

Alentours

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

COCKTAILS :

« No Sympathy » (22\$)

Whisky Sivo, Jus D'argousier, Sirop de Gingembre, Blanc D'oeuf.

Carnaval de Luxe (20\$)

Vin Chaud! Brum Épicé, sirop d'érable, aromates sauvages.

Negroni Raté (21\$)

Vin Mousseux, Gin Maria Menaud, Apéritif Menaud, Vermouth de Pomme Rouge.

« Projet d'herbe #315 » (16\$) SANS ALCOOL

Jus de Camerise, Sirop de Tiges D'herbes, 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. Le Gosier 2022. *Gamay, Chardonnay, Gamaret.* 15

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. Le Gosier 2022. <i>Gamay, Chardonnay, Gamaret.</i>	90

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 CharDO 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\$)		