

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 Dandy, liqueur de cerise, vermouth, fraises, vinaigre de cassis, 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:

L'IMPOSTEUR (13\$)

Infusion de cassis et basilic, sirop de camerise, verjus, et bouleau.

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

Rosé

Clos St-Thècle. Rosé Mékinac. 2021. *Radisson, Sabrevois* 13

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. 2022. <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. 2021. <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 |
| 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 |
| Pinard et Filles. Royale. 2021. <i>Marquette, Petite Perle, Frontenac Noir</i> | 99 |
| 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\$) | | |