

# Alentours

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

## COCKTAILS :

« Pink Lady Présidente » (21\$)

Gin Furlong, Bière à la Canneberge, Sirop de Gabelle, Blanc D'œuf.

Boulevard St-Bernard (19\$)

Whisky Cirka, Vermouth de Cidre du Domaine Lafrance, Apéritif Menaud.

Le Cellier (20\$)

Vin Rouge, Camerise Menaud, Vodka Route 363, L'arme Secrète, Eau Pétillante.

« Une Terrasse Lointaine » (15\$) SANS ALCOOL

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

## BIÈRES :

*Microbrasserie "Les Grands Bois"*

SUPERPAUSE. IPA. 5% (11\$)

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

COUP DE Foudre. Lager de Foudre. 5% (11\$)

L'ÎLE DE LA NUIT. Stout. 4,5% (11\$)

MACHINE À JUS. Sûre à la Canneberge. 4,5% (13\$)

SÉRIE APOLOGIE #4. Assemblage Grisette et Kolsch barriquée. 6% (21\$)

## CIDRES :

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

CIDRE VIGNERON. Vignoble Camy. 7% (53\$)

CÉLESTE SOUR. Cidrerie Somnambule. 6,5% (38\$)

## SANS ALCOOL:

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

Tisane de Fruit Maison (9\$)

Kombucha Maison (8\$)

## VINS:

### **Bulles**

En Roue Libre. Pét-Nat Vidal 2022. *Vidal.* 14

### **Blanc**

Domaine Oak Hill. St-Pépin 2021. *St-Pépin.* 14

Vignoble Les Pervenches. Les Rosiers 2021. *Chardonnay.* 15

### **Rouge**

Domaine de Nival. Les Entêtés 2021 – Tête de Cuvée. *Pinot Noir.* 18

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

## VINS À LA BOUTEILLE:

### **Bulles**

|   |     |
|---|-----|
| En Roue Libre. Pét-Nat Vidal 2022. <i>Vidal.</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**

|  |    |
|--|----|
| Vignoble Camy. Pinot Gris 2020. <i>Pinot Gris.</i>             | 96 |
| Domaine Oak Hill. St-Pépin 2021. <i>St-Pépin.</i>              | 84 |
| Domaine du Fleuve. Chardonnay 2021. <i>Chardonnay.</i>         | 78 |
| Vignoble Les Pervenches. Les Rosiers 2021. <i>Chardonnay.</i>  | 90 |
| 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>St-Pépin.</i>                       | 84 |

### **Rouge**

|   |     |
|---|-----|
| Domaine de Nival. Les Entêtés 2021 – Tête de Cuvée. <i>Pinot Noir.</i>          | 108 |
| Domaine de Nival. Un de ces quatres 2021. <i>Gamaret.</i>                       | 90  |
| Vignoble de la Bauge. DJ Meu 2022. <i>Petite Perle, Cabernet Franc, Vidal.</i>  | 84  |
| Pinard et Filles. Frangin 2022. <i>Marquette, Frontenac Noir, Petite Perle.</i> | 90  |
| Domaine du Fleuve. Côte d'en haut 2021. <i>Fronentac Noir, Marquette.</i>       | 78  |

**Digestifs**

|   | <b>2oz</b> | <b>4oz</b> |
|---|------------|------------|
| Domaine Small. Origine.                                 | 8          | 16         |
| Intermiel. Hydromel Médiéval.                           | 8          | 16         |
| La Vallée Bleue. Parto. Vin de Bleuet. 2019             | 7          | 14         |
| Tisane au Gin. Saveur de la semaine. (15\$)             |            |            |
| Dégustation des spiritueux Québécois. (3 x 1oz). (27\$) |            |            |