



RESTO
DE LA
PLAGE

SAINT-JEAN D'ORLÉANS

SANS ALCOOL

BREUVAGES FROIDS

Les Cocktails sans alcool "Virgin" 6 \$
Bloody Cesar, Bloody Mary, Daiquiri à la fraise,
Piña Colada, Margarita

Bittburger Drive, bière sans alcool, 330 ml, 0,00% 5 \$
Moût de pomme (sans alcool), 341 ml 8 \$ Cidre pétillant,
Cidrerie Bilodeau,

JUS

FRAIS 3,50 \$

î.o. **Pommes**, Jos Giguère, Sainte-Famille
Orange, fraîchement pressé, Floride

VARIÉS

Ananas ou canneberge 3 \$

Tomates 3 \$

Légumes "Garden cocktail" 3 \$

Cappuccino Glacé (en saison) 6 \$

Lait fouetté (en saison) 7 \$

Banane, fraise, framboise, chocolat ou vanille

Lait 3 \$

Lait au chocolat 3,75 \$

LES BULLES

Les fruitées de la Plage, 445 ml 4,75 \$
Fraise, citron, ananas et coco

Les San Pellegrino 355ml 3 \$
"Aranciata rossa" (orange sanguine)
"Clementina" (clémentine)
"Pompelmo" (pamplemousse)

L'effervescence de l'anis 445 ml 4,75 \$

La « Slush Puppy », saveurs variées (en saison)

Petite 3 \$

Moyenne 3,5 \$

Grande 4 \$

Boissons gazeuses en bouteille 3,50 \$

Coke, Coke Diet, Ginger ale, Orange fanta,
Sprite, Thé glacé

Thé Glacé maison, non sucré 4 \$

L'EAU

Eau de source plate Eska 500 ml 2 \$

Eau minérale gazéifiée 355 ml 3 \$

Eau de melon maison 445 ml 4 \$

NOTE : À l'Île d'Orléans, l'eau potable n'est pas inépuisable, elle provient de notre puit et parcourt quatre étapes de filtration avant d'arriver jusqu'à vous. Consommez avec modération !

APPÉRITIFS

DE L'ÎLE

- î.o.** **Moût de pomme**, 341 ml, SANS ALCOOL 8 \$
Cidre pétillant, Cidrerie Bilodeau
- î.o.** **Kir d'Orléans**, Vin blanc le Poiré à Maguerite 9 \$
Crème de cassis de la Vinaigrerie du Capitaine
- î.o.** **L'Insulaire**, Vignoble du Mitan 2 OZ. 7 \$
Vin blanc de vendange tardive
- î.o.** **Le Mi-Temps**, Vignoble du Mitan 3 OZ. 5 \$
Vin blanc à saveur d'agrumes et litchi
- î.o.** **Martini Tigidou de l'île** 8 \$
Gin ou Vodka, sirop de framboises à la lime et au poivre noir de la Confiturerie Tigidou
- î.o.** **Tonique Tigidou de l'île** 9 \$
Gin, eau tonique, sirop de framboises à la lime et au poivre noir de la Confiturerie Tigidou

COCKTAILS GLAÇÉS

- Daiquiri (Rhum) 8,50 \$
Fraise ou lime
- Margarita (Tequila) 8,50 \$
Fraise ou lime
- Piña Colada (Rhum) 8,50 \$
Ananas et noix de coco
- Bloody Cesar ou Bloody Mary 8,50 \$

COCKTAILS SANS ALCOOL 6 \$

Bloody Cesar, Bloody Mary,
Daiquiri à la fraise, Piña Colada,
Margarita,
Cappuccino glacé (en saison)

SANGRIA

Verre 9 \$ Pichet 25 \$

VERRE DE BULLES

- î.o.** **Eaux Pétillantes aux Parfums de l'île**, 7 \$
Domaine de la Source à Marguerite
Vin de pomme et poire en eau pétillante

Mousseux Blanc, Santi Nello Italie 8 \$
Fruité et vif, Poissons blancs, fromages /
Sparkling, Elegant and fruity / fish, cheese

Mousseux Rosé, Beringer, Californie 8 \$
Zinfandel blanc, fruité, fromages, fruits
Sparkling rosé, white Zinfandel, fruits / cheese

SPIRITUEUX

- Dry Gin Bombay 7 \$
Rhum blanc Bacardi ou brun Eldorado
Vodka Absolute
Tequila Sauza
Pineau de Charentes, Campari
Ricard
Vermouth rouge, blanc ou moitié/moitié
- Dry Martini (Vodka ou Gin) 7,50 \$
- Aberlour, Single Malt, 12 ans 9,50 \$
Chivas Regal blended 12 ans 8,50 \$

BIÈRES

PRESSION (EN FÛT)	12 oz	20 oz
BLONDE La Playa, Pilsner	4 \$	7 \$
ROUSSE Griffon, Pale Ale	4,50 \$	7,50 \$
BLANCHE Cheval blanc, non filtrée	4,75 \$	7,75 \$
IPA de St-Ambroise	4,75 \$	7,75 \$
Kronenbourg 1664	6 \$	9 \$

BOUTEILLE

î.o. MICRO-BRASSERIE DE L'ÎLE D'ORLÉANS 500 ml, 5 %

Baillargeon 11 \$
Blonde houblonnée à froid / Blond

Grandmaison 11 \$
Rousse, malt torréfié et houblon anglais / Red

Verchères 11 \$
Pale Ale d'été, légèrement voilée / Light Blond

BIO MICRO-BRASSERIE BEAU'S bière bio 600 ml.

Lug-Tread	5.2%	10 \$
Kissmeyer Nordic Pale Ale	5.6%	14 \$
Tom Green (Milk Stout)	5.0%	14 \$
Formidable IPA	6.9%	14 \$

SANS GLUTEN

De Glutenderg 473 ml 4.5%
Blonde ou Blanche 6 \$

QUÉBÉCOISES 341 ml 5%

St-Ambroise 5 \$
De blé à l'abricot Ale blonde / Abricot wheat
Noire à l'avoine/ Oatmeal stout

Labatt Budweiser 6 \$
Moosehead légère 5 \$

SANS ALCOOL

Bittburger 330 ml, 0.00 % 5 \$

MOUSSEUX

	Verre	Bout.
Mousseux Blanc, Santi Nello Italie	8 \$	32 \$
Fruité et vif/ Poissons blancs, fromages / <i>Sparkling, Elegant and fruity / fish, cheese</i>		
Beringer, Californie	8 \$	32 \$
Mousseux rosé, Zinfandel blanc, fruité. <i>Fromages, fruits / Sparkling rosé, white Zinfandel / cheese, fruits</i>		
Mumm Napa, Californie		68 \$
Fruité et épanoui / <i>White sparkling wine, full blown and fruity</i>		

COCKTAIL DU JOUR

Sélection à venir

VINS BLANCS

Verre Bout.

DÉLICAT
ET LÉGER

Delicate and light

Nobella, Viura, Espagne 22 \$

Agréable fraîcheur, notes florales, finale soutenue / Crevettes grillées, poissons / *Shrimps, fish*

Santi Nello, Pinot Grigio, Vénétie 24 \$

Agréable fraîcheur, notes florales
Poissons, salades / *Salad & fish*

S. de la Sablette, Sauvignon blanc, 24 \$

Vallée de la Loire / Effluves d'agrumes,
grande fraîcheur / Moules, pâtes aux crevettes
Mussels, shrimps pasta

Vivolo di Sasso, Pinot Blanc, Vénétie 7 \$ 25 \$

Arômes poire et melon, acidité rafraichissante
Pâtes, salades / *Salad & pasta*

Ruffino Lumina, Pinot Grigio, Vénétie 7,75 \$ 29 \$

Agréable fraîcheur, saveur de fruits blancs /
Pâtes aux fruits de mer, salade /
Seafood pasta, salad

Pfaff, Pinot Blanc, Alsace 8,50 \$ 33 \$

Arômes de fruits blancs, agréable fraîcheur, subtiles
notes minérales. Moules, poissons fumés / *Mussels,
smoked fish*

FRUITÉ
ET VIF

Fruity & vibrant

Woodbridge, Sauvignon Blanc, 8 \$ 31 \$

Californie / Acidité bien équilibrée, sec et
rafraichissant / Calmars frits, saumon /
Fried calamaris, salmon

Blason de Bourgogne, 8,75 \$ 35 \$

Chardonnay, Mâcon Villages
France / Très grande fraîcheur,
bien équilibré / Poissons, fruits de mer
Fish & seafood

Pouilly Fuissé, Chardonnay, Bourgogne 55 \$

Texture ample, finale persistante / Homard,
Crevettes, saumon / *Lobster, shrimps*

FRUITÉ
ET DOUX

Aromatic & mellow

Clos du Bois, Chardonnay, Californie 9 \$ 36 \$

Agréable fraîcheur, finale soutenue /
Dinde, poulet, crevettes / *Chicken, shrimps*

E.Guigal, Viognier, Côtes-du-Rhone 42 \$

Agréable fraîcheur, sec, texture grasse /
Truite, burger végé, pâtes de la mer / *Trout, seafood,
veggie burger*

AROMATIQUE
ET ROND

Fruity & Extra sweet

Morning Fog, Chardonnay, 9,75 \$ 39 \$

Subtiles notes de fût de chêne, arômes de fruits
tropicaux, acidité bien équilibrée / Fromages, Canard /
Cheese, duck

VIN MAISON

Verre ½ litre Litre

Vittori, Italie 6 \$ 15 \$ 28 \$

VINS ROSÉS

Verre Bout

Woodbridge, White Zinfandel, Californie 7 \$ 25 \$

Fruité et léger / Crevettes, salade

NOUVEL ARRIVAGE

Sélection à venir

VINS ROUGES

Verre Bout.

FRUITÉ
ET LÉGER

Fruity & Light

Mark West, Pinot Noir, Californie, 9 \$ 36 \$
Agréable fraîcheur, tanins souples / Volaille, salade /
Chicken, salad

FRUITÉ ET
GÉNÉREUX

Fruity & Medium Bodied

Santi Nello, Pinot Noir, Vénétie 24 \$
Arômes d'épices douces, tanins souples /
Pizza, poissons / *Fish & pizza*

Altano Douro, Touringa Franca, Portugal 7,25 \$ 27 \$

Tinta Roriz / Notes épicées et fruitées /
Charcuteries, Pizza végété / Delicatessen, pizza

Septima, Malbec, Mendoza 7,75 \$ 29 \$
Bonne acidité, tanins souples / Poulet grillé,
pizza, boeuf / *Grilled chicken, pizza, beef*

Fontella, Chianti Sangiovese, Toscane 8 \$ 32 \$
Dominants de fruits rouges, tanins bien fondus /
Baguette de fromage, dinde, pizza / *Cheese baguette,
turkey*

Costalunga, Barbera d'Asti, Piémont 8,75 \$ 34 \$
Tanins souples, notes florales / Steak frites,
spaghetti bolognaise / *Steak, spaghetti*

E.Guigal, Côtes-du-Rhone 42 \$
Sec, agréable fraîcheur, tanins charnus / Bœuf, dinde,
fromages / *Beef, turkey, cheese*

AROMATIQUE
ET SOUPLE

Aromatic & supple

Woodbridge, Cabernet Sauvignon, 8 \$ 31 \$
Californie / Sec, moyennement corsé et épicé /
Canard, pizza classique / *Duck, pizza*

El Coto, Tempranillo, Rioja 9 \$ 36 \$
Tanins étoffés, grande fraîcheur / Canard, pizza
Duck, pizza

Dreaming Tree, Crush, Merlot-Zinfandel, Californie 38 \$
Sec avec une agréable fraîcheur, tanins charnus /
Canard, veau, fromages / *Duck, veal, cheese*

AROMATIQUE
ET ROND

Aromatic & robust

Château Fillon 2010, Merlot 8,75 \$ 34 \$
Cabernet Sauvignon, Bordeaux
Notes boisées, agréable fraîcheur, tanins enrobés
Burger de bœuf, bavette, mijoté de boeuf / *Beefstew,
burger*

Cosme Palacio, Tempranillo, Rioja 37 \$
Sec, arômes boisées de fruits noirs mûrs, agréable frai-
cheur / Steak frites, spaghetti bolognaise / *Beef, meat
sauce pasta*

Château Les Laurets, St-Émilion 42 \$
Effluves de baies rouges, bonne acidité, tanins fermes /
Agneau, bœuf, fromages / *Lamb, beef, cheese*

6 th Sense, Syrah, Californie 47 \$
Bonne acidité, tanins enrobés, finale persistante /
Steak frites, bavette, fromages / *Steak, cheese*

VIN MAISON

Verre ½ litre Litre

Vittori, Italie 6 \$ 15 \$ 28 \$

NOUVEL ARRIVAGE

Sélection à venir

VINS DESSERT

- î.o.** **L'Insulaire**, Vignoble du Mitan, 2 OZ. 7 \$
Vin blanc de vendange tardive,
- î.o.** **Belle des Îles**, digestif style Calvados, 18 %, 2 OZ. 8 \$
Domaine de la Source à Marguerite
Pommes, poires, prunes, sans sucre ajouté
- î.o.** **La Cuvée Ti-Coq** 2 OZ. 9 \$
Domaine de la Source à Marguerite
Cidre de pomme de glace, spécialité du Québec

DIGESTIFS 2 oz.

- Amaretto, 6 \$
Cointreau, Brandy Tia Maria, Bailey's Sambuca
- « **Coureur des bois** » 7 \$
Crème d'Érable du Québec / *Quebec Maple Cream*
- « **Sortilège** » 7 \$
Whisky canadien à l'érable /
Canadian Maple syrup liquor
- Grand Marnier** 9 \$
Cognac Courvoisier VS 9 \$
Cognac Courvoisier VSOP 14 \$

- SCOTCH, WHISKY
Aberlour, Single Malt, 12 ans 9,50 \$
- Chivas Regal, Blended, 12 ans 8,50 \$

CAFÉS DESSERT 9,50 \$

- Braconnier**, Coureur des bois à l'érable, Brandy
Sorcier, Sortilège (Whisky canadien à l'érable),
Tia Maria
Brésilien, Grand Marnier, Tia Maria, Brandy
Italien, Amaretto, Brandy
Espagnol, Tia Maria, Brandy

BREUVAGES CHAUDS

- CAFÉ Filtre 2,50 \$
- ESPRESSO
Court, Allongé, Déca, Americano 3 \$
- Espresso ou Allongé double 5 \$
Cappuccino 4 \$
allongé, lait chaud, mousse de lait chaud
Viennois 4 \$
Allongé, crème fouettée
- Eau chaude citronnée 1 \$
Himalaya de lait au chocolat chaud 4,50 \$

THÉS ET TISANES

- BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE 4 \$
Sachet pyramidal (en feuilles entières)
Thés
Blanc, Melon de miel, Vert, Jasmin et fleur de lotus
Noir, Earl grey
Tisanes
Baies sauvages, Camomille, et agrumes Menthe, gin-
gembre et lime
- PRODUITS RÉGULIERS 2,50 \$
Thé
Citron, Orange pekoe, Thé vert
Tisanes
Canneberges, Fruits de la passion, Menthe givrée

VENDANGES DE L'ÎLE D'ORLÉANS

APPÉRITIF

	Verre	Bout.
î.o. Le Mi-Temps , Vignoble du Mitan, 3 OZ. Vin blanc à saveur d'agrumes et litchi (500 ml)	5 \$	25 \$
î.o. L'Insulaire , Vignoble du Mitan 2 OZ. Vin blanc de vendange tardive		7 \$
î.o. Kir d'Orléans , Vin blanc Le Poiré à Marguerite Crème de cassis, Vinaigrerie du Capitaine		9 \$

CIDRE

î.o. Sur les Côteaux du Mitan Domaine de la Source à Marguerite Frais et onctueux à la fois / Dry, fresh and soft	7,75 \$	29 \$
--	---------	-------

VIN BLANC

î.o. L'Héritage , Vignoble du Mitan Bouquet d'agrumes vivifiant. Poulet, crevettes, fruits de mer / <i>Chicken, shrimps</i>	8 \$	31 \$
î.o. Le Poiré , Domaine de la Source à Marguerite Vin blanc de poire, sec et aromatique, style Chardonnay	7,75 \$	29 \$

VIN ROUGE

î.o. Le Rigolet , Vignoble du Mitan Sec et boisé, caractère fruité. Arômes de cerises noires et fruits rouges. Viandes rouges, fromages	7,75 \$	29 \$
î.o. Clos Ste-Famille Domaine de la Source à Marguerite, Cépage Maréchal Fosch, Sec et fruité Pâtes et fromages	7,75 \$	29 \$

VIN ROSÉ

î.o. L'Aube , Vignoble du Mitan Joliment fruité, franc et savoureux / Crevettes Likely fruity, shimps	7,75 \$	29 \$
--	---------	-------

SANS ALCOOL

î.o. Tigidou pétillant Eau gazeuse, sirop de framboises à la lime et au poivre noir de la Confiturerie Tigidou		6 \$
î.o. Moût de pomme , 341 ml Cidre pétillant, Cidrerie Bilodeau		8 \$
î.o. Jus frais Pommes, Jos Giguère, Sainte-Famille		3,50 \$

COCKTAILS

î.o. Martini Tigidou Gin ou Vodka, sirop de framboises à la lime et au poivre noir de la Confiturerie Tigidou		8 \$
î.o. Tonique Tigidou Gin, eau tonique, sirop de framboises à la lime et au poivre noir de la Confiturerie Tigidou		9 \$
î.o. Eaux Pétillantes aux Parfums de l'Île , Domaine de la Source à Marguerite Vin de pomme et poire en eau pétillante		7 \$