

# Ale ntoirs

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

## COCKTAILS :

Étoile Filante (22\$)

Gin Cirka, liqueur de prunes, sirop de gadelle, 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'étable, 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. 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 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>Blaufränkisch, 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

<b>Digestifs</b>	<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\$)		