

# Alentours

Veillez noter que nous sommes un restaurant **SANS POURBOIRE**.  
Les prix affichés sur nos menus sont définitifs (avant taxes) et ne comportent aucun autre frais supplémentaire.

## COCKTAILS :

RAVEN (17\$)

Vodka Menaud, liqueur Camerise, jus de camerise, et mélisse.

APPLETIM (19\$)

Whisky Monarque, vermouth, sirop de pomme noire et bitter Amer Kebek.

BRUME ÉPICÉE (18\$)

Brum épicé, gingembre, cidre de glace, sirop de bulle et kombucha maison.

## BIÈRES :

SUPERPAUSE. Les Grands Bois. IPA. 5% (11\$)

L'ÎLE DE LA NUIT. Les Grands Bois. Stout. 4,5% (11\$)

COUP DE Foudre. Les Grands Bois. Lager. 5% (11\$)

MACHINE À JUS. Les Grands Bois. Sûre à la Canneberge. 4,5% (12\$)

GIORGIO. Les Grands Bois. Pilsner. 5% (11\$)

SÉRIE APOLOGIE #4. Les Grands Bois. Barriques & Grisette. 6% (17\$)

## CIDRES :

CIDRE VIGNERON. Camy. 7% (Verre 9\$ - Bouteille 53\$)

CÉLESTE SOUR. Cidrerie Somnambule. 6,5% (Bouteille 38\$)

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

## SANS ALCOOL:

L'IMPOSTEUR (13\$)

Infusion de fraises, gabelle et de sauge, sirop de camerise, et bouleau.

PETITE PAUSE. Les Grands Bois. IPA Sans Alcool. (10\$)

TISANE MAISON (9\$)

Saveur du moment.

KOMBUCHA MAISON (6\$)

Saveur du moment. 4 oz de Kombucha, servi dans un verre à vin.

## VINS AU VERRE

### Bulles

Domaine Bergeville. Canonique. 2021. *Frontenac Gris, Frontenac Blanc, Radisson* 13

### Rosé

Domaine de l'Espègle. Chair à Canon. 2021. *Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier* 13

### Blanc

Camy. Chardonnay Réserve. 2022. *Chardonnay* 17

Domaine du Nival. Des Pieds et des Mains. 2021. *Albarino* 16

### Rouge

Domaine Oak Hill. Petite Perle. 2020. *Petite Perle* 12

Pinard et Filles. Honeymoon. 2022. *Frontenac Noir, Frontenac Gris, La Crescent* 15

## VINS À LA BOUTEILLE :

### Bulles

Domaine Bergeville. Canonique. 2021. <i>Frontenac Gris, Frontenac Blanc, Radisson</i>	85
Domaine Bergeville. Parenthèse. 2022. <i>Marquette, Frontenac Noir, Acadie Blanc</i>	79
Domaine Bergeville. Plus Petit Que. 2022. <i>Acadie Blanc, St-Pépin, Frontenac Blanc</i>	81
En Roue Libre. PetNat. 2022. <i>Vidal</i>	87
Domaine du Nival. Ces Petits Imprévus. 2022. <i>Vidal</i>	89
Maison Agricole Joy Hill. Cérémonie. 2021. <i>Gamay</i>	105

### Rosé/Orange

Pinard et Filles. Nuance de Gris. 2022. <i>Frontenac Gris</i>	99
Domaine de l'Espègle. Chair à Canon. 2021. <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	81
Domaine Oak hill. Petite Perle Rosé. 2022. <i>Petite Perle</i>	86
Ferme le Raku. Macération pelliculaire. 2022. <i>Roland, Siegerrebe</i>	93
Vignoble de La Bauge. Goûte en Ta! 2022. <i>Gewurztraminer, Muscat</i>	93

### Blanc

Camy. Chardonnay Réserve. 2022. <i>Chardonnay</i>	105
Camy. Pinot Gris. 2022. <i>Pinot Gris</i>	97
Les Pervenches. Le Feu. 2022. <i>Chardonnay</i>	93
Pinard et Filles. Chardonneret. 2019. <i>Chardonnay, Savagnin</i>	101
Domaine Oak Hill. St-Pépin. 2021. <i>St-Pépin</i>	83
Domaine du Fleuve. Gewurztraminer. 2022. <i>Gewurztraminer</i>	84
Domaine du Nival. Matière à Discussion. 2021. <i>Vidal</i>	81
Domaine du Nival. Blanc de Mémoire. 2021. <i>Pinot Noir</i>	99
Vignoble Ste-Pétronille. Voile de la Mariée. 2022. <i>Acadie. Frontenac blanc</i>	69

## Rouge

Domaine du Nival. Les Entêtés. 2022. <i>Pinot Noir</i>	97
Camy. Pinot Noir. 2020. <i>Pinot Noir</i>	107
Maison Agricole Joy Hill. Merle Bleu. 2022. <i>Blafränkisch</i>	91
Domaine de l'Espègle. Gamma-Rays. 2022. <i>Gamaret, Gamay, Cabernet Franc</i>	89
Vignoble de la Bauge. DJ Meu. 2022. <i>Petite Perle. Cabernet Franc, Vidal</i>	87
Domaine Grand Saint-Charles. PNPP. 2020 (Magnum). <i>Pinot noir, Petite Perle</i>	160
Pinard et Filles. Honeymoon. 2022. <i>Frontenac Noir, Frontenac Gris, La Crescent</i>	97
Domaine Oak Hill. Petite Perle. 2020. <i>Petite Perle</i>	75
Domaine du Fleuve. Côte d'en Haut. 2021. <i>Frontenac Noir, Marquette</i>	73
Seigneurie de Liret. Fraicheur du Fleuve. 2019. <i>Marquette, Baco Noir</i>	69

## Digestif

	2oz	4oz
Domaine Small. Origine.	8	16
Cidrerie St-Antoine. Brise-Glace. 2018	8	16
Intermiel. Hydromel Médiéval.	8	16
La Vallée Bleue. Parto. Vin de Bleuet. 2019	7	14
Tisane au Gin. Saveur du moment. (15\$)		
Plateau dégustation de spiritueux. (27\$)		