

# Alentours

---

## **COCKTAILS :**

### **CAPITAINE FIZZ**

Gin Lafrance, Vermouth de cidre, liqueur Camerise, sirop de cassis, blanc d'œuf et cidre. (15\$)

### **OLD MAPLE**

Whisky Le Single Malt, liqueur de noix de noyer noir Henry G, caramel d'érable et bitter Amer Kebek. (13\$)

### **ROCKFELLER**

Vodka Cirka, liqueur de cerise Valentine, jus de melon cryoconcentré, sirop de miel et vin mousseux. (15\$)

### **MOCKTAIL**

Inspiration du moment. (8\$)

PLATEAU DÉGUSTATION DE SPIRITUEUX. (23\$)

## **BIÈRES :**

MONTE CARLO. Les Grands Bois. NEIPA. 5,5%. (11\$)

IMPERIAL GROS TIGRE. Les Grands Bois. Session IPA. 4%. (10\$)

ROSIE. Le Temps d'une Pinte. Florida Weisse. 3,8%. (10\$)

PINCH. Le Temps d'une Pinte. Rousse Irlandaise. 5,2%. (9\$)

PREMIER SHIFT. Le Temps d'une Pinte. Pale Ale. 4,8%. (9\$)

DÜNENPFEFFER. Le Temps d'une Pinte. Lager Ambré. 5,5%. (11\$)

CÔTE À DEUX FESSES. Le Temps d'une Pinte. IPA Côte Est. 6.5% (11\$)

**CIDRES :**

MÉMOIRE. Cidrerie Somnambule. 6,5%. (Verre 7\$ - Bouteille 46\$)

BEAUMIER. Cidrerie Polisson. 5,5%. (Bouteille 42\$)

MÉTISSAGE. Domaine du Nival. 6,5%. (Bouteille 37\$)

MALINE. Domaine de l'Espiègle. 7,2%. (Bouteille 40\$)

**VINS :****Bulles**

Domaine de Bergeville. L'intégrale. 2018

**V B**

13 81

**Blanc**

Domaine du Nival. Matière à Discussion. 2021

13 79

Domaine le Grand-Saint-Charles. Chardonnay. 2020

14 84

**Rouge**

Domaine Oak Hill. Marquette #1. 2020

11 71

Domaine Small. Chemin de Craig. 2020.

11 65

**Vin Dessert**

Domaine Small. Origines. 2020.

**2oz 4oz**

8 16

**ACCORD METS-BOISSONS DISPONIBLE (prix variable)**