

BOISSONS

BLANCS

	V	B
LAS VIRTUDES (choix du sommelier) 6 30 Espagne, Vinos Alicante, Sauvignon-Macabeo, Odyssee, 2018		
BARRAMUNDI 7 34 Australie, Chardonnay, Crisp, 2018		
RÉTHORÉ DAVY 8 36 France, Val de Loire, Sauvignon, Parcelles, 2018		
IRIS VIGNETI 9 40 Italie, Vénétie, Pinot Grigio, Collezione Isabella Spagnolo, 2018		

ROUGES

	V	B
LAS VIRTUDES (choix du sommelier) 6 30 Espagne, Vinos Alicante, Monastrell, 2018		
BARRAMUNDI 7 34 Australie, Shiraz-Petit Verdot, 2018		
VALLE MARTELLO 8 36 Italie, Montepulciano d'Abruzzo, 2017		
CHÂTEAU BERNATEAU (bio, nature) 10 48 France, Saint-Émilion, Baies de Bernateau, 2017		

ROSÉS

	V	B
ENCOSTAS DE ESTREMOZ 6 30 Portugal, Alentejano, Touriga Nacional-Castelão, DJ, 2018		
DOMAINE DE BORIE-VIEILLE 8 34 France, Gaillac, Braucol-Duras-Syrah, Tradition, 2018		

ORANGE

	B
7103 BRISAT 60 Espagne, Îles Baléares, Giró Ros, IGP vino de la Tierra de Mallorca, 2019	

BULLES

	V	B
IRIS VIGNETI 8 38 Italie, Prosecco DOC, Gold, 2018		

CIDRES

Produits avec des pommes cueillies à même les vergers familiaux de la Cidrerie Milton.

ORIGINAL Léger, 4,5 % 7	
ROSÉ Fruité, 6,5 % 7	
CUIVRÉ Complexe, 10 % 7	
HOLLYHOP Houblonné, 6 % 9	
LES ARPENTS JAUNES Fermier, 7 % 9	
LA BÊTE SURE Surette, 7 % 10	
GOLDEN RUSSET Floral & nature (750 ml) 30	
ÉCLIPSE SOLAIRE Fruité & nature (750 ml) 30	

BIÈRES

Bières en fût fièrement brassées par la microbrasserie Le Temps d'une Pinte.

VERRE 6 PINTE 8 DEMI 12 PICHET 22

PREMIER « SHIFT » Pale ale ouvrière, 4,8 %	
RATCHET Rouse irlandaise crémeuse, 5,2 %	
LONG NOSE IPA tropicale, 6 %	
LE PUCK 7 Le Temps d'une Pinte, noire au café, 6,6 %, 473 ml	
LA BLANCHE DES URSULINES 7 Le Temps d'une Pinte, Witbier, 6,4 %, 473 ml	
FRÜLI 7 Blanche belge à la fraise, 4,1 %, 330 ml	
BIÈRE SAISONIÈRE 7 Bière(s) du moment des microbrasseries locales	
LA MUSCLÉE (peu de sucre, 3,3 g glucides) 8 La Forge du Malt, brute IPA, 6,5 %, 473 ml	
TIGNASSE 8 La Forge du Malt, rouse irlandaise, 5,6 %, 473 ml	
PRODUITS MOLSON (341 ml) 6 Coors Light, Molson Ex, Molson Dry, Belgian Moon	

COCKTAILS

Concoctés ici même par notre mixologue avec un souci des produits du terroir.

ORLÉANS 1642 9

Gin forestier Canopée, crème de cassis
Monna & Filles, Tonic 1642, lime, mûres.

GIN 3-RI 9

Gin Wabasso, Vodka Bold,
Prosecco, concombre et romarin.

BELLE D'ÉPICES 9

Vodka Kamouraska épicée, Belle de Brillet
liqueur poire et cognac, zestes de citron, poires.

ATOCA SOUR 9

Amaretto Miele, Atokmix mistelle de canneberge,
Soda 1642, citron, sirop d'érable, atocas.

LIMONADE ROYALE 9

Whisky Crown Royal, limonade maison,
miel, Angostura bitters, menthe.

MANGOSA 9

Prosecco, Zeste liqueur d'agrumes,
Noroi liqueur d'orange, mangue, thym.

BLOODY PILOTE 10

Vodka Bold, tequila, sauce piquante SMM,
Worcestershire, Clamato, concombre,
tranche de bacon, épices cajuns.

SANGRIA 8 15 28

Rouge, blanche ou rose.

COCKTAILS CLASSIQUES 7+

SANS ALCOOLS

MOÛT DE POMME 0,0 % 6

Cidrie Milton

MOÛT DE POMME ET FRAISE 0,0 % 6

Cidrie Milton

HEINEKEN 0,0 % 6

COORS EDGE 0,5 % 6

VIN TORRES NATUREO (blanc/rouge) V 5 B 20

Espagne, Vino de mesa, Muscat/
Grenache-Syrah, 2018, 0,5 %

SPIRITUEUX

GIN

Wabasso, Canopée, Super Sonic, Ungava,
Romeo's Gin X au melon, Bourgeon à l'érable

VODKAS

Bold, Kamouraska, Kamouraska épicée

RHUMS

Chic Choc épicé, Bacardi blanc

WHISKYS

Crown Royal, Jack Daniel's miel, Jameson,
Red Label, Coureur des bois à l'érable

LARSEN Cognac V.S.O.P.

BELLE DE BRILLET Cognac à la poire

GRAND MARNIER Cognac à l'orange

ST-RÉMY Brandy V.S.O.P.

CHEMINEAUD Brandy

MEAGHERS CERISE Brandy à la cerise

MIELE Amaretto

SAUZA SILVER Téquila

MARTINI Vermouth (rouge/blanc)

CINZANO ROSSO Vermouth rouge

RAMAZZOTTI Sambuca

ST-RAPHAËL DORÉ Vin fortifié

LE GLACÉ Cidre de glace

ATOKMIX Mistelle de canneberge

BALZAC Absinthe

MARIE BRIZARD Curaçao bleu

TRIPLE SEC Liqueur d'orange

NOROI Liqueur d'orange

ZESTE Liqueur d'agrumes

SCHNAPPS Liqueur aux pêches

MIDORI Liqueur de melon

FRANGELICO Liqueur de noisette

TIA MARIA Liqueur de café

MEAGHERS Crème de menthe (verte/blanche)

LEJAY-CASSIS Crème de cassis de dijon

COUREUR DES BOIS Crème d'érable

BAILEYS Crème irlandaise