

BIÈRES

	6 Oz	12 Oz	16 Oz	34 Oz
SÉLECTION 1	4,5\$	6,8\$	8,5\$	17\$
SÉLECTION 2	5\$	7\$	9\$	18\$

SÉLECTION 1

4 Origines - Blonde 100% Québécoise - 4,2%

Simple Malt - Vienna Lager (Rousse) - 3,9%

SÉLECTION 2

4 Origines - West by Sud-Ouest (West Coast IPA) - 6%

4 Origines - Stout - 5,8%

Boldwin - Berge (Lager aux Herbes) - 4,5%

Les Grands Bois - Poincaré (Kölsch) - 5%

Les Grands Bois - Impérial Gros Tigre (Session IPA) - 4%

La Memphré - 3 Soeurs (Gose Goyave) - 4,2%

Mille-Îles - Sabro Juicy (NEIPA) - 7%

Mille-Îles - Blonde Belge - 7%

Mille-Îles - Witbier (Blanche Belge) - 4,5%

Mille-Îles - Sûre Bleuets Hibiscus (Sans Alcool) - ≤0,5%

Mosaiek - Splash (Pale Ale) - 5,6%

Shelton - Blonde Espresso - 4,7%

Simple Malt - Mosaic (IPA) - 5,2%

Simple Malt - Sorbet Framboise (Sûre) - 4,4%

SANS GLUTEN

Nouvelle France - Helix Blonde - 5% 9,5

Nouvelle France - Helix Blanche - 5% 9,5

COCKTAILS

N'hésitez pas à demander un classique

AMARETTO SOUR 12

Miele, Jus de lime, Sirop simple, Foamer

CONCOMBRE 2.0 13

Gin Rosemont au concombre, Saint-Germain, Menthe fraîche,
Jus de lime, Sirop simple, Soda

ÉLIXIR 13

Beefeater, Chartreuse, Concombre, Jus de lime, Sirop simple

ERNEST 75 14

Ungava, Prosecco, Coulis de fraises, Soda, Jus de lime, Sirop simple

ESPRESSO MARTINI 14

Polar Ice, Tio Méo, Sirop simple, Espresso

FÉE VERTE 14

Fleur Bleue (Absinthe), Prosecco, Jus de lime, Sirop simple

GRENADE MULE 13

Beefeater, Jus de grenade, Ginger Beer, Jus de lime, Sirop simple

JUNGLE BIRD 13

Havana 7 ans, Campari, Jus d'Ananas, Sirop de sucre roux, Jus de lime

MANDARINE CHOÇO 13

JP Wiser's, Tio Méo, Jus de mandarine, Jus de lime, Bitter au chocolat

MEZCAL BISSAP SOUR 14

Mezcal Del Maguey, Jus d'hibiscus, Jus de lime, Sirop simple, Foamer

ROUGE TROPICAL 14

Havana 7 ans, Triple sec, Sirop d'hibiscus maison, Jus de lime, Soda

SOUR BIANCO 14

Gin Jules-Ernest, Saint-Germain, Jus de pamplemousse,
Jus de lime, Sirop simple, Foamer

SPÉCIALITÉS : ABSINTHES

ARTEMISE
Québec - 65%

14

FLEUR BLEUE
Québec - 53%

14

LA FÉE PARISIENNE
France - 68%

14

MARIANA BALZAC
Québec - 70%

14

FRÈRES DE BOHÈME
Tchèque - 70%

17

JOUAL VERT
Québec - 68%

17

SANG D'ANGE
Québec - 55%

17

VENIN
Québec - 55%

18

L'absinthe, muse aux notes anisées,
invite à un voyage entre mystère et élégance.

VINS

ROUGES

MODELLO MASI - Merlot - Italie

V B

10 44

TUPUNGATO PASSO DOBLE - Malbec et Corvina - Argentine

11,5 50

CAMPO VIEJO - Tempranillo - Espagne

11,5 50

CLOS DES FOUS - Carignan et Cinsault - Chili

11,5 50

BLANCS

MODELLO MASI - Pinot Grigio - Italie

10 44

SUMARROCA IL·LÒGIC PENEDEÈS - Xarel·lo - Espagne

11,5 50

ROSÉ

ROSA DEI MASI - Refosco - Italie

11,5 50

BULLES

MODELLO PROSECCO - Glera - Italie

13 60

CIDRES

MICHEL JODOIN

Doré - 4,5%

Rosé - 6,5%

6 Oz 12 Oz 16 Oz 34 Oz

5 7 9 18

BLACK VELVET - Stout + Cidre

WHITE VELVET - Blanche + Cidre

PINK VELVET - Sûre + Cidre

SANS ALCOOL

MOCKTAILS

AMARETTO SOUR

Noa (amaretto sans alcool), Jus de lime, Sirop simple

BISSAP ANANAS

Bissap, Jus d'ananas, Jus de lime, Sirop simple, Soda

CONCOMBRE o.o

Gin Beefeater (sans alcool), Menthe, Concombre, Jus de lime, Sirop simple

LIMONADE À L'HIBISCUS

Bissap, Soda

MANDARINE AMARETTO VIRGIN

Noa (amaretto sans alcool), Jus de mandarine, Sirop de sucre roux, Jus de lime, Soda

SOLEIL D'ICITTE

Spritz Noroi (sans alcool), Jus de pamplemousse, Jus de lime, Sirop de sucre roux, Soda

THÉ GLACÉ MAISON

SPIRITUEUX - SANS ALCOOL

Gin, Aperitivo, Amaretto

BIÈRES SANS ALCOOL

Lagabière : Blonde, Blanche ou IPA

LIQUEURS - 16OZ

7Up, Coke, Coke Diète, Ginger Ale, Tonic, Soda

JUS - 16OZ

Canneberge, Orange, Pamplemousse, Ananas

CIDRE SANS ALCOOL

Coccinelle (Cidrerie Milton)

KOMBUCHA - GUTSY

2 choix du moment en fût

6 Oz	12 Oz	16 Oz	34 Oz
5	7	9	18

SPIRITUEUX

GINs

9	Beefeater*	8
	Ungava	8,5
	Rosemont au concombre	9
7	Madison Park	9,5
	Malfy	9,5
	Radoune	9,5
9	Bleu Royal	10
	Jules-Ernest	10
	KM12	10
7	Ubald Floral	10
	Ubald Zesté	10

TEQUILAS

9	Sauza	8
	El Jimador	8,5
	El Chapleau	9
6,5	Olmea Altos	9
	Mezcal Del Maguey	13

SCOTCHS

9	Tè Bheag	10
	Chivas 12 ans	12
4	Jura	12
	Bowmore 12 ans	13
	Glenlivet Founder's Reserve	13
4	Glenlivet 12 ans	13
	Aberlour 12 ans	15
	Laphroaig 10 ans	17
8	Lagavulin 8 ans	18
	Talisker	18
	Aberlour A'Bunadh	22
	Chivas 18 ans	22

RHUMS

	Havana 3 ans*	8
	Coco Sando	8
	Chic Choc	8,5
	Explorentum	8,5
	Havana 7 ans	8,5
	Plantation 5 ans	8,5
	Saint James	8,5
	Diplomatico	9,5
	Bumbu	12

VODKAS

	Polar Ice*	8
	Absolut	8,5
	Quartz	9
	Vodka d'Irma	9

WHISKYS

	JP Wiser*	8
	Arsenal à la cannelle*	8
	Jameson	8,5
	Jameson Cask	8,5
	Baril Caché	9
	Lot40	9
	Pike Creek	9
	Woodford Reserve	11

* = 6 Shooters pour 20\$

Manger

PETITES FAIMS

  **MÉLANGE DE NOIX OU OLIVES MARINÉES**

  **DUO OLIVES & NOIX**

 **SALADE VERTE**
Vinaigrette aux échalotes, Oignons frits

 **SOUPE DU MOMENT**
Servie avec toast au Louis d'Or

 **GALETTES DE POMMES DE TERRE**
Rapés de PDT servis avec Yaourt à l'aneth, Persil

 **PETITS CHÈVRES PANÉS**
Servis avec du miel

  **BRIE FONDANT AU FOUR**
Servi avec Chutney de fruits rouges, Noix

SALADES

Servies avec vinaigrette et tranche de pain de chez Automne

  **SALADE DE BETTERAVES**
Betteraves, Chèvre, Noix, Persil

 **SALADE DE CHÈVRE CHAUD**
Salade Verte, Palets de Chèvre Panés,
Bacon de Prosciutto, Miel, Noix

LA VIKING
Salade, Gravlax, Radis, Concombres, Œuf dur, Yaourt à l'aneth

 Végétarien
 Contient des noix et/ou arachides

TARTINES SALÉES

17\$

Servies avec galettes de pommes de terre ou salade verte, vinaigrette aux échalotes

LA DÉJEUNER

Fromage frais, Œuf dur, Bacon de Prosciutto,
Galette de PDT, Persil, Salade

L'ALPINE

Dijon, Prosciutto, Galette de PDT, Chevrochon, Confit d'oignon, Persil

 **LA BROCOLI**

Tartinade de brocoli, Betteraves, Pickles de carotte, Yaourt à l'aneth

 **LA FORESTIÈRE**

Dijon, Champignons, Cheddar de l'Île-Aux-Grues, Persil

 **LA FROMAGÈRE**

3 fromages d'ici

LA GRAVLAX

Gravlax, Fromage frais, Pickles d'oignon rouge,
Yaourt à l'aneth, Persil

LA PIQUANTE

Chorizo, Cheddar de l'Île-Aux-Grues, Jalapeño, Huile piquante

  **LA BRIE FONDANT**

Chutney de fruits rouges, Fleurmier, Noix

LA MONTAGNARDE

Jambon blanc, Louis d'Or, Dijon, Cornichons

DESSERTS

9\$

 **MOELLEUX AU CHOCOLAT**

  **GÂTEAU AUX PACANES**

 Végétarien
 Contient des noix et/ou arachides

ARDOISES

Servies avec pain baguette et assortiment de condiments

3 choix minimum



TAPENADE

Olives noires ou vertes (60g)



BABA GANOUSH

Trempeur d'aubergines



MUHAMMARA

Trempeur de poivrons rôtis

RILLETTE DE SAUMON

GRAVLAX

Yaourt à l'aneth, Persil



TARTINADE DE FROMAGE FRAIS

Aux herbes fraîches



LOUIS D'OR

Fromage de vache, pâte ferme



CHEVROCHON

Fromage de chèvre, pâte molle à croûte lavée



BÛCHE DE CHÈVRE



FLEURMIER

Fromage de vache, pâte molle



CHEDDAR DE L'ÎLE-AUX-GRUES

PÂTÉ DE CAMPAGNE

DEMI SAUCISSON (DU MOMENT)

RILLETTES DE PORC

JAMBON BLANC

PROSCIUTTO

CHORIZO

COPPA

Extra pain = 1,5\$ (Option sans gluten disponible)

CHAUD

CAFÉS

7

ESPRESSO

3,5

9

ALLONGÉ

3,5

9

AMERICANO

3,5

10

CORTADO

4

11

CAPPUCCINO

4,5

10

LATTE

5

10

MOCACCINO

5,5

10

CAFÉ GLACÉ

5,5

DIVERS

10

CHOCOLAT CHAUD

3,5

10

THÉS

3

Vert (Sencha) ou Noir (Earl Grey)

10

LONDON FOG

4,5

10

CAMOMILLE

3

9

MATCHA LATTE

5,5

9,5

CHAI LATTE

5

9,5

GROG

8

9,5

Rhum ou Gin

9,5

Extra de 0,50\$ pour les laits végétaux / décaféiné

