

# 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.

« 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\$)

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

SÉRIE APOLOGIE #4. Assemblage Grisette et Kolsch barriqué. 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**

Domaine des Feux Follets. Chant de Sirène 2022. *Acadie Blanc.* 14

### **Blanc**

Vignoble Camy. Pinot Gris 2020. *Pinot Gris.* 16

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**

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**

Vignoble Camy. Pinot Gris 2020. <i>Pinot Gris.</i>	96
Domaine Bergeville. Improbable 2021. <i>St-Pépin, Acadie Blanc.</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 L'espègle. Gamma-Rays 2022. <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.	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\$)		