup, cranberry juice and tea*) 12,00

Margarita Litchi-citron (*Téquila, Soho, jus de litchi, mélange à Margarita, litchi /Tequila, Soho, lychee juice, Margarita mix, litchi*) 12,00

St-Germain Spritz (*St-Germain, vin mousseux, soda, pamplemousse/ St-Germain, sparkling wine, soda, grapefruit*) 15,00

Pina Colada (*Rhum, mélange à Pina Colada, ananas/Rum, Pina Colada mix, pineapple*) 13,50

Gin Basilic (*Gin, basilic, jus de canneberge et de citron, vin rouge/Gin, basil, cranberry and lemon juice, red wine*) 12,50



Sans alcool | Alcohol-Free

\$

Limonade 5,50

Daiquiri du moment 9,75

Mocktail du moment 9,50

Virgin Caesar 7,50

Red Bull 5,50

San Pellegrino (saveurs variées) 4,50

Eau de source gazéifié 4,50

Boisson gazeuse 4,00

Eau embouteillée 3,50

Heineken 0,0% 8,00

Blue Moon 0,5% 8,00

Bière PC 0,5% 6,25

L'Amer IPA 0,5% 7,50

Griffintown 0,5% 7,50

Taxes en sus



Vin | Wine

Rouge

	VERRE	BOUTEILLE
Alentejano, 2023, Portugal, Sossego	11,00	50,00
Cabernet Sauvignon, 2024, Painted Wolf, Afrique du Sud	11,00	50,00
Pinot Noir, 2020, Kris, Terre Sicilian,	12,00	55,00

Blanc

Sauvignon blanc, 2023, Petit Roubié, Pays d'Hérault	12,00	55,00
Chardonnay, 2024, Excelsior, Robertson	11,00	50,00
Pinot Grigio, 2024, Le Argille, Vénétie	12,00	55,00

Rosé

Versant Rosé 2024, Coteau Rougemont	10,00	48,00
-------------------------------------	-------	-------

Bulles

Cava Brut, Parés Baltà, Espagne	11,00	48,00
Prosecco, Fiol, Vénétie		48,00
Champagne Tribaut Brut Réserve		85,00

Demandez notre carte des vins complète / Ask for our full wine list

Café/Coffee














	\$		\$
Brésilien Cognac, Grand Marnier, Tia Maria	12,50	Espresso	4,50
KGB Baileys, Kahlúa, Grand Marnier	12,50	Cappuccino	6,50
Espagnol Cognac, Tia Maria	12,50	Latté	6,50
Irlandais Jameson, Tia Maria	12,50	Café filtre	4,00
Bailey's	12,50		

Taxes en sus

À vos fourchettes! | Time to grab a bite!

Entrées | Appetizers

\$

  Poulet frit japonais / <i>Japanese fried chicken</i>	18,50
 Calmars frits / <i>Fried calamari</i>	16,50
Fromage d'ici frit, compoté de cerise / <i>Fried fromage d'ici, cherry compote</i>	17,50
  Salade du maraîcher / <i>Garden salad</i>	12,00
  Salade de pieuvre grillée, sauce miso légumes croquants au citron brûlé / <i>Grilled octopus salad, miso sauce with crispy vegetables and charred lemon</i>	23,00
  Tataki de thon rouge AAA, émulsion à la pomme noire, tomates au vinaigre moromi / <i>AAA red tuna tataki, black apple emulsion and tomatoes in Moromi vinegar</i>	20,00
 Tartare de saumon à l'argousier aux saveurs boréales et frites / <i>Sea buckthorn salmon tartare and boreal flavors with fries</i>	23,00
 Dumplings (6) de boeuf wagyu / <i>Wagyu beef dumplings (6) with</i>	15,00
Mousse de crevettes du golfe / <i>Shrimp from the Gulf mousse</i>	19,00
  Frites parmesan et mayo épicée / <i>Parmesan french fries with spicy mayo</i>	12,50
Accompagnement de salade / <i>Side salad</i>	7,50
Accompagnement de frites / <i>Side of french fries</i>	6,50








Taxes en sus

 Sans lactose / *Lactose free*


 Sans gluten / *Gluten free*

Les Plats | Main course

\$

 	Côtes levées, frites et salade / <i>Ribs, french fries and salad</i> Extra côtes complètes / <i>Extra full rack</i>	29,00 12,00
	Guédille homard et crevettes du golfe, frites et salade / <i>Lobster and gulf shrimps roll with fries and salad</i>	38,00
	Sandwich de boeuf coréen (Bahn mi) / <i>Korean beef sandwich (Bahn mi)</i>	26,00
	Fish & Chips à la bière avec salade / <i>Fish & Chips beer flavored and salad</i>	31,00
	Tartare de saumon à l'argousier aux saveurs boréales, frites et salade / <i>Sea buckthorn salmon tartare and boreal flavors with fries and salad</i>	35,00
	Poutine au jarret de porc confit avec fromage Kwick Kwick, crème sûre fumée / <i>Poutine with confit pork shank, Kwick Kwick cheese and smoked sour cream</i>	21,00
	Planche de dégustation (fromage d'ici, truite fumée, rilette de porc fumé maison pacanes) <i>/Tasting board (cheese, smoked trout, homemade smoked pork rilette, pecans)</i>	36,00
	Nachos gratiné avec guacamole, salsa et crème sure / <i>Nachos with melted cheese, guacamole, salsa and sour creme</i>	25,50

Desserts

	Gâteau au fromage, carottes et caramel fondant / <i>Carrot cheesecake and melting caramel</i>	12,00
	Tarte à la lime / <i>Lime pie</i>	12,00
	Crème brûlée	11,00
	Gâteau au chocolat / <i>Chocolate cake</i>	13,00

 Sans lactose / *Lactose free*

 Sans gluten / *Gluten free*

Taxes en sus



Digestif | Digestive

Amaretto Sour <i>Amaretto, jus de citron pressé</i>	11,50	Espresso Martini <i>Tia Maria, Vodka, espresso</i>	13,50
Old Fashioned <i>Bourbon, sirop d'agrumes, Angostura bitters, orange</i>	12,50	Stinger <i>Cognac, crème de menthe</i>	13,50
Black/White Russian <i>Vodka, Kahlúa</i>	14,50	Negroni <i>Cinzano rouge, Bombay, Campari</i>	14,50

Scotch | Whiskey

Glenfiddich 15 ans Solera <i>Highland Scotch Single</i>	18,50	Canadian Club <i>Whisky Canadien</i>	8,25
Glenmorangie 10 ans <i>Single Malt</i>	15,50	Crown Royal <i>Whisky canadien</i>	8,25
Glenlivet 12 ans <i>Single Malt</i>	14,00	Johnnie Walker Red Label <i>Blended Scotch</i>	8,25
Chivas Regal 12 ans <i>Scotch Blended</i>	12,50	Johnnie Walker 12 ans <i>Blended Whisky Écossais</i>	14,50
Busker <i>Whisky Irlandais</i>	9,00	Macallan 12 ans Double <i>Cask, Scotch Single malt</i>	18,25
Jameson <i>Whisky Irlandais</i>	8,25	Lagavulin 8 ans <i>Whisky Écossais Single Malt</i>	22,00
Grant's <i>Triple Wood Blended Scotch Whisky</i>	9,00	Lagavulin 16 ans <i>Whisky Écossais Single Malt</i>	29,00

Taxes en sus