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'Espiègle. 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	
Maison Agricole Joy Hill. Cérémonie 2021. <i>Gamay.</i>	17
Blanc ou Orange	
Domaine des Feux Follets. Fête Foraine 2022. La Crescent, Frontenac Blanc.	14
Domaine de Nival. Matière à Discussion 2022. <i>Vidal.</i>	14
Rouge	
Pinard et Filles. Gaminet 2023. <i>Gamay, Noiret</i> .	18
Domaine du Fleuve. Côte d'en haut 2022. Marquette, Frontenac Noir.	13

VINS À LA BOUTEILLE:

1 2 2)
2
)
3
1
1
4
2
1
)
)
1
1
1
4
)
1 1 1 1

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 Québecois. (3 x 1oz). (27\$)		