

# Alentours

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

## **COCKTAILS :**

Rose Morency (21\$)

Gin 48 Chemin Price, Sloe Gin Domaine Lafrance, verjus, fraises, blanc d'œuf.

Tarte aux pommes noires (20\$)

Cidre aux pommes noires, hydromel, sirop de gingembre, cidre pétillant.

Liqueur des vignes (22\$)

Vin rouge, rye Sugar Shack, purée de cassis, sirop de bouleau.

« The Swamp Princess » (17\$) SANS ALCOOL

Jus de camerise, sirop de tiges d'herbes, eau pétillante.

## **BIÈRES :**

*Microbrasserie "Les Grands Bois"*

GIORGIO. Pilsner Italienne. 5% (11\$)

ARIANE. Brown Ale Américaine. 4,5% (11\$)

NATUR TROÛBLE. Blanche Allemande. 4,2% (11\$)

MONTE CARLO. NEIPA. (12\$)

SÉRIE B NO 2. Blanche Rustique. 4% (18\$)

## CIDRES :

DOMAINE DE L'ÉSPIEGLE. Cidre Maline. 7.2% (7\$ / verre)

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

CIDRE VIGNERON. Vignoble Camy. 7% (54\$/BTL)

CÉLESTE SOUR. Cidrerie Somnambule. 6,5% (42\$/BTL)

## SANS ALCOOL:

PETITE PAUSE. IPA sans alcool. (10\$)

Tisane de Fruit Maison (9\$)

Kombucha Maison (8\$)

## VINS:

### Bulles

Domaine Bergeville. L'Intégrale 2019. *Frontenac Blanc, Acadie Blanc, St-Pépin.* 15

### Blanc/Rosé

Clos Sainte-Thècle. Orangerosé 2022. *Assemblage Rosé.* 15

Vignoble Les Pervenches. Le Couchant 2023. *Chardonnay.* 16

### Rouge

Domaine de Nival. Les Entêtés 2022. *Pinot Noir.* 16

Domaine Oak Hill. Marquette 2022. *Marquette.* 14

## 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. L'exception 2021. <i>Frontenac Gris, Frontenac Noir, Radisson, Marquette.</i>	90
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
Vignoble de la Bauge. La Renversante 2022. <i>La Crescent, Frontenac 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

Domaine de Nival. Les Entêtés 2022. <i>Pinot Noir.</i>	96
Vignoble de la Bauge. DJ Meu 2022. <i>Petite Perle, Cabernet Franc, Vidal.</i>	84
Domaine de L'espiègle. Gamma-Rays 2022. <i>Gamaret, Gamay, Cabernet Franc.</i>	90
Domaine Oak Hill. Marquette 2022. <i>Marquette.</i>	84
Pinard et Filles. Cap à l'est 2022. <i>Noiret, Blaufränkisch, Marquette, Dornfelder.</i>	102
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\$)		