

# 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"*

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 Bergeville. Canonique 2023. *Frontenac Gris/Blanc, Radisson, Vidal.* 15

### **Orange**

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

### **Blanc**

Domaine de Nival. Matière à Discussion 2024. *Vidal.* 14

### **Rouge**

Maison Agricole Joy Hill. La Butte 2023. *Blaufränkisch.* 15

## 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
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

Maison Agricole Joy Hill. Halo 2024. <i>Melon de Bourgogne.</i>	90
Pinard et Filles. Chardonneret 2019. <i>Chardonnay, Savagnin.</i>	108
Domaine de Nival. Matière à Discussion 2022. <i>Vidal.</i>	84
Vignoble les Pervenches. Seyval Chardo 2023. <i>Chardonnay, Seyval.</i>	84
Vignoble Camy. Chardonnay 2022. <i>Chardonnay.</i>	102

### 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 Ste-Thécle. Rose no5 2022. <i>Sainte-Croix, Radisson, Sabrevois.</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
Seigneurie de Liret. Fraicheur du Fleuve 2020. <i>Baco Noir, Marquette.</i>	78
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\$)		