

LE MIRADOR

café bar terrasse

AUBERGISTE, À BOIRE ! WATER, NEED A DRINK

BIÈRES PRESSION BEER ON TAP



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



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



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



Alphonso gelato	12oz 6.25	20oz 8.50
Le Trou du Diable Shawinigan, Québec Style de bière : Sûre lacto-fermentée ABV : 4%	IBU : 30 Collision entre une mangue et un creamsicle à l'orange Collision between a juicy mango and an orange creamsicle	



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



Croyance Intersubjective	12oz 6.25	20oz 8.50
Le Trou du diable Shawinigan, Québec Style de bière : Saison IPA / IPA Saison ABV : 4%	IBU : 35 Blonde malté et douce amertume de style belge / Blonde malty, sweet bitterness, Belgian style	

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

LE MIRADOR

café bar terrasse

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLE OF BEER

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



MICROBRASSERIE MICROBREWERY

Sang-D'Encre

600 ml / 11.50



Le Trou du diable
Shawinigan, Québec

Typée et
racée

Style de bière :Stout
Irlandaise/Irish dry stout

Typical and racy

ABV :5,5%

Hurluberlue

500 ml / 11.00



Aux Fous Brassant
Rivière-du-Loup, Québec

Doux arômes de caramel et
grains grillés

Style de bière :
Ale rousse/Red ale

Sweet aromas of caramel
and toasted grains

ABV :5,0%



Buteuse

600 ml / 14.00

Le Trou du diable
Shawinigan, Québec

Chaleur d'alcool, épices et
fruits confits

Style de bière :
Triple Belge

Heat of alcohol, spices and
candied fruits

ABV :10,0%

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 Rose 9.40 verre 19.35 litre
Vin rosé, Vodka, Soho, jus de litchi et de pamplemousse
rose. Sprite/Rosé wine, Soho, Vodka, litchi and
grapefruit 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

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

Daiquiri aux fraises 9.15
Rhum Appleton, mélange daiquiri, fraises
Appleton rhum, daiquiri mixture, strawberries

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

Fruitopia 11.00
Vodka aux framboises, limoncello, jus de lime,
jus de canneberge blanches.
Raspberries vodka, limoncello, lime juice, white
cranberry juice.

CHAUFFEUR DÉSIGNÉ DESIGNATED DRIVER

Red Bull 4.55

San Pellegrino Lemonata (Citron/lemon) 3.70

San Pellegrino Aranciata (Orange) 3.70

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

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
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria 9.15

KGB
Kahlua, Grand Marnier, Baileys 9.15

Bailey's
Bailey's 9.15

Espagnol
Cognac et Tia Maria 9.15

Irlandais
Jameson et Tia Maria 9.15

LE MIRADOR

café bar terrasse

ÇA SENT LA COUPE SEE THE GLASS HALF FULL

ROUGE RED

	verre/glass	bouteille/bottle
Merlot Nouvelle-Zélande, Oyster Bay 2.8 gr/l	10.00	48.00
 Pinot Noir Chili, Cono Sur 2.6 gr/l	9.00	40.00
Cabernet sauvignon Californie, Sebastiani 3.9 gr/l	10.00	48.00

BLANC WHITE

	verre/glass	bouteille/bottle
Les Calcaires Val de Loire(Sauvignon bl) 1.2 gr/l	8.00	35.00
Pinot Grigio Nouvelle-Zélande, Oyster Bay 2.8 gr/l	10.00	48.00
Chardonnay Californie, Wente 4.1 gr/l	10.00	48.00

ROSÉ ROSÉ

	verre/glass	bouteille/bottle
Vieille Ferme Rosé France, Vallée du Rhône 1.2 gr/l	8.00	35.00

BULLES BUBBLES

	bouteille/bottle
Clos Amador Cava, Brut Réserve Espagne 7.5 gr/l	40.00
Fiol Prosecco Italie (Vin mousseux/sparkling wine) 15 gr/l	42.00



	bouteille/bottle
Le Pive Rosé Brut France 9.1 gr/l	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**

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
Crème de menthe (Blanche ou verte/White or green mint cream)	7.25	Chemineaud Brandy	7.25
Grand Marnier (Agrumes/Citrus)	9.50	Gaston de la Grange Cognac VS	7.75
Triple Sec (Agrumes/Citrus)	7.25	Larsen Cognac VSOP	10.00
Cinzano rouge (Vermouth)	7.25	Moskovskaya Vodka (Russie)	7.25
Schnapps aux pêches (Peaches)	7.25	Greygoose Vodka	9.50
Crème de Cassis (Cassis cream)	7.00	Greygoose La Poire Vodka - PearVodka	9.50
Soho (Litchis)	7.00	Seagram's V.O. Whisky Canadian	7.50
Sambucca (Anis/Anise)	7.25	Crown Royal Whisky Canadian	7.75
Jägermeister (Herbes/Herbs)	7.25	Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky	7.25
Chartreuse Verte (Herbes/Herbs)	9.50	Jack Daniel's Honey Bourbon Whisky(miel)	7.25
Abricot Brandy (Abricot/Apricot)	7.25	Jameson Irish Whisky	7.50
Cherry Brandy (Cerise)	7.25	Chivas Regal 12ans Scotch Blended	9.25
Kucumbor(Concombre)	7.25	Glenmorangie 10 ans Single malt	16.25
Luxardo Limoncello (Citron/Lemon)	7.25	Glenlivet 12ans Single Malt	10.65
Tequila Sauza (Agave)	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
		Glenfiddich 15ans Solera Highland Scotch Single Malt	13.25

À VOS FOURCHETTES ! TIME TO GRAB A BITE

LES ENTRÉES APPETIZERS

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

Remplacez vos frites pour :salade jardinière 2.00

Change your fries for :Garden salad 2.00

Les PLATS main course

Côtes levées et frites / Back ribs and french fries	29.75
Guedille homard et crevettes du golfe, frites/ Lobster and Golf shrimps roll french fries	29.50
Poutine du Mirador (porc effiloché) / Mirador's poutine (pulled pork)	15.75
Assiette de fromages d'ici et charcuteries au choix du Chef (pour une personne) Chef 's cheese and charcuteries platter (for one person)	19.00
Nachos	19.75

LES DESSERTS DESSERTS

Gâteau du Chef / Chef's cake	9.00
Tarte au sucre / Sugar pie	8.00
Gâteau au chocolat / Chocolate cake	9.00

