

Alentours

Veillez noter que nous sommes un restaurant **SANS POURBOIRE**.
Les prix affichés sur nos menus sont définitifs (avant taxes) et ne comportent aucun autre frais supplémentaire.

COCKTAILS :

PINK BLOSSOM (18\$)

Gin Foreman, liqueur de cerise, vermouth, jus de framboise, sirop de bulle et blanc d'œuf.

ST-ANTOINE (19\$)

Liqueur de noix de noyer, Old Tom gin, brandy de pommes, cidre de glace et bitter Amer Kebek.

BUCKTHORN SPRITZ (17\$)

Apéritif, vin mousseux, argousier, bitter Amer Kebek et kombucha maison.

BIÈRES :

SUPERPAUSE. Les Grands Bois. IPA. 5% (11\$)

COUP DE Foudre. Les Grands Bois. Lager. 4,5% (11\$)

L'ÎLE DE LA NUIT. Les Grands Bois. Stout. 4,5% (11\$)

PORTNEUVOISE. Les Grands Bois. Pale Ale. 4,5% (11\$)

GIORGIO. Les Grands Bois. Pilsner. 4,5% (11\$)

MACHINE À JUS. Les Grands Bois. Sûre à la Canneberge. 4,5% (12\$)

SÉRIE APOLOGIE #4. Les Grands Bois. Barriques & Grisette. 6% (17\$)

CIDRES :

CIDRE VIGNERON. Camy. 7% (Verre 9\$ - Bouteille 53\$)

JE SUIS BLEU-TIFUL. Cidrierie Maline. 7,3% (Bouteille 47\$)

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

SANS ALCOOL:

GINGER AL (13\$)

Argousier, sirop de miel épicé, verjus, bouleau et kombucha maison.

PETITE PAUSE. Les Grands Bois. IPA Sans Alcool. (10\$)

TISANE MAISON (9\$)

Saveur du moment.

KOMBUCHA MAISON (6\$)

Saveur du moment. 4 oz de Kombucha, servi dans un verre à vin.

VINS AU VERRE

Bulles

Domaine Bergeville. Plus Petit Que. 2021. *Acadie Blanc, St-Pépin, Frontenac Blanc* 13

Orange

Domaine des Feux Follets. Fête Foraine. 2022. *La Crescent, Frontenac blanc* 14

Blanc

Maison Agricole Joy Hill. Bal des oiseaux. 2021. *Chardonnay* 15

Domaine Oak Hill. La Crescent. 2021. *La Crescent* 13

Rouge

Domaine de l'Espègle. Pinot noir. 2021. *Pinot Noir* 15

Vignoble de la Bauge. Évolution Rouge. *Frontenac Noir, Marquette, Vidal* 13

VINS À LA BOUTEILLE :

Bulles

Domaine Bergeville. Canonique. 2021. <i>Frontenac Gris, Frontenac Blanc, Radisson</i>	85
Domaine Bergeville. Parenthèse. 2022. <i>Marquette, Frontenac Noir, Acadie Blanc</i>	79
Domaine Bergeville. Plus Petit Que. 2021. <i>Acadie Blanc, St-Pépin, Frontenac Blanc</i>	81
En Roue Libre. PetNat. 2022. <i>Vidal</i>	87
Domaine du Nival. Ces Petits Imprévus. 2022. <i>Vidal</i>	89
Seigneurie de Liret. Mousse des Vent. 2019. <i>Frontenac Blanc, Vidal, Baco Noir</i>	87

Rosé/Orange

Pinard et Filles. Nuance de Gris. 2022. <i>Frontenac Gris</i>	99
Domaine de l'Espègle. Chair à Canon. 2021. <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	81
Domaine Oak hill. Petite Perle Rosé. 2022. <i>Petite Perle</i>	86
Clos St-Thècle. Rosé Mékinac. 2021. <i>Radisson, Sabrevois</i>	79
Vignoble de La Bauge. Goûte en Ta! 2022. <i>Gewurztraminer, Muscat</i>	93

Blanc

Camy. Chardonnay Réserve. 2022. <i>Chardonnay</i>	105
Les Pervenches. Seyval Chardo. 2021. <i>Seyval, Chardonnay</i>	85
Maison Agricole Joy Hill. Paysage. 2022. <i>Pinot Blanc, Chardonnay, Melon de Bourgogne</i>	91
Domaine des Feux Follets. Coup de Nordet. 2022. <i>Adalmiina, Frontenac Blanc</i>	77
Domaine du Fleuve. Gewurztraminer. 2022. <i>Gewurztraminer</i>	84
Domaine du Nival. Matière à Discussion. 2021. <i>Vidal</i>	81
Domaine Oak hill. St-Pépin #2. 2020. <i>St-Pépin</i>	75
Domaine Oak Hill. La Crescent. 202.1 <i>La Crescent</i>	83
Vignoble Ste-Pétronille. Pinot Gris. 2021. <i>Pinot Gris</i>	77

Rouge

Domaine du Nival. Les Entêtés. 2022. <i>Pinot Noir</i>	97
Camy. Pinot Noir. 2019. <i>Pinot Noir</i>	107
Pinard et Filles. En équilibre. 2021. <i>Pinot Noir</i>	107
Domaine de l'Espègle. Pinot noir. 2021. <i>Pinot Noir</i>	93
Vignoble du Ruisseau. Pinot Noir Origine. 2021. <i>Pinot Noir</i>	83
Domaine Grand Saint-Charles. PNPP. 2020 (Magnum). <i>Pinot noir, Petite Perle</i>	160
Domaine Oak Hill. Petite Perle. 2020. <i>Petite Perle</i>	75
Domaine du Fleuve. Côte d'en Haut. 2021. <i>Frontenac Noir, Marquette</i>	73
Vignoble de la Bauge. Évolution Rouge. <i>Frontenac Noir, Marquette, Vidal</i>	81
Seigneurie de Liret. Fraicheur du Fleuve. 2019. <i>Marquette, Baco Noir</i>	69

Digestif

	2oz	4oz
Domaine Small. Origine.	8	16
Cidrerie St-Antoine. Brise-Glace. 2018	8	16
Intermiel. Hydromel Médiéval.	8	16
La Vallée Bleue. Parto. Vin de Bleuet. 2019	7	14
Tisane au Gin. Saveur du moment. (15\$)		
Plateau dégustation de spiritueux. (27\$)		