

BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE

4 oz - 2.50\$ | 16 oz - 6\$ | 20 oz - 7.50\$ | 26 oz - 9.50\$ |
Growler - 20\$

GOLDEN ALE

Blonde d'été rafraichissante | 10 IBU - 4.1%

L'AUTRE SORTE

Rousse anglaise | 25 IBU - 5%

LES TROIS LETTRES

IPA anglaise | 70 IBU - 6.5%

LA BRASSÉE DE BLANC

Bière blanche de tradition belge | 20 IBU - 4.7%

PILSNER

Blonde légère de type Pilsner | 25 IBU - 4.7%

4 oz - 2.50\$ | 16 oz - 6.50\$ | 20 oz - 8\$ | 26 oz - 10\$ |
Growler - 22\$

RADLER

Ale de blé pamplemousse et lime | 20 IBU - 3.4%

FRAIZE

Bière sûre à la fraise | 10 IBU - 4.5%

NANO

Ale Nano IPA | 35 IBU - 3%

PRETTY BASTARD

Stout bien charnue et crémeuse | 50 IBU - 5.5%

FEU DE JOIE

NEIPA manqué et de citron | 15 IBU - 8.5%



PROMOTION

10 OZ À 3\$ DE 16H@18H | 22H@23H

L'INCLUSIVE

CANNETTE - 8\$ / 5 POUR 32\$

Bière blonde de type smash ale, brassée en collaboration avec la fondation des sports adaptés.



COCKTAILS

COCKTAIL DE LA CHEFE SPICY SPARKLE - 10\$

Cocktail épicé, fait à partir d'un sirop d'ananas, gingembre et peperocinni (piment fort). Servi avec rhum épicé, jus d'ananas, soda et grenadine aux paillettes.

BLOODY DU MALIN CÉSAR, ORIGINAL OU À L'ÉRABLE- 12\$

Vodka Smirnoff, Clamato, sauces épicées << Malin César >>, épices au choix du << Malin César >>: régulières ou à l'érable, brochette épicée.

ALDEN MULE - 12\$

Alden mezcal, bière de gingembre, sirop simple et limes

PAPER PLANE - 11\$

Avernat, Aperol, Bulleit Frontier Bourbon, sour

BEACHBABE - 13\$

Vodka Smirnoff, Bols bleu, Soho et jus de pamplemousse

OLD FASHIONED - 15\$

Bulleit, sirop simple, bitters, zeste d'orange

EDGAR CAPPUCCINO - 13 \$

1 oz Coureur des Bois, Galliano, espresso, crème fouettée

GIN GIN - 12 \$

Gin Ungava au gingembre, menthe, concombre et soda

GIN TONIC GLITTER - 10\$

Gin Bold, tonic, sirop de framboise et paillettes.

MONT-FRAMBOISE - 13 \$

Gin Ungava, framboises, concombre, sour mix et soda

SEVILLA SPRITZ - 12 \$

Gin Tanqueray à l'orange de Séville, Apérol, mousseux, sirop simple et soda

GARDEN BLUE - 13\$

Gin Jardin Verde, Bols Elderflower, tonic, bleuets et concombre

MANGO COCO - 11\$

Rhum malibu, Vodka Smirnoff, purée de manqué, jus d'ananas, sour mix et soda

DARK AND STORMY - 11\$

Bière de gingembre, Captain Morgan spiced, limes et sirop simple

MOSCOW BLUE - 11\$

Bière de gingembre, vodka Smirnoff, limes et sirop simple

MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE - 13\$ - 31\$

Capitaine Morgan Blanc, menthe, sirop simple, soda et lime

MOJITO FRAMBOISE - 13\$ - 31\$

Capitaine Morgan Blanc, menthe, framboise, sirop simple, soda et lime

CIDRITOS - 11\$ - 29\$

Capitaine Morgan, Cidre de pomme de la Cidrerie Milton, à l'ananas et au gingembre, lime, menthe et soda.

MOJITO DE LA POCHE BLEUE - 13\$

Gin de la Poche Bleue, menthe, lime, bleuets et soda

SANGRIAS

MONT ROSÉGRIA - 12\$ - 31\$

Triple sec, Bols Elderflower, Bière Mont-Rose, menthe, lime, jus de canneberge blanc et soda

EDGAR 2.0 - 11\$ - 30\$

Peach Schnapps, Rémy VSOP, jus de canneberge rouge, jus d'ananas, 7up, vin rouge ou blanc

FROSTY - 11\$ - 30\$

Vodka Smirnoff, Bols Bleu, jus d'orange, jus d'ananas, Red Bull au melon d'eau et vin blanc

JOSÉPHINE - 12\$ - 31\$

Amaretto, cidre de pomme de la Cidrerie Milton, à l'ananas et au gingembre, jus de pamplemousse, 7up, menthe et lime

VINS ROUGES

FORMATS : VERRE 5 OZ , 9 OZ OU BOUTEILLE

RUA DIREITA TINTO - 42\$

Tinta-Roriz, Udaca, Dão, Portugal

GAMBELLI - 46\$

Cabernet Sauvignon, Marches, Italie

MASSOREALE - 11\$ - 17\$ - 50\$

Sangiovese, Abruzzes, Italie

T CUVÉE ROSSO - 12\$ - 19\$ - 55\$

Pinot noir-merlot, Italie

CÔTES DU RHÔNE, ROGER PERRIN - 12\$ - 19\$ - 55\$

Grenache-syrah-cinsault, France

EREMUS - 63\$

Tempranillo, Espagne

12 LUNAS - 14\$ - 21\$ - 65\$

Tempranillo-cabernet sauvignon-grenache, Espagne

BAROLO TORTONIANO MICHELE CHIARLO - 16\$ - 24\$ - 72\$

Nebbiolo, Piémont, Italie

MASI TAOR - 16\$ - 24\$ - 72\$

Valpolicella 2017 Classico Superior, Italie

HAYES VALLEY - 70\$

Cabernet-Sauvignon, merlot & malbec, Californie, États-Unis

UIVO RENEGADO - 77\$

25 cépages rouges et blancs, Douro, Portugal

MONTAGNE ST-ÉMILION - LES PROMESSES - 80\$

Château Rocher Corbin, Merlot, Bordeaux, France

CUVÉE EMMA - 86\$

Merlot, Bordeaux, France

GENERENTOLA ORCIA - 95\$

Sangiovese grosso, Foglia tonda, Italie

RESERVA PALPITE - 115\$

Alicante Bouschet & Aragonez, Fitapreta, Alentejo, Portugal

RESERVA LEZCANO-LACALLE - 129\$

Tempranillo-merlot, Castilla y Leon, Espagne

CAN FEIXES, RESERVA ESPECIAL - 142\$

Cabernet sauvignon - merlot, Espagne

LES GRANDES VIGNES MARSANNAY - 145\$

Pinot noir, Bourgogne, France

BULLES

PASSERINA- 10-49\$

Brut Cantina Tollo, Abruzzes, Italie

VEUVE CLIQUOT - \$160

Brut Champagne, Champagne, France

DOM PÉRIGNON - 600\$

Brut Champagne, Champagne, France

WILLIAM DEUTZ - 580\$

Pinot noir, Champagne, France



VINS BLANCS

FORMATS : VERRE 5 OZ , 9 OZ OU BOUTEILLE

RUA DIREITA BLANCO - 42\$

Malvasia fina, Udaca, Dão, Portugal

ÉLISABETH - 10\$ - 16\$ - 47\$

Sauvignon blanc, France

VILLA CASTELLO - 11\$ - 17\$ - 50\$

Pinot grigio - Abruzzes, Italie

BIOLOGICO - 54\$

Pecorino, Abruzzes, Italie

VEGA SINDOA - 12\$ - 19\$ - 55\$

Chardonnay, Espagne

CLOS BEAUREGARD - 13\$ - 20\$ - 60\$

Muscadet, Loire, France

PRENDAS - 14\$ - 21\$ - 65\$

Vermentino di Sardegna, Dolia Nova, Sardaigne, Italie

CHABLIS- 95\$

Chardonnay, Bourgogne, France

RABIGATO - 70\$

Folias de Bacos, Douro, Portugal

TRAMIN - 78\$

Pinot blanc, Italie



LES VINS VEDETTES 14\$ - 21\$ - 65\$

Demandez à votre serveur quels vins, rouge et blanc, volent la vedette à prix réduit.

VINS ROSÉS

FORMAT : VERRE 5 OZ , 9 OZ OU BOUTEILLE

BIOLOGICO ROSATO - 12\$ - 19\$ - 55\$

Pinot grigio, Abruzzes, Italie

CIDRES

CIDRE ROUX EN FÛT - 9\$

secs, costauds, structurants, et abondants de saveurs

CIDRERIE CHOINIÈRE - CANETTE 8\$

Cidre de pomme de la Cidrerie Choinière

LES COMPLICES NATURE - BOUTEILLE 40 \$

Cidre pétillant naturel, sans sulfite

POMME BLEUE - BOUTEILLE 40 \$

Cidre mousseux à la camerise.