

LE MIRADOR

café bar terrasse

AUBERGISTE, À BOIRE ! WATER, NEED A DRINK

BIÈRES PRESSION BEER ON TAP



Belgian Moon

12oz 7.25
20oz 9.50

Origine :
Canada/USA

Style de bière :
Ale de blé de style belge

ABV : 5,4%

Verre :
Verre à bière de blé

IBU : 9,8

Fruitée et onctueuse
Fruity & smooth



Heineken

12oz 7.25
20oz 9.50

Origine :
Hollande

Style de bière :
Lager européenne

ABV : 5,0%

Verre :
Verre à lager

IBU : 18

Équilibrée et désaltérante
Bright & balanced



La Bretteuse
Brett IPA
vieille en
barriques
7,5%

12oz 8.00
20oz 12.25

MacTavish-
Pale Ale
Américaine
5%



Les 4 surfers de
l'Apocalypso - IPA
blanche
6.5%

12oz 5.25
20oz 7.25

Buteuse
Triple Belge
10%

12oz 5.45
20oz 7.60

LE TROU DU DIABLE

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

LE MIRADOR

café bar terrasse

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLE OF BEER

Rickard's Red	5,2%	6.75	Heineken	5,0%	7.50
Coors Light	4,2%	5.70	Sol	4,5%	7.60
Molson Export	5,0%	5.70	Bière/Beer	0,5%	7.00
Molson Dry	5,5%	5.70			
SPÉCIAL 4 à 7Molson		5.00			



SOLUTIONS LIQUIDES LIQUID SOLUTIONS

Sangria Rouge 9.00 verre 19.15 litre
 Vin rouge, Rhum, Triple sec, jus d'orange, Sprite /
 Red wine, Rhum, orange juice, Sprite

Sangria Blanche 9.00 verre 19.15 litre
 Porto blanc, menthe, lime, jus de canneberges
 blanches, Sprite / White port, mint, lime, white
 cranberry juice, Sprite

Bloody Caesar 9.00
 Vodka, Clamato, sauce Worcestershire,
 mélange d'épices, haricot épicé, Tabasco/Vodka,
 Clamato, Worcestershire and Tabasco, mix of spices,
 spicy bean, Tabasco

Mojito 9.25
 Rhum blanc, menthe, sirop de canne,
 lime/White rum, mint, cane syrup, lime

Apérol Spritz 11.00
 Apérol, Fiol Prosecco, soda, orange et olives/
 Aperol, Fiol Prosecco, soda, orange and olives

Old Fashionned 9.00
 Bourbon, sirop d'agrumes, orange et Angostura
 bitters / Bourbon, citrus syrup, orange and
 Angostura Bitters

Mirador Mood 9.00
 Soho, vodka, jus de litchi, jus de canneberges
 rouges / Soho, vodka, litchi juice, cranberry juice

CHAUFFEUR DÉSIGNÉ DESIGNATED DRIVER

Red Bull 4.35

San Pellegrino Lemonata (Citron/lemon) 3.70

San Pellegrino Aranciata (Orange) 3.70

Eau gazéifiée Eska 2.80
 (Eska carbonated water)

Limonade maison (Home limonade) 4.35

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

UNE ONCE DE SPIRITUALITÉ **SPIRIT BY THE OUNCE**

TOUS NOS ALCOOLS **ALCOOL LIST**

Campari (Amer/Bitter)	7.25	Hendrick's Gin Dry Gin (Écosse/Scotland)	9.25
Tia Maria (Café/Coffee)	7.25	St-Laurent Dry Gin (Algues/Algae)	9.25
Baileys (Crème irlandaise/Irish Cream)	7.25	Gin Thuya Dry Gin (Cèdre/Cedar)	8.25
Amaretto Disaronno (Amandes/Almonds)	7.25	Bacardi Superior Rhum blanc/White rhum	7.25
Kahlua (Café/Coffee)	7.25	Appleton Rhum brun/Jamaica rhum	7.25
Knobb Creek (Bourbon)	8.05	Capitaine Morgan Spiced Rhum ambré épicé/Amber spice rhum	7.25
		Chemineaud Brandy	7.25
Crème de menthe (Blanche ou verte/White or green mint cream)	7.25	Gaston de la Grange Cognac VS	7.75
Grand Marnier (Agrumes/Citrus)	9.50	Larsen Cognac VSOP	10.00
Triple Sec (Agrumes/Citrus)	7.25	Moskovskaya Vodka (Russie)	7.25
Cinzano rouge (Vermouth)	7.25	Smirnoff Vodka framboise/Raspberry	7.25
Schnapps aux pêches (Peaches)	7.25	Greygoose Vodka	9.50
Crème de Cassis (Cassis cream)	7.00	Seagram's V.O. Whisky Canadian	7.50
Soho (Litchis)	7.00	Crown Royal Whisky Canadian	7.75
Sambucca (Anis/Anise)	7.25	Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky	7.25
Jägermeister (Herbes/Herbs) Abricot	7.25	Jameson Irish Whisky	7.50
Brandy (Abricot/Apricot) Cherry	7.25	Chivas Regal 12 ans Scotch Blended	9.25
Brandy (Cerise/Cherry)	7.25	Chivas Regal 18 ans Scotch Blended	16.25
Kucumbor (Concombre/Cucumber)	7.25	Glenlivet 12ans Single Malt	11.25
Luxardo Limoncello (Citron/Lemon)	7.25		
Tequila Sauza	7.00	Macallan Gold Highland Scotch Single Malt	12.25
Bombay Sapphire Dry Gin	7.50	Macallan 12ans Double Cask, Scotch Single Malt	15.75

À VOS FOURCHETTES ! TIME TO GRAB A BITE

LES ENTRÉES APPETIZERS

Ailes de poulet/Chicken wings (8)	11.00
Calmars frits/Fried calamari	12.00
Fondue Parmesan salade mesclun coulis de pesto de roquette/Parmesan cheese fondue with salad	12.00
Tartare de saumon à la façon de l'Auberge et frites/ Auberge salmon tartar with fries	14.00
Remplacez vos frites pour :salade jardinière 1.50	
Change your fries for :Garden salad 1.50	
Ragoût de calmars à la mexicaine	13.50

Les PLATS main course

Côtes levées et frites / Back ribs and french fries	26.00
Guedille homard et frites/ Lobster roll and french fries	28.00
Frites parmesan et mayo épicée/ Parmesan french fries spicy mayo	8.00
Poutine côtes levées / Back ribs poutine	14.00
Assiette de fromages d'ici au choix du Chef (pour une personne)	17.00
Chef's cheese platter (for one person)	
Nachos	19.00

LES DESSERTS DESSERTS

Gâteau du Chef / Chef's cake	8.00
Tarte au sucre / Sugar pie	7.00
Gâteau fondant au chocolat / Chocolate cake	7.00

LE MIRADOR

café bar terrasse

LA DENT SUCRÉE **SWEET TREAT**

ON SE RÉCHAUFFE **WARM ME UP**

RÉGULIERS/REGULAR

Café filtre/Filter coffee	2.75
Espresso	3.50
Court ou allongé/Short or lungo	
Cappuccino	4.00
Café au lait/Latte	5.50

AROMATISÉS / ALCOHOL COFFEES

Brésilien/Brazilian	8.75
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria	
KGB	8.75
Kahlua, Grand Marnier, Baileys	
Bailey's	8.75
Bailey's	



LES TAXES SONT EN SUS **TAXES NOT INCLUDED**

