

Alentours

Veillez noter que nous sommes un restaurant SANS POURBOIRE.

COCKTAILS :

Étoile Filante (22\$)

Gin Cirka, liqueur de prunes, sirop de gabelle, verjus, blanc d'œuf.

Manifestation (22\$)

Vodka Ubald, jus d'argousier, sirop de concombre et menthe, eau pétillante.

Amérique Pleure (23\$)

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

Reine (23\$)

Brum Épicé, sirop de vermouth, jus de framboise, vin mousseux.

Fin du Show (21\$)

Rye Sivo, vermouth de Domaine Lafrance, Apéritif Menaud.

Plus Rien (21\$)

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

Joyeux Calvaire (21\$)

Liqueur de Noyer Noir, vin d'érable, crème, caramel.

Tant qu'on n'aura pas d'alcool (18\$)

Jus de Camerise, sirop de romarin, blanc d'œuf, eau pétillante.

BIÈRES :

Microbrasserie "Les Grands Bois"

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

SUPERPAUSE. IPA. (11\$)

SÉRIE B NO 2. Blanche Rustique. 4% (13\$)

CIDRES :

CIDRE VIGNERON. Vignoble Camy 7,0%. (54\$ / BTL)

PRUNES. Cidrierie Somnambule. 7,0% (42\$ /BTL)

CÉLESTE SOUR. Cidrierie 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

Blanc

Vignoble Camy. Chardonnay 2022. *Chardonnay.* 17

Rouge

Domaine du Fleuve. Pinot Noir 2021. *Pinot Noir..* 15

VINS À LA BOUTEILLE:

Bulles

| | |
|---|-----|
| Pinard et Filles. Un Ange Passé 2024. <i>La Crescent.</i> | 108 |
| Seigneurie de Liret. Nuage Effeverscent 2019. <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.</i> | 102 |
| Clos Ste-Thécle. Piquette : Part 1 2022. <i>Marquette, Jus de Pomme.</i> | 48 |
| 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 Camy. Pinot Gris 2022. <i>Pinot Gris.</i> | 96 |
| Maison Agricole Joy Hill. Halo 2024. <i>Melon de Bourgogne.</i> | 90 |
| Vignoble les Pervenches. Seyval Chardo 2023. <i>Chardonnay, Seyval.</i> | 84 |
| Domaine de Nival. Matière à Discussion 2022. <i>Vidal.</i> | 84 |

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 |
| Domaine de L'espiègle. Chair à Canon 2021. <i>Pinor Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.</i> | 84 |
| Domaine Oak Hill. Petite Perle Rosé 2022. <i>Petite Perle.</i> | 84 |

Rouge

| | |
|---|----|
| Maison Agricole Joy Hill. Raisin Brin 2023. <i>Blaifränkisch, Chardonnay, Gamay.</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. Marquette 2022. <i>Marquette.</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\$) | | |