



DEPUIS 2007

Café-bar-terrasse

Pression | Tap

12 OZ/20 OZ

Blue Moon 8,50 / 10,50
5.4% *Blanche Belge/Belgian White*

Heineken 8,50 / 10,50
5% *Lager*

Polyphonie framboises 8,50 / 10,50
5% *Sûre, lacto-fermentée/
sour lacto-fermented*

Shawi Beach NEIPA 7,25 / 9,25
6.5% *IPA du Nord-Est Américaine*

El Luchador 7,25 / 9,25
4% *Lager Mexicaine*

Isle-Verte 8,50 / 10,50
4% *Gose à la lime et au sel/
Lime and salt Gose*

Canette | Can

Dieu Soleil 11,50
5,5% *NEIPA 473 ml*

Solution 11,50
7% *IPA 473 ml*

Blonde de l'Anse 10,00
5% *Ale 473 ml*

Bonne Aventure Rousse 10,00
5% *Ale Ambrée/Amber 473 ml*

Bouteille | Bottle

\$

Buteuse 14,75
10% *Triple Belge 600 ml*

Sang-D'Encre 12,00
5.5% *Stout Irlandaise/Irish 600 ml*

Moretti 8,50
4.6% *Pilsner 330 ml*

Sol 8,50
4.5% *Lager 330 ml*

Heineken 8,50
5% *Lager 330 ml*

Coors Light 7,00
4.2% *Lager 341 ml*

Molson Export 7,00
5% *Lager 341 ml*



Taxes en sus

Cocktail

Sangria du moment (*vin rouge ou blanc, liqueurs, jus, sprite, fruits/Red or white wine, (L) liquor, juice, sprite, fruits*) 11,00 23,00

Coup de coeur (*Gin Gordon Citron, sirop de framboises, jus de citron, soda et Prosecco/ Lemon Gordon Gin, raspberry syrup, lemon juice, soda and Prosecco*) 14,00

Mojito LaPoire (*Vodka LaPoire, menthe, lime, sirop et soda/ LaPoire vodka, mint, lime, syrup and soda.*) 11,00

Bloody Caesar (*Vodka, Clamato, épices et haricot/Vodka, Clamato, spices and bean*) 11,00

Paloma (*Téquila, jus de pamplemousse, lime et sirop d'agave/Téquila, grapefruit and lime juice with agave syrup*) 11,00

Gin Fizz M (*Gin, jus de citron, purée goyave, soda, cerise /Gin, lemon juice, guava puree, soda, cherry*) 11,00

Fruitopia (*Vodka framboise, Limoncello, bar-mix, jus de canneberge/Raspberry Vodka, Limoncello, bar-mix, cranberry juice*) 11,00

St-Germain Spritz (*St-Germain, Prosecco, soda, pamplemousse/grapefruit*) 13,00

Mimosa Alizé (*Prosecco, Alizé Gold, jus d'orange/orange juice*) 12,00

\$



Sans alcool | Alcohol-Free

Limonade 5,00

Daiquiri aux fraises et framboises 9,00

Mocktail du moment 9,00

Virgin Ceasar 7,00

Red Bull 5,00

San Pellegrino (citron / orange) 4,00

Eau minérale pétillante 4,00

Boisson gazeuse 3,75

Eau embouteillée 3,00

Heineken 0,0% 7,50

Bière 0,5% blonde/rousse 6,00

Bière 0,5% L'Amer IPA 7,00

Bière de Gingembre 5,25

Cidre artisanal désalcoolisé 5,75

Taxes en sus

Vin | Wine

Rouge

	VERRE	BOUTEILLE
Merlot-Cabernet Franc, 2020, Bordeaux, Les Arromans	11,00	55,00
Cabernet Sauvignon, 2021, Afrique du Sud, Painted Wolf	10,00	48,00
Gamay, 2020, Péninsule du Niagara, Malivoire	12,00	60,00

Blanc

Sauvignon-Sémillon, 2021, Entre-deux-mers, Les Arromans	11,00	55,00
Chardonnay, 2020, Péninsule du Niagara, Tawse	10,00	50,00
Vidal-Seyval (B4), 2020, Hemmingford, Les Bacchantes	10,00	48,00

Rosé

Cinsault, 2020, Le Petit Balthazar, Pays d'Oc	10,00	45,00
---	-------	-------

Orange

Vermentino-viognier-muscat, 2021, France, Solaris	10,00	45,00
---	-------	-------

Bulles

Fiol Prosecco, Italie	10,50	45,00
Clos Amador Cava, Espagne, Brut Réserve		40,00
Le Pive Rosé Brut, France		55,00

Scotch | Whiskey

	\$		\$
Glenfiddich 15 ans Solera Highland <i>Scotch Single, miel, fruits séchés et pointe d'amande</i>	18,00	Glenmorangie 10 ans SingleMalt <i>Intenses notes de poire confite et de pêches dans le sirop</i>	15,00
Knob Creek Straight Bourbon, <i>50% noix grillées, saveurs sucrées et boisées</i>	10,00	Jameson Irish Whisky <i>Accents d'écorces d'agrumes, de fleurs, un passe-partout</i>	8,00
Macallan 12 ans Double Cask, <i>Scotch Single malt, arômes légères de fruits séchés, d'épices et de chêne</i>	18,00	Jack Daniel's Old no.7 Bourbon <i>Notes de fumée, de noix et d'épices</i>	8,00
Glenlivet 12 ans Single Malt <i>Parfums envoûtants de poire cuite, cannelle et pain d'épices</i>	13,50	Crown Royal Whisky Canadian <i>Notes de pommes cuites, de caramel et de bonbons à la cannelle</i>	8,00
Chivas Regal 12 ans Scotch <i>Blended, équilibré et élégant aux notes de fleurs, de miel et de poires</i>	11,25	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



Digestif | Digestive

Amaretto Sour 11,00
Amaretto, jus de citron pressé

Old Fashioned 11,00
Bourbon, sirop d'agrumes, Angostura bitters, orange

Black Russian 14,00
Vodka, Kahlúa

Mona Lisa 11,00
Bombay, Chartreuse verte, Angostura amer, soda au gingembre

Espresso Martini 13,00
Tia Maria, Vodka, espresso

Manhattan 13,00
Vermouth rouge, Bourbon, cerise

Stinger 13,00
Cognac, Crème de menthe

Negroni 14,00
Cinzano rouge, Bombay, Campari

Café/Coffee

\$

Brésilien 12,00
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria

KGB 12,00
Kahlúa, Grand Marnier, Baileys

Espagnol 12,00
Cognac, Tia Maria

Irlandais 12,00
Jameson, Tia Maria

Bailey's 12,00

\$

Espresso 4,00

Cappuccino 6,00

Latté 6,00

Café filtre 3,50



Taxes en sus

À vos fourchettes! | Time to grab a bite!

Entrées | Appetizers

Ailes de poulet/ <i>Chicken wings</i> (8)	16,00
Calmars frits/ <i>Fried calamari</i>	15,00
Fondue Parmesan et chutney à l'abricot et amandes/ <i>Parmesan fondue with apricot and almond chutney</i>	13,75
Tartare de saumon à l'argousier aux saveurs boréales et frites/ <i>Sea buckthorn salmon tartare and boreal flavors with fries</i>	21,00
Frites parmesan et mayo épicée/ <i>Parmesan french fries with spicy mayo</i>	9,50
Remplacez vos frites pour salade de jardin/ <i>Change your fries for a garden salad</i>	3,00

Les Plats | Main course

Côtes levées, frites et salade/ <i>Back ribs, french fries and salad</i>	33,00
Guédille homard et crevettes du golfe, frites et salade/ <i>Lobster and gulf shrimps roll with fries and salad</i>	35,00
Fromages d'ici (3), charcuteries et terrine/ <i>Quebec Chef's cheese (3) and charcuteries platter</i>	30,00
Nachos gratiné avec guacamole, salsa et crème sure/ <i>Nachos with melted cheese, guacamole, salsa and sour cream</i>	22,50
Fish and Chips à la bière avec salade/ <i>Fish and Chips with beer flavor and salad</i>	28,00
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>	31,00
Poutine au bœuf braisé à la bière Le Sang d'Encre de la microbrasserie Le Trou du diable avec fromage Kwick Kwick/ <i>Le Sang d'Encre from microbrasserie Le Trou du diable beer-braised beef with Kwick Kwick cheese</i>	19,75



Desserts

Gâteau au fromage, carottes et caramel fondant/ <i>Carrot cheesecake and melting caramel</i>	10,50
Tarte au sucre/ <i>Sugar pie</i>	9,50
Gâteau au chocolat/ <i>Chocolat cake</i>	9,50

Taxes en sus



Café-bar-terrasse
DEPUIS 2007