

Servi à partir de 17H30
Served from 17H30



Les Pizzas / *Our Pizzas*

Pizza mince aux oignons et bacon <i>Thin crust with onions and bacon</i>	20,00 \$
Pizza mince aux champignons & fromage <i>Thin crust with mushrooms & cheese</i>	21,50 \$

Ailes de poulet BBQ / *Chicken wings*

6 ailes / <i>wings</i>	11,50 \$
12 ailes / <i>wings</i>	19,50 \$
Panier de frites maison <i>Basket of homemade fries</i>	5,75 \$

Assiette de fromages du terroir *Québec regional cheese dish*

Le duo de fromages <i>Duo of cheeses</i>	60g	16,00 \$
Le trio de fromages <i>Trio of cheeses</i>	90g	20,00 \$

Dessert / *Dessert*

Notre sélection de desserts <i>Our selection of desserts</i>	9,00 \$
---	---------

Notre sélection de vin au verre (150 ml)
Our selection of wines by the glass (5 oz)



Nous avons une sélection de vins au verre.
Informez-vous auprès de votre serveur.

*We have a choice of wines by the glass.
Ask your waiter about our selection.*

10,00 \$ - 13,00 \$

Notre choix de vin maison / House wine

Léon Courville
Domaine Les Bromes, Québec

 La Petite Chapelle Blanc Seyval	9,00 \$
 La Petite Chapelle, Rouge maréchal Foch	9,00 \$

Cidres / Ciders

McAdam, cidre urbain	9,00 \$
McAdam, cidre urbain poire	9,00 \$

Nos Mocktails (sans alcool)

Our Mocktails (non-alcoholic) 6,25 \$

▪ **Cardinal punch :**

Jus de canneberge, citron, orange, ginger ale
Cranberry, lemon, orange, ginger ale

▪ **Piña Colada :**

Jus d'ananas, crème de coco
Pineapple juice, coconut cream

▪ **Virgin Bloody César :**

Clamato, épices/ *Clamato, spices*

▪ **Mojito :**

Ginger ale, menthe, citron
Ginger ale, mint, lemon

Les Apéritifs / *Aperitifs*

Martini Rossi <i>blanc sec ou rouge</i>	
Cinzano, St-Raphaël <i>doré ou rouge</i>	6,50 \$
Campari, Pineau de Charentes	
Pernod, Ricard, Aperol	7,25 \$
Kir	9,50 \$
Kir Royal, mousseux	13,00 \$
Mimosa	9,00 \$

Les Bières / *Beers*

Belle Gueule (blonde, rousse) <i>473 ml</i>	9,25 \$
Coors Light <i>473 ml</i>	10,25 \$
Cheval Blanc (white) <i>473 ml</i>	9,50 \$
St. Ambroise, IPA <i>473 ml</i>	9,50 \$
St. Ambroise IPA <0.5% alcool <i>473 ml</i>	9,25 \$
St. Ambroise, Noir à l'avoine <i>473 ml</i>	9,50 \$
Peroni (Italie) <i>500 ml</i>	12,50 \$
Heineken (Hollande) <i>500 ml</i>	12,00 \$
Estrella (Espagne) <i>500 ml</i>	12,00 \$

Bières Locales / *Local Beers*

Krill, Mook, L'Amorce, La Nébuleuse des Champs	11,00 \$
---	----------

Nos Pressions / *Draft Beer*

Cheval Blanc, St-Ambroise IPA	
Belle Gueule (blonde, rousse)	
Verre	6,00 \$
Pinte	8,50 \$

Bières sans alcool / *Non-alcoholic beers*

Heineken 0.0 <i>473 ml</i>	9,25 \$
Grolsch pilsner 0% alcool <i>500 ml</i>	10,50 \$

Les Martinis / *Our Martinis* 10,50 \$

- **Gin Martini classique**
Gin sec, vermouth blanc
Dry gin, white vermouth
- **Vodka Martini**
Vodka, vermouth blanc
Vodka, white vermouth
- **Manhattan**
Whisky Canadian, vermouth rouge
Canadian whisky, red vermouth
- **Cosmopolitain**
Vodka, liq. d'orange, jus de canneberges, lime
Cranberry, lime juice, vodka, orange liquor
- **Gibson**
Gin Beefeater, vermouth blanc
Beefeater gin, white vermouth
- **Godfather**
Whisky Canadian, amaretto
Canadian whisky, amaretto

Martinis Premium / *Premium Martinis*

Menaud <i>Gin de Charlevoix</i>	17,00 \$
Norkoté <i>Gin de la Côte Nord</i>	16,00 \$
Gin Seventh heaven <i>Gin de Québec</i>	12,50 \$
Tanqueray	11,50 \$
Bombay	11,50 \$
Pur vodka	12,50 \$

Cocktails / Cocktails

10,50 \$ - 11,00 \$

- **Sangria rouge / Red sangria**
Vin rouge, Schnapps aux pêches, jus orange, 7Up
Red wine, orange juice, peach schnapps, 7Up
- **Sangria blanche / White sangria**
Vin blanc, brandy d'abricot, jus d'ananas, 7Up
White wine, apricot brandy, pineapple juice, 7Up
- **Souffle de baleines**
Malibu, curaçao bleu, vodka, ananas et citron
Malibu, blue curaçao, vodka pineapple and lemon
- **Aperol Spritz**
Aperol, mousseux
Aperol, sparkling wine
- **Margarita**
Tequila, triple sec, jus de lime
Tequila, triple sec, lime juice
- **Soleil couchant**
Malibu, Amaretto, jus d'orange, grenadine
Malibu, Amaretto, orange juice, grenadine
- **Sea breeze**
Vodka, jus de canneberges et pamplemousse
Vodka, cranberry and grapefruit juice
- **Blue lagoon**
Vodka, curaçao bleu, jus citron
Vodka, blue curacao, lemon juice
- **Bloody César**
Vodka, Clamato, épices
Vodka, Clamato, spices
- **Bloody Mary**
Vodka, jus de tomates, épices
Vodka, tomato juice, spices
- **Whisky sour**
Whisky, triple sec et jus citron
Whiskey, triple sec, lemonade
- **Mojito**
Rhum blanc, menthe fraiche, soda
White rum, fresh mint, soda

Cocktails Premium

Premium Cocktails

11,50 \$

▪ Long Island Iced Tea

Rhum, vodka, gin, tequila, cola

▪ Zombie

Rhum blanc, brun, liq. d'orange, jus, citron, soda

White and brown rum, orange liq., juice, lemon, soda

▪ Coco-Cognac

Cognac, Tia Maria, lait

Cognac, Tia Maria, milk

Les Alcools / *Our Alcohols*

Canadian Club, Chemineaud, Smirnoff,

Bacardi, Beefeater, Tequila

Johnnie Walker red, St Leger

7,50 \$

Jameson, Jack Daniel's Old N°7

8,00 \$

Crown Royal

8,00 \$

Ketel One vodka

8,00 \$

Bombay gin

8,00 \$

Tequila 1800 (*reposado ou blanco*)

8,00 \$

Johnnie Walker Black

10,00 \$

Chivas Regal 12 ans

11,50 \$

Glenlivet (*founder's reserve*)

12,00 \$

Glenfiddich 12 ans

14,00 \$

Glenmorangie 10 ans

20,00 \$



Les taxes et le service ne sont pas inclus dans le prix
Taxes and service are not included in the price

Origine Québec / *Québec originals*

Rhum Chic Choc	8,00 \$
Gin Blue Royal	10,00 \$
Gin Seventh Heaven	8,00 \$
Gin Norkotié	11,00 \$
Gin Menaud	14,00 \$
Vodka Pur	9,50 \$
Sap 56 (<i>whiskey à l'érable</i>)	7,00 \$
Coureur des bois - <i>crème d'érable</i>	7,00 \$
Coureur des bois - <i>whiskey à l'érable</i>	8,00 \$
Coureur des bois - <i>érable et bleuet</i>	8,50 \$
Alphonse gin 0% alcool	6,00 \$
Km 12 gin concombre	10,00 \$
Vodka Irma	9,00 \$
Crème de menthe les subversifs :	
Isabelle blanche, Arthur rose,	
Eva verte	8,00 \$

Les Digestifs / *Digestifs*

Amaretto, Amarula, Bailey's, Tia Maria, Crème de menthe, Schnapps aux pêches, Sambuca, Southern Comfort, Kahlua	7,50 \$
Grappa de Negri	9,00 \$
Grand Marnier, Calvados Boulard	10,00 \$

Les Cognacs / *Our Cognacs*

Bache-Gabrielsen Tre Kors	8,00 \$
Gautier VS	8,50 \$
Rémy Martin Fine Champagne vsop	15,00 \$
Camus Île de Ré	15,00 \$
Bas-Armagnac Gaston Legrand	20,00 \$
Hennessy XO	35,00 \$

Les Vins de Porto / *Porto wines*

Cabral Tawny 10 ans	9,00 \$
Cabral Tawny 20 ans	13,00 \$

Les Cafés Flambés / *Flambé coffees*

Café de nos Ancêtres: <i>Coureur des bois crème</i>	11,00 \$
Irlandais: <i>Irish Mist, Jameson</i>	11,00 \$
Español: <i>Rhum, cognac, Tia Maria</i>	11,00 \$
Brésilien: <i>Grand Marnier, cognac</i>	11,00 \$
Blueberry thé: <i>Grand Marnier, Amaretto</i>	11,00 \$

Liqueurs / *Soft Drinks*

Shirley temple (7Up, grenadine)	4,00 \$
The glacé, Nestea	4,00 \$
Jus au choix / <i>Selection of juices</i>	4,00 \$
Eau / <i>Water</i> : 330 ml	4,00 \$
Eau / <i>Water</i> : 750ml	6,50 \$

Les Cafés / *Our coffees*

Café filtre, thé et tisanes <i>Filtered coffee, tea, or herbal tea</i>	3,25 \$
Espresso régulier ou décaféiné <i>Espresso, regular or decaffeinated</i>	3,25 \$
Allongé	3,75 \$
Cappuccino	4,75 \$
Cappuccino érable <i>Maple Cappuccino</i>	5,25 \$
Bol de café au lait <i>Latté coffee bowl</i>	5,50 \$
Chocolat chaud classique <i>Classic hot chocolate</i>	4,00 \$
Chocolat chaud Québécois <i>Québec hot chocolate</i>	5,50 \$