



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

Rubis Red 7,25 / 9,25
5.5% Rouse Irlandaise à l'Américaine/
American Style Irish Red

Kryptonite NEIPA 9,50 / 11,50
6% IPA du Nord-Est

Les 4 surfeurs de l'Apocalypso 8,50 / 10,50
6.5% IPA blanche/white

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 Rouse 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 M (<i>vin rouge, Campari, jus d'orange, sprite, canneberges/Red wine, Campari, orange juice, sprite, cranberries</i>)	11,00 (L)23,00
Aloès Fizz (<i>Rhum, jus d'aloès, soda, citron/ rhum, aloe juice, soda, lemon</i>)	11,00
Spritz Pineault des Charentes (<i>Prosecco, Pineau des Charentes, soda, thym</i>)	13,00
Mojito LaPoire (<i>Vodka LaPoire, menthe, lime, sirop et soda/ LaPoire vodka, mint, lime, syrup and soda.</i>)	11,00
Bloody Caesar (<i>Vodka, Clamato, épices et haricot/Vodka, Clamato, spices and bean</i>)	11,00
Paloma (<i>Téquila, jus de pamplemousse, lime et sirop d'agave/Téquila, grapefruit and lime juice with agave syrup</i>)	11,00
Gin Fizz M (<i>Gin, jus de citron, purée goyave, soda, cerise /Gin, lemon juice, guava puree, soda, cherry</i>)	11,00
Flocon (<i>Vodka, liqueur de melon, soda citron-lime menthe/Vodka melon liqueur, lemon-lime soda, mint</i>)	11,00
St-Germain Spritz (<i>St-Germain, Prosecco, soda, pamplemousse/grapefruit</i>)	13,00

\$

Sans alcool | Alcohol-Free

Limonade	5,00
Daiquiri aux fraises	9,00
Mocktail du moment	9,00
Virgin Caesar	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

Vermantino-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 Single Malt <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 légers 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

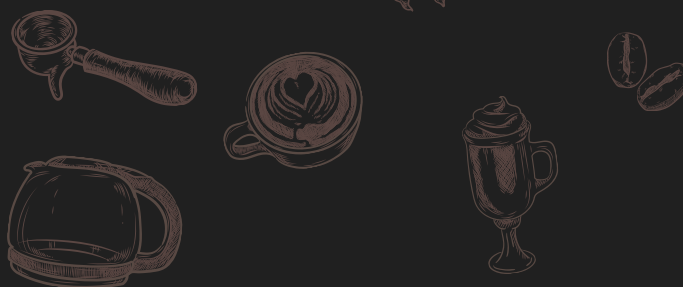


Digestif | Digestive

Amaretto Sour <i>Amaretto, jus de citron pressé</i>	11,00	Espresso Martini <i>Tia Maria, Vodka, espresso</i>	13,00
Old Fashion <i>Bourbon, sirop d'agrumes, Angostura bitters, orange</i>	11,00	Manhattan <i>Vermouth rouge, Bourbon, cerise</i>	13,00
Black Russian <i>Vodka, Kahlúa</i>	14,00	Stinger <i>Cognac, Crème de menthe</i>	13,00
Mona Lisa <i>Bombay, Chartreuse verte, Angostura amer, soda au gingembre</i>	11,00	Negroni <i>Cinzano rouge, Bombay, Campari</i>	14,00

Café/Coffee

	\$		\$
Brésilien <i>Cognac, Grand Marnier, Tia Maria</i>	12,00	Espresso	4,00
KGB <i>Kahlúa, Grand Marnier, Baileys</i>	12,00	Cappuccino	6,00
Espagnol <i>Cognac, Tia Maria</i>	12,00	Latté	6,00
Irlandais <i>Jameson, Tia Maria</i>	12,00	Café filtre	3,50
Bailey's	12,00		



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