

café bar

LE MIRADOR

terrasse

Pression | Tap

12 OZ/20 OZ

Blue Moon 9,25 / 11,50
5.4% *Blanche Belge / Belgian White*

Heineken 9,25 / 11,50
5% *Lager*

El Luchador 8,25 / 10,50
4% *Lager Mexicaine / Mexican Lager*

Les 4 Surfeurs de l'Apocalypso 9,25 / 11,50
6.5% *IPA Blanche / White IPA*

Rubis Red 8,25 / 10,50
5.5% *Ale rousse Irlandaise / Irish Red Ale*

La Perroquet IPA 8,25 / 10,50
3.5% *Session du Nord-Est / North-East Session*

Bouteille | Bottle

\$

Sang-D'Encre 12,50
5.5% *Stout Irlandaise / Irish 600 ml*

Sol 9,00
4.5% *Lager 330 ml*

Coors Light 7,50
4.2% *Lager 341 ml*

Miller High Life 7,50
4.7% *Lager 341 ml*

Molson Export 7,50
5% *Lager 341 ml*

Canette | Can

Variant L 11,75
6.5% *NEIPA Citra mosaïk et vrai lime 473 ml*

Monsieur Madame 10,25
5% *Kölsch 473 ml*

Solution 11,75
7% *IPA 473 ml*

Blonde de l'Anse 10,75
5% *Ale 473 ml*

Bonne Aventure Rousse 10,75
5% *Ale Ambrée / Amber 473 ml*

Taxes en sus



Cocktail

\$

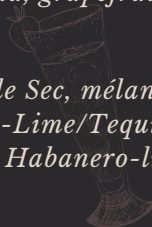
Cuvée Saisonnière (*vin rouge, Brandy, sirop secret, jus de canneberge et sprite/Red wine, Brandy, secret syrup, cranberry juice and sprite*) (L)24,00



Mojito-melon (*Vodka melon d'eau, menthe, lime et soda/ Watermelon vodka, mint, lime and soda.*) 11,75

Bloody Caesar (*Vodka, Clamato, épices et haricot/Vodka, Clamato, spices and bean*) 11,75

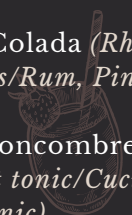
Paloma (*Téquila, jus de pamplemousse, jus de lime et sirop d'agave/Tequila, grapefruit, lime juice and agave syrup*) 11,75



Fiesta-Rita (*Téquila, Triple Sec, mélange à Margarita, sirop Habanero-Lime/Tequila, Triple Sec, Margarita mix, Habanero-lime syrup*) 11,75

St-Germain Spritz (*St-Germain, vin mousseux, soda, pamplemousse/ St-Germain, sparkling wine, soda, grapefruit*) 14,25

Pina Colada (*Rhum, mélange à Pina Colada, ananas/Rum, Pina Colada mix, pineapple*) 13,00



Gin Concombre (*Gin et sirop de concombre, lime et tonic/Cucumber Gin and syrup, lime and tonic*) 11,75



Sans alcool | Alcohol-Free

\$

Limonade 5,25

Daiquiri du moment 9,50

Mocktail du moment 9,25

Virgin Ceasar 7,25

Red Bull 5,25

San Pellegrino (saveurs variées) 4,25

Eau de source gazéifié 4,25

Boisson gazeuse 4,00

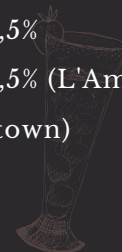
Eau embouteillée 3,25

Heineken 0,0% 8,00

Bière 0,5% 6,25

Bière 0,5% (L'Amer IPA ou 7,50

Griffintown)



Taxes en sus

Vin | Wine

Rouge

	VERRE	BOUTEILLE
Syrah, 2022, <i>Excelsior, Robertson</i>	11,00	48,00
Cabernet Sauvignon, 2022, <i>Terre di Chieti, Fontamara</i>	11,00	48,00
Pinot Noir, 2020, <i>Terre Siciliane, Kris</i>	12,00	55,00

Blanc

Sauvignon blanc, 2023, <i>Petit Roubié, Pays d'Hérault</i>	12,00	55,00
Chardonnay, 2022, <i>Péninsule du Niagara, Tawse</i>	12,00	55,00
Pinot Grigio, 2023, <i>Le Argille, Vénétie</i>	11,00	50,00

Rosé

Patte de Loup, 2023, <i>Domaine Vinétterra, Mont-Saint-Hilaire</i>	10,00	45,00
--	-------	-------

Bulles

Cava Brut, <i>Parés Baltà, Espagne</i>	11,00	48,00
Prosecco, <i>Fiol, Vénétie</i>		48,00
Champagne Tribaut Brut Réserve		85,00

Café/Coffee

	\$		\$
Brésilien	12,25	Espresso	4,00
Cognac, <i>Grand Marnier, Tia Maria</i>		Cappuccino	6,00
KGB	12,25	Latté	6,00
Baileys, <i>Kahlúa, Grand Marnier</i>		Café filtre	4,00
Espagnol	12,25		
Cognac, <i>Tia Maria</i>			
Irlandais	12,25		
Jameson, <i>Tia Maria</i>			
Bailey's	12,25		

Taxes en sus

À vos fourchettes! | Time to grab a bite!

Entrées | Appetizers

\$

 	Poulet frit japonais / <i>Japenese fried chicken</i>	18,00
	Calmars frits / <i>Fried calamari</i>	16,00
	Fromage d'ici frit, compoté de cerise / <i>Fried fromage d'ici, cherry compote</i>	16,50
 	Salade du maraîcher/ <i>Garden salad</i>	11,00
 	Salade de pieuvre grillée/ <i>Grilled octopus salad</i>	22,00
 	Tataki de thon, émulsion à la pomme noire et édamames / <i>Tuna tataki, black apple and edamame emulsion</i>	18,00
 	Tartare de saumon à l'argousier aux saveurs boréales et frites/ <i>Sea buckthorn salmon tartare and boreal flavors with fries</i>	22,00
 	Frites parmesan et mayo épicée/ <i>Parmesan french fries with spicy mayo</i>	12,00
	Accompagnement de salade / <i>Side salad</i>	7,00
	Accompagnement de frites / <i>Side of french fries</i>	6,00

Taxes en sus

 Sans lactose / *Lactose free*  Sans gluten/ *Gluten free*

Les Plats | Main course

\$

	Côtes levées, frites et salade / <i>Ribs, french fries and salad</i> Extra côtes complètes / <i>Extra full rack</i>	27,00 12,00
	Guédille homard et crevettes du golfe, frites et salade / <i>Lobster and gulf shrimps roll with fries and salad</i>	37,00
	Naan au porc libanais, salsa de tomates et tzatziki / <i>Lebanese pork naan, tomato salsa and tzatziki</i>	20,00
	Pain bretzel à la côte de boeuf et son jus (5 oz) / <i>Pretzel bread with prime rib and its juice (5 oz)</i>	28,00
	Fish & Chips à la bière avec salade / <i>Fish & Chips beer flavored and salad</i>	29,00
	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>	34,00
	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>	21,00
	Planche de dégustation (fromage d'ici, truite fumée, saucisson régional, pacanes) / <i>Tasting board (cheese, smoked trout, dry sausage, pecans)</i>	35,00
	Nachos gratiné avec guacamole, salsa et crème sure / <i>Nachos with melted cheese, guacamole, salsa and sour creme</i>	24,50



Desserts

	Gâteau au fromage, carottes et caramel fondant / <i>Carrot cheesecake and melting caramel</i>	12,00
	Tarte à la lime / <i>Lime pie</i>	11,00
	Crème brûlée	11,00

Sans lactose / *Lactose free*

Sans gluten/ *Gluten free*

Taxes en sus



Digestif | Digestive

Amaretto Sour <i>Amaretto, jus de citron pressé</i>	11,25	Espresso Martini <i>Tia Maria, Vodka, espresso</i>	13,00
Old Fashioned <i>Bourbon, sirop d'agrumes, Angostura bitters, orange</i>	12,25	Stinger <i>Cognac, crème de menthe</i>	13,00
Black/White Russian <i>Vodka, Kahlúa</i>	14,25	Negroni <i>Cinzano rouge, Bombay, Campari</i>	14,00

Scotch | Whiskey

Glenfiddich 15 ans Solera <i>Highland Scotch Single</i>	18,50	Canadian Club <i>Whisky Canadien</i>	8,25
Glenmorangie 10 ans <i>Single Malt</i>	15,50	Crown Royal <i>Whisky canadien</i>	8,25
Glenlivet 12 ans <i>Single Malt</i>	14,00	Johnnie Walker Red Label <i>Blended Scotch</i>	8,25
Chivas Regal 12 ans <i>Scotch Blended</i>	12,50	Johnnie Walker 12 ans <i>Blended Whisky Écossais</i>	14,50
Busker <i>Whisky Irlandais</i>	9,00	Macallan 12 ans Double Cask, <i>Scotch Single malt</i>	18,25
Jameson <i>Whisky Irlandais</i>	8,25	Lagavulin 8 ans <i>Whisky Écossais Single Malt</i>	22,00
Grant's <i>Triple Wood Blended Scotch Whisky</i>	9,00	Lagavulin 16 ans <i>Whisky Écossais Single Malt</i>	29,00

Taxes en sus