

DEPUIS 2007

Café-bar-terrasse

Bières/Beers

Pression/Tap

	12 OZ	20 OZ
Belgian Moon 5.4%	8,00	10,00
Heineken 5%	8,00	10,00
Rubis Red (Rousse) 5.5%	7,00	9,00
Perroquet IPA (Session Nord-Est) 3.5%	7,00	9,00
La Pitoune (Pilsner) 5%	8,00	10,00
Amiral Simcoe (IPA sure) 5%	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 Triple belge 10%	600ml	14,00
Le Sang-D'encre Stout 5.5%	600ml	11,00
L'Aurore aux Doigts de Rose Blanche aux framboises 4.8%	473ml	9,50
La Saga Kveik IPA 4.5%	473ml	9,50
La Surette #22 Session aux sureau et cassis 3%	473ml	9,00
Blonde de l'Anse 5%	473ml	9,00
Bonne Aventure Rousse 5%	473ml	9,00
Sol 4.5%	330ml	8,00
Heineken 5%	330ml	8,00
Coors Light 4%	341ml	6,50
Molson Export 5%	341ml	6,50
Molson Canadian 5%	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

Sans alcool/ Alcohol-Free

	\$		\$
Limonade	5,00	San Pellegrino (citron / orange)	4,00
Daiquiri	8,00	Eau minérale pétillante	4,00
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
Boisson gazeuse	3,25		

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, 2021, <i>Colle Corviano, 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
--	------	-------

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 au chocolat/ <i>Chocolat cake</i>	9,00

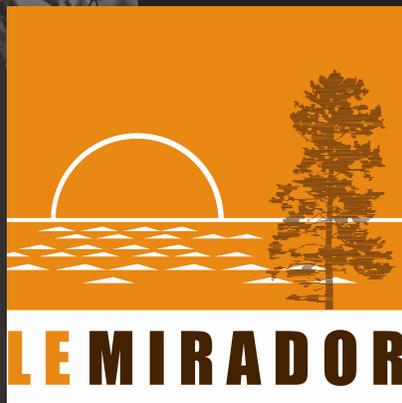
Taxes en sus



Scotch/Whiskey

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

Taxes en sus



Café-bar-terrasse
DEPUIS 2007