

Alentours

Veuillez noter que nous sommes un restaurant SANS POURBOIRE.

COCKTAILS :

Québec City Sour (22\$)

Whiskey Sivo, sirop de vin rouge, purée de camerise, verjus, blanc d'oeuf.

Noyeux Noël (20\$)

Liqueur de Noyer Noir, Crème, caramel d'érable.

La Grosse Pomme (21\$)

Brandy Georges-Étienne, sirop de cidre de glace, gingembre.

Mocktail (17\$) - SANS ALCOOL

Surprise du moment!

BIÈRES :

Microbrasserie "Les Grands Bois"

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

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

SUPERPAUSE. IPA. (11\$)

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

CIDRES :

CIDRE MALINE. Domaine de l'Espègle. 5,2%. (7\$ / verre)

PRUNES. Cidrerie Somnambule. 7,0% (42\$ /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. Plus Petit Que 2022. *Acadie Blanc, St-Pepin, Vidal.* 13

Blanc ou Orange

Clos Ste-Thècle. Rose no5 2022. *Sainte-Croix, Radisson, Sabrevois.* 14

Domaine de Nival. Matière à Discussion 2022. *Vidal.* 14

Rouge

Domaine Grand St-Charles. PN-PP 2020. *Pinot Noir, Petite Perle.* 15

Domaine du Fleuve. Côte d'en haut 2022. *Marquette, Frontenac Noir.* 13

VINS À LA BOUTEILLE:

Bulles

Domaine Bergeville. Plus Petit Que 2022. <i>Acadie Blanc, St-Pepin, Vidal.</i>	78
Seigneurie de Liret. Nuage Effeverscent 2019. <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.</i>	102
Maison Agricole Joy Hill. Cérémonie 2021. <i>Gamay.</i>	102
Domaine Bergeville. L'Exception 2021. <i>Frontenac Gris/Noir, Radisson, Marquette</i>	90

Blanc

Vignoble Ste-Pétronille. Voile de la Mariée 2022. <i>Acadie Blanc, Frontenac.</i>	78
Vignoble les Pervenches. Seyval Chardo 2023. <i>Chardonnay, Seyval.</i>	84
Domaine de Nival. Matière à Discussion 2022. <i>Vidal.</i>	84
Maison Agricole Joy Hill. Paysage 2024. <i>Chardonnay, Riesling, Gamay, Grüner Vetliner.</i>	84
Vignoble Camy. Chardonnay 2022. <i>Chardonnay.</i>	102

Orange/Rosé

Domaine des Feux Follets. Fête Foraine 2022. <i>La Crescent, Frontenac Blanc.</i>	84
Ferme le Raku. Macération 2022. <i>Assemblage Blanc.</i>	90
Clos Ste-Thécle. Rose no5 2022. <i>Sainte-Croix, Radisson, Sabrevois.</i>	84
Domaine de L'espiègle. Chair à Canon 2021. <i>Pinor Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.</i>	84

Rouge

Maison Agricole Joy Hill. La butte 2023. <i>Blafränkisch.</i>	90
Pinard et Filles. Honey Moon 2022. <i>Frontenac (Gris, Blanc, Noir), La Crescent.</i>	96
Domaine de L'espiègle. Gamma-Rays 2024. <i>Gamaret, Gamay.</i>	90
Domaine Oak Hill. Petite Perle 2021. <i>Petite Perle.</i>	84
Domaine du Fleuve. Côte d'en haut 2022. <i>Marquette, Frontenac Noir.</i>	78

Digestifs**2oz 4oz**

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\$)