

# LE MIRADOR

café bar terrasse

## AUBERGISTE, À BOIRE ! WATER, NEED A DRINK

### BIÈRES PRESSION BEER ON TAP



<b>Belgian Moon</b>	<b>12oz</b> 7.40	<b>20oz</b> 9.55
<b>Origine :</b> Canada/USA	<b>Verre à bière de blé</b>	
<b>Style de bière :</b> Ale de blé de style belge	<b>IBU : 9,8</b>	
<b>ABV : 5,4%</b>	<b>Fruitée et onctueuse</b> Fruity & smooth	



<b>Heineken</b>	<b>12oz</b> 7.40	<b>20oz</b> 9.55
<b>Origine :</b> Hollande	<b>Verre à lager</b>	
<b>Style de bière :</b> Lager européenne	<b>IBU : 18</b>	
<b>ABV : 5,0%</b>	<b>Équilibrée et désaltérante</b> Bright & balanced	



<b>Rubis Red</b>	<b>12oz</b> 6.25	<b>20oz</b> 8.50
<b>Le Trou du diable</b> Shawinigan, Québec	<b>IBU : 25</b>	
<b>Style de bière :</b> Rousse irlandaise	<b>Caramel, malt sucré,</b> avoine, légèrement fumé /caramel, sweet malt, oats, lightly smoked	
<b>ABV : 5,5%</b>		



<b>Perroquet IPA</b>	<b>12oz</b> 6.25	<b>20oz</b> 8.50
<b>Le Trou du Diable</b> Shawinigan, Québec	<b>IBU : 60</b>	
<b>Style de bière :</b> Session IPA du Nord-Est	<b>Fruits exotiques et</b> résine/Exotic fruits and resin	
<b>ABV : 3,5%</b>		



<b>Apocalypso</b>	<b>12oz</b> 7.75	<b>20oz</b> 10.00
<b>Le Trou du diable</b> Shawinigan, Québec	<b>IBU : 77</b>	
<b>Style de bière :</b> IPA blanche/White IPA	<b>Bière forte tropicale/</b> Tropical strong beer	
<b>ABV : 6,5%</b>		



<b>La Saison du Tracteur</b>	<b>12oz</b> 6.25	<b>20oz</b> 8.50
<b>Le Trou du diable</b> Shawinigan, Québec	<b>IBU : 35</b>	
<b>Style de bière :</b> IPA américaine/ American IPA	<b>Acidulé, agrumes et</b> fruits de la passion/tangy, citrus and passion fruit	
<b>ABV : 6,5%</b>		

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

# LE MIRADOR

café bar terrasse

## BIÈRES BOUTEILLES BOTTLE OF BEER

			<b>Sol</b>	<b>4,5%</b>	<b>7.60</b>
<b>Coors Light</b>	<b>4,2%</b>	<b>5.85</b>	<b>Heineken</b>	<b>5,0%</b>	<b>7.60</b>
<b>Molson Export</b>	<b>5,0%</b>	<b>5.85</b>	<b>Heineken</b>	<b>0,0%</b>	<b>7.35</b>
<b>Molson Dry</b>	<b>5,5%</b>	<b>5.85</b>			
<b>SPÉCIAL 4 à 7 Molson</b>		<b>5.00</b>			



## MICROBRASSERIE MICROBREWERY



### Chien jaune

500 ml / 11.00

Aux Fous Brassant  
Rivière-du-Loup, Québec

Style de bière :  
Ale blonde/Blonde ale

ABV : 4,9%

Rafraîchissante et  
maltée  
Refreshing and malty



### Sang-D'Encre

600 ml / 11.50

Le Trou du diable  
Shawinigan, Québec

Style de bière : Stout  
Irlandaise/Irish dry stout

ABV : 5,5%

Typée et  
racée  
Typical and racy



### Hurluberlue

500 ml / 11.00

Aux Fous Brassant  
Rivière-du-Loup, Québec

Style de bière :  
Ale rousse/Red ale

ABV : 5,0%

Doux arômes de caramel et  
grains grillés  
Sweet aromas of caramel  
and toasted grains



### Buteuse

600 ml / 14.00

Le Trou du diable  
Shawinigan, Québec

Style de bière :  
Triple Belge

ABV : 10,0%

Chaleur d'alcool, épices et  
fruits confits  
Heat of alcohol, spices and  
candied fruits



### Diabre Vert

500 ml / 11.00

Aux Fous Brassant  
Rivière-du-Loup, Québec

Style de bière :  
India Pale Ale forte

ABV : 6%

Amertume résineuse et  
boisée

Resinous and woody  
bitterness

# LE MIRADOR

café bar terrasse

## SOLUTIONS LIQUIDES LIQUID SOLUTIONS

**Sangria Rouge** 9.40 verre 19.35 litre  
Vin rouge, Rhum, Triple sec, jus d'orange, Sprite /  
Red wine, Rhum, orange juice, Sprite

**Sangria Blanche** 9.40 verre 19.35 litre  
Porto blanc, menthe, lime, jus de canneberges  
blanches, Sprite / White port, mint, lime, white  
cranberry juice, Sprite

**Bloody Caesar** 9.15  
Vodka, Clamato, sauce Worcestershire,  
mélange d'épices, haricot épicé, Tabasco/Vodka,  
Clamato, Worcestershire and Tabasco, mix of spices,  
spicy bean, Tabasco

**Negroni** 12.00  
Bombay, Cinzano Rouge, Campari et  
Angostura Bitters

**Apérol Spritz** 11.10  
Apérol, Fiol Prosecco, soda, orange et olives/  
Aperol, Fiol Prosecco, soda, orange and olives

**Mojito à la Poire** 9.35  
Vodka Grey Goose La Poire, menthe, sirop  
de canne, lime/Pear Grey Goose Vodka,  
mint, cane syrup, lime

**Old Fashionned** 9.15  
Bourbon, sirop d'agrume, orange et Angostura  
bitters / Bourbon, citrus syrup, orange and  
Angostura Bitters

**Dill au Concombre** 9.15  
Bombay, sirop de concombre, lime et tonic /  
Bombay, cucumber syrup, lime and tonic water

**Pina Colada** 11.00  
Rhum brun, ananas, lait de coco, mélange à Pina  
Colada/ Dark rum, pineapple, coconut milk, pina  
Colada mix

## CHAUFFEUR DÉSIGNÉ DESIGNATED DRIVER

**Red Bull** 4.55

**San Pellegrino Lemonata (Citron/lemon)** 3.70

**San Pellegrino Aranciata (Orange)** 3.70

**Eau minéral pétillante** 3.05  
(Sparkling mineral water)

**Limonade maison (Home lemonade)** 4.35

## 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** 9.15  
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria

**KGB** 9.15  
Kahlua, Grand Marnier, Baileys

**Bailey's** 9.15  
Bailey's

# LE MIRADOR

café bar terrasse

## ÇA SENT LA COUPE SEE THE GLASS HALF FULL

### ROUGE RED

	verre/glass	bouteille/bottle
<b>Shiraz</b> Australie, Deakin Estate	7.00	35.00
 <b>Pinot Noir</b> Chili, Cono Sur	9.00	40.00
<b>Cabernet sauvignon</b> Californie, Sebastiani	10.00	48.00

### BLANC WHITE

	verre/glass	bouteille/bottle
<b>Darling Cellars</b> Afrique du Sud (Sauvignon bc)	8.00	40.00
<b>Pinot Grigio</b> Nouvelle-Zélande, Oyster Bay	10.00	48.00
<b>Chardonnay</b> Californie, Wente	10.00	48.00

### ROSÉ ROSÉ

	verre/glass	bouteille/bottle
<b>Vieille Ferme Rosé</b> France, Vallée du Rhône	8.00	35.00

### BULLES BUBBLES

	bouteille/bottle
<b>Clos Amador Cava, Brut Réserve</b> Espagne	40.00
<b>Fiol Prosecco</b> Italie (Vin mousseux/sparkling wine)	42.00



	bouteille/bottle
<b>Le Pive Rosé Brut</b> France	50.00

N.B. Les verres contiennent 150 ml – 5 verres par bouteille  
Wine glasses contain 150 ml – 5 glasses per bottle.

 Vin biologique

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

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

### TOUS NOS ALCOOLS **ALCOOL LIST**

<b>Campari (Amer/Bitter)</b>	<b>7.25</b>	<b>Hendrick's Gin Dry Gin (Écosse/Scotland)</b>	<b>9.25</b>
<b>Tia Maria (Café/Coffee)</b>	<b>7.25</b>	<b>St-Laurent Dry Gin (Algues/Algae)</b>	<b>9.25</b>
<b>Baileys (Crème irlandaise/Irish Cream)</b>	<b>7.25</b>	<b>Gin Thuya Dry Gin (Cèdre/Cedar)</b>	<b>8.25</b>
<b>Amaretto Disaronno (Amandes/Almonds)</b>	<b>7.25</b>	<b>Bacardi Superior Rhum blanc/White rhum</b>	<b>7.25</b>
<b>Kahlua (Café/Coffee)</b>	<b>7.25</b>	<b>Appleton Rhum brun/Jamaica rhum</b>	<b>7.25</b>
<b>Knobb Creek (Bourbon)</b>	<b>8,05</b>	<b>Capitaine Morgan Spiced Rhum ambré épicé/Amber spice rhum</b>	<b>7.25</b>
<b>Crème de menthe (Blanche ou verte/White or green mint cream)</b>	<b>7.25</b>	<b>Chemineaud Brandy</b>	<b>7.25</b>
<b>Grand Marnier (Agrumes/Citrus)</b>	<b>9.50</b>	<b>Gaston de la Grange Cognac VS</b>	<b>7.75</b>
<b>Triple Sec (Agrumes/Citrus)</b>	<b>7.25</b>	<b>Larsen Cognac VSOP</b>	<b>10.00</b>
<b>Cinzano rouge (Vermouth)</b>	<b>7.25</b>	<b>Moskovskaya Vodka (Russie)</b>	<b>7.25</b>
<b>Schnapps aux pêches (Peaches)</b>	<b>7.25</b>	<b>Greygoose Vodka</b>	<b>9.50</b>
<b>Crème de Cassis (Cassis cream)</b>	<b>7.00</b>	<b>Greygoose La Poire Vodka - PearVodka</b>	<b>9.50</b>
<b>Soho (Litchis)</b>	<b>7.00</b>	<b>Seagram's V.O. Whisky Canadian</b>	<b>7.50</b>
<b>Sambucca (Anis/Anise)</b>	<b>7.25</b>	<b>Crown Royal Whisky Canadian</b>	<b>7.75</b>
<b>Jägermeister (Herbes/Herbs)</b>	<b>7.25</b>	<b>Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky</b>	<b>7.25</b>
<b>Chartreuse Verte (Herbes/Herbs)</b>	<b>9.50</b>	<b>Jack Daniel's Honey Bourbon Whisky(miel)</b>	<b>7.25</b>
<b>Abricot Brandy (Abricot/Apricot)</b>	<b>7.25</b>	<b>Jameson Irish Whisky</b>	<b>7.50</b>
<b>Cherry Brandy (Cerise)</b>	<b>7.25</b>	<b>Chivas Regal 12ans Scotch Blended</b>	<b>9.25</b>
<b>Kucumbor(Concombre)</b>	<b>7.25</b>	<b>Chivas Regal 18ans Scotch Blended</b>	<b>16.25</b>
<b>Luxardo Limoncello (Citron/Lemon)</b>	<b>7.25</b>	<b>Glenlivet 12ans Single Malt</b>	<b>11.25</b>
<b>Tequila Sauza (Agave)</b>	<b>7.00</b>	<b>Macallan Gold Highland Scotch Single Malt</b>	<b>12.25</b>
<b>Bombay Sapphire Dry Gin</b>	<b>7.50</b>	<b>Macallan 12ans Double Cask, Scotch Single Malt</b>	<b>15.75</b>
		<b>Glenfiddich 15ans Solera Highland Scotch Single Malt</b>	<b>13.25</b>

## À VOS FOURCHETTES ! TIME TO GRAB A BITE

### LES ENTRÉES APPETIZERS

<b>Ailes de poulet/Chicken wings(8)</b>	<b>13.00</b>
<b>Calmars frits/Fried calamari</b>	<b>12.00</b>
<b>Fondue Parmesan salade mesclun coulis de pesto de roquette/Parmesan cheese fondue with salad</b>	<b>12.00</b>
<b>Frites parmesan et mayo épicée/ Parmesan french fries spicy mayo</b>	<b>8.75</b>
<b>Tartare de saumon à la façon de l'Auberge et frites/ Auberge salmon tartar with fries</b>	<b>17.00</b>

Remplacez vos frites pour :salade jardinière 2.00

Change your fries for :Garden salad 2.00

### Les PLATS main course

<b>Côtes levées et frites / Back ribs and french fries</b>	<b>29.75</b>
<b>Guedille homard et frites/ Lobster roll and french fries</b>	<b>29.50</b>
<b>Poutine du Mirador (flanc de porc) / Mirador's poutine (pork belly)</b>	<b>15.75</b>
<b>Assiette de fromages d'ici au choix du Chef (pour une personne) Chef 's cheese platter (for one person)</b>	<b>19.00</b>
<b>Nachos</b>	<b>19.75</b>

### LES DESSERTS DESSERTS

<b>Gâteau du Chef / Chef's cake</b>	<b>9.00</b>
<b>Tarte au sucre OU crème brûlée / Sugar pie OR crème brûlée</b>	<b>8.00</b>
<b>Gâteau fondant au chocolat / Chocolate cake</b>	<b>9.00</b>

