



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

<b>BLONDE</b> La Playa, Pilsner	4 \$	7 \$
<b>ROUSSE</b> Griffon, Pale Ale	4,50 \$	7,50 \$
<b>BLANCHE</b> Cheval blanc, non filtrée	4,75 \$	7,75 \$
<b>IPA</b> de St-Ambroise	4,75 \$	7,75 \$
<b>Kronenbourg 1664</b>	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 /  
*Sparkling, Elegant and fruity / fish, cheese*

**Beringer, Californie** 8 \$ 32 \$  
Mousseux rosé, Zinfandel blanc, fruité.  
*Fromages, fruits / Sparkling rosé, white Zinfandel /  
cheese, fruits*

**Mumm Napa, Californie** 68 \$  
Fruité et épanoui /  
*White sparkling wine, full blown and fruity*

### **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**,  
Chardonnay, Mâcon Villages 8,75 \$ 35 \$

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

## CIDRE

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

## VIN BLANC

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

## VIN ROUGE

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

## VIN ROSÉ

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

## SANS ALCOOL

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

## COCKTAILS

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