

Alentours

Veillez noter que nous sommes un restaurant SANS POURBOIRE.

COCKTAILS :

Plage Voyage (22\$)

Vodka d'Ubald, jus d'argousier, sirop de gingembre, blanc d'oeuf.

Les Vendanges (20\$)

Gin Menaud, vin rouge, liqueur de Camerise, sirop de vin rouge.

Boulevard Perdu (21\$)

Rye Sugar Shack, Vermouth 1534 D'érable, Apéritif Menaud.

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 VIGNERON. Vignoble Camy. 7% (9\$ / verre)

CIDRE MALINE. Domaine de l'Espiegle. 5,2% (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 de Nival. Ces Petits Imprévus 2022. *Vidal.* 15

Orange

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

Blanc

Pinard et Filles. Chardonneret 2019. *Chardonnay, Savagnin.* 18

Maison Agricole Joy Hill. Paysage 2024. *Chardonnay, Riesling, Gamay, Grüner Vetliner.* 14

Rouge

Domaine Bergeville. Le Soleil S'en Est Mêlé 2024. *Marquette, Gamay, Riesling, Frontenac Noir.* 14

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

VINS À LA BOUTEILLE:

Bulles

Domaine de Nival. Ces Petits Imprévus 2022. <i>Vidal.</i>	90
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, Frontenac.</i>	78
Vignoble Camy. Pinot Gris 2022. <i>Pinot Gris.</i>	96
Vignoble de la Bauge. La Renversante 2022. <i>La Crescent, Frontenac Blanc/Gris.</i>	84
Maison Agricole Joy Hill. Paysage 2024. <i>Chardonnay, Riesling, Gamay, Grüner Vetliner</i>	84
Pinard et Filles. Chardonneret 2019. <i>Chardonnay, Savagnin.</i>	108

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 Sainte-Thècle. Orangerosé 2022. <i>Assemblage Rosé.</i>	90
Domaine de L'espiègle. Chair à Canon 2021. <i>Pinor Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.</i>	84

Rouge

Domaine de Nival. Les Entêtés 2022. <i>Pinot Noir.</i>	96
Domaine Bergeville. Le Soleil S'en Est Mêlé 2024. <i>Marquette, Gamay, Riesling, Frontenac Noir.</i>	84
Domaine de L'espiègle. Gamma-Rays 2022. <i>Gamaret, Gamay, Cabernet Franc.</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\$)		