

Alentours

Veillez noter que nous sommes un restaurant **SANS POURBOIRE**.

COCKTAILS :

« Pink Lady Présidente » (21\$)

Gin Maria Menaud, Bière à la Canneberge, Jus de Gadelle, Blanc D'œuf.

10 heures de Manhattan (22\$)

Whisky Sivo, Vermouth d'érable, sirop de bouleau.

Le Cellier (20\$)

Vin Rouge, Camerise Menaud, Vodka Lemay, L'arme Secrète, Sirop de Camerise.

« Une Terrasse Lointaine » (16\$) SANS ALCOOL

Jus D'argousier, Sirop de Gingembre, Eau Pétillante.

BIÈRES :

Microbrasserie "Les Grands Bois"

SUPERPAUSE. IPA. 5% (11\$)

GIORGIO. Pilsner Italienne. 5% (11\$)

ARIANE. Brown Ale Américaine. 4,5% (11\$)

SÉRIE B NO 2. Blanche Rustique. 4% (18\$)

CIDRES :

PET MAC. Domaine Polisson. 5,2% (42\$)

CIDRE VIGNERON. Vignoble Camy. 7% (54\$)

CÉLESTE SOUR. Cidrierie Somnambule. 6,5% (42\$)

SANS ALCOOL:

PETITE PAUSE. IPA sans alcool. (10\$)

Tisane de Fruit Maison (9\$)

Kombucha Maison (8\$)

VINS:

Bulles

Maison Agricole Joy Hill. Cérémonie 2021. *Gamay.* 17

Blanc

Domaine Bergeville. Improbable 2021. *St-Pépin, Acadie Blanc.* 14

Vignoble Camy. Chardonnay 2020. *Chardonnay.* 17

Rouge

Ferme le Raku. Assemblage Rouge 2021. *Pinot Madeleine, Marquette, St-Laurent.* 16

Pinard et Filles. Frangin 2022. *Frontenac Noir, Petite Perle, Marquette.* 15

VINS À LA BOUTEILLE:

Bulles

| | |
|---|-----|
| Domaine des Feux Follets. Chant de Sirène 2022. <i>Acadie Blanc.</i> | 84 |
| Seigneurie de Liret. Nuage Effeverscent 2019. <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.</i> | 102 |
| Domaine Bergeville. Parenthèse 2022. <i>Marquette, Frontenac Noir, Acadie Blanc.</i> | 78 |
| Maison Agricole Joy Hill. Cérémonie 2021. <i>Gamay.</i> | 102 |

Blanc

| | |
|--|-----|
| Domaine de Nival. Matière à Discussion 2022. <i>Vidal.</i> | 84 |
| Domaine Bergeville. Improbable 2021. <i>St-Pépin, Acadie Blanc.</i> | 84 |
| Vignoble Camy. Chardonnay 2020. <i>Chardonnay.</i> | 102 |
| Vignoble Les Pervenches. Seyval Charo 2023. <i>Seyval, Chardonnay.</i> | 84 |
| Pinard et Filles. Nuances de Gris 2022. <i>Fronentac Gris.</i> | 96 |

Orange/Rosé

| | |
|--|----|
| Domaine des Feux Follets. Fête Foraine 2022. <i>La Crescent, Frontenac Gris.</i> | 84 |
| Ferme le Raku. Macération 2022. <i>Assemblage Blanc.</i> | 90 |
| Clos Sainte-Thècle. Rosé no5. <i>Ste-Croix, Radisson, Sabrevois.</i> | 84 |
| Domaine Oak Hill. Petite Perle Rosé 2022. <i>Petite Perle.</i> | 84 |

Rouge

| | |
|--|----|
| Ferme le Raku. Assemblage Rouge 2021. <i>Pinot Madeleine, Marquette, St-Laurent.</i> | 96 |
| Vignoble de la Bauge. DJ Meu 2022. <i>Petite Perle, Cabernet Franc, Vidal.</i> | 84 |
| Pinard et Filles. Frangin 2022. <i>Frontenac Noir, Petite Perle, Marquette.</i> | 90 |
| Domaine de L'espîegle. Gamma-Rays 2022. <i>Gamaret, Gamay, Cabernet Franc.</i> | 90 |
| Domaine du Fleuve. Côte d'en haut 2021. <i>Fronentac Noir, Marquette.</i> | 78 |

Digestifs

| | 2oz | 4oz |
|---|------------|------------|
| Domaine Small. Origine. | 9 | 17 |
| Intermiel. Hydromel Médiéval. | 8 | 16 |
| La Vallée Bleue. Parto. Vin de Bleuet. 2019 | 8 | 16 |
| Tisane au Gin. Saveur de la semaine. (16\$) | | |
| Dégustation des spiritueux Québécois. (3 x 1oz). (27\$) | | |