

Sélection de vins au verre

Selection of wines by the glass

Nous avons une sélection de vins au verre, informez-vous à votre serveur.

We have a choice of wines by the glass.

Ask your waiter about our selection

150ml(5oz) 9,50 \$ à 14,00\$

250ml(9on) 15,00 \$ à 23,00\$

Nos mocktails 6,25 \$

Cardinal punch

jus de canneberge, citron, orange, ginger ale
cranberry, lemon, orange, ginger ale

Pina colada (sans alcool)

jus d'ananas, crème de coco
pineapple juice, coconut cream

Virgin Bloody Caesar

clamato, épices/ *clamato juice, spices*

Mojito (sans alcool)

menthe, lime, soda/ *mint, lime & soda*

Bières sans alcool / *Non-alcoholic beers*

Coors Edge *330 ml* 9.25 \$

St. Ambroise IPA (0% alcool) 473 ml 9,25 \$

Grolsch (pilsner 0% alcool) 500 ml 10,50 \$

Heineken 0%(Hollande) 330 ml 8,70 \$

Les Martinis / *Our martinis* 11,75 \$

Gin martini classique:

dry gin, vermouth blanc/ *white*

Vodka martini: vodka, vermouth blanc

vodka, white vermouth

Manhattan: whisky Canadien, vermouth rouge

Canadian whisky, red vermouth

Cosmopolitain:

vodka, liq orange, jus de canneberge, lime
cranberry and lime juice, vodka, orange liquor

Gibson: gin Beefeater, vermouth blanc

Beefeater gin, white vermouth

Godfather: whisky Canadien, amaretto,

Canadian whisky, amaretto

Martinis Premium

Martini des Maîtres: 14,50 \$

(vodka, liqueur de poire, jus canneberge)

vodka, pear liquor, cranberry juice

Menaud / vermouth 20,00 \$

(gin de Charlevoix)

Norkotie / vermouth 17,00 \$

(gin de la Côte-Nord)

Gin Seventh heaven / vermouth 13,50 \$

(gin de Québec)

Gin KM 12 / vermouth 15,00 \$

(gin du Saguenay)

Tanqueray / vermouth 13,00 \$

Bombay / vermouth 13,00 \$

Espresso martini 15,00 \$

Cocktails classiques/ *Cocktails* 11,50 \$

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

Bloody Caesar: 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, lemon

Mojito: rhum blanc, menthe fraîche, soda,
white rum, fresh mint, soda

Blue Lagoon: vodka, curaçao bleu, jus citron
vodka, blue curacao, lemon juice

Sea breeze: vodka, jus de canneberge et de
pamplemousse/ vodka, cranberry and grapefruit juice

Cocktails / *Cocktails* 13,00 \$

Souffle de baleine:

Malibu, curaçao bleu, vodka, ananas et citron
Malibu, blue curacao, vodka pineapple and lemon

Spritzini: Amermelade, gin Qc, jus d'orange, soda
Amermelade, Qc. gin, orange juice, club soda

Margarita: tequila, triple sec, jus de lime
tequila, triple sec, lime juice

Fleur d'oranger/Orange Blossom

Gin Qc, liqueur d'orange, jus orange/juice

Piña colada

Long Island Iced Tea

rhum, gin, vodka, liq orange, tequila, cola

Zombie: rhum blanc, brun, ambre, jus d'ananas
pamplemousse, citron

white, dark & amber rum, pineapple, grapefruit
juices, lemon

Coco-Cognac: cognac, cr cacao

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	11,00 \$
Kir Royal, mousseux	12,00 \$
Mimosa	9,00 \$

Bières microbrasseries locales / *Local craft beer*

Borée (thé Labrador-5.5%)	11.50 \$
Triplette (blonde 8.6%)	11.50 \$
Erabière (scotch ale 6%)	11,50 \$
Mouchetée (pale ale 4,5%)	11,50 \$
Carmalemon (sûre camerise-citron)	11,50 \$

Nos pressions / *Draft*

Belle Gueule Pilsner	
Cheval Blanc, (blanche)	
St. Ambroise, IPA	
Verre 6.00 \$	Pinte 8.50 \$

Les Bières / *Beers*

Belle Gueule (blonde ou rousse) 473 ml	9,25 \$
Molson Canadian, Coors Light 473 ml	11,00 \$
Molson Ultra (3%) 473 ml	11,00 \$
Cheval Blanc (white) 473ml	9,50 \$
St. Ambroise, IPA, 473ml	9,50 \$
St. Ambroise, Noir a l'avoine, 473ml	9,50 \$
Peroni (Italie) 500 ml	13,00 \$
Heineken Silver 4%(Pays-Bas) 500 ml	13,00 \$
Sol (Mexique) 500 ml	12,00 \$

Cidres / *Ciders*

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

Les Alcools / *Spirits*

Chemineaud brandy	7,50 \$
Rhum Capt. Morgan bl/ brun	7,50 \$
Capt Morgan Private Reserve	8,00 \$
Bacardi Gran Reserve	9,00 \$
Vodka Smirnoff	7,50 \$
Kettle One	8,00 \$
Grey Goose	10,00 \$
Gin Beefeater	7,50 \$
Tanqueray	7,50 \$
Bombay Saphir	8,00 \$
Tequila 1800, (blanco)	8,00 \$

Scotch / Whisky / Bourbon

Canadian Club	7,50 \$
Canadian Club 100% rye	7,50 \$
Crown Royal	8,00 \$
St Leger	7,50 \$
Johnnie Walker Red	8,00 \$
Johnnie Walker Black	13,00 \$
Chivas Regal 12 ans	13,00 \$
Glenmorangie Original	14,00 \$
Glenfiddich 12 ans, Highland	16,00 \$
Dalmore 12 ans, Highland	19,00 \$
Aberfeldy 12ans, highland	15,00 \$
Aberlour 12ans, Speyside	15,00 \$
Bowmore 12ans, Islay	15,00 \$
Lagavulin 8 ans, Islay	18,00 \$
Talisker Skye	14,00 \$
Jack Daniel's Old N°7	8,00 \$
Jameson	9,00 \$

Les Digestifs / *Digestifs*

Amaretto, Sambuca, Southern Comfort, Amarula, Baileys, Tia Maria, Kahlua, Schnapps aux pêches	
Sabra (cacao/orange)	7,50 \$
Limoncello-Luxardo	
Limoncello Poli	7,50 \$
Licor 43	7,50 \$
Drambuie, Bénédictine	9,00 \$
Chambord, Cointreau, Calvados Boulard	10,00 \$
Grand Marnier,	11,00 \$
Grappa Poli Cleopatra	13,00 \$

Les Cognacs / *Our Cognacs*

Gautier VS	11,00 \$
Rémy Martin VSOP	17,00 \$
Meukow VSOP	14,00 \$
Belle de Brillet	12,00 \$
Bas Armagnac Gaston Legrand 1974	33,00 \$
Hennessy X O	46,00 \$

Les Vins de Porto / *Porto wines*

Cabral Tawny 10 ans	7,50 \$
Taylor Fladgate L.B.V 2019	8,00 \$
Warre's Otimia Tawny 10 ans	10,00 \$
Taylor Fladgate Tawny 20ans	15,00 \$

Les Cafés Flambés / *Special coffees*

Café «Baileys» ou «Amarula»	10,00 \$
Café de nos Ancêtres:	11,00 \$
<i>coureur des bois creme, brandy</i>	
Irlandais: <i>Irish Mist, Jameson</i>	11,00 \$
Espagnol: <i>rum, cognac, Tia Maria</i>	11,00 \$
Brésilien: <i>Grand Marnier, cognac</i>	13,50 \$
Blueberry thé	13,50 \$

Grand Marnier, Amaretto, & tea

Liqueurs douces / *Soft Drinks*

Shirley temple: (7-Up, grenadine)	4,00 \$
Boissons gazeuses/ <i>soft drinks</i>	4,00 \$
Thé glacé (Brisk)	4,00 \$
Jus au choix/ <i>selection of juices</i>	4,00 \$
Eau / <i>Water</i> : 330 ml	4,25 \$
Eau / <i>Water</i> : 750ml	8,70 \$

Les Cafés / *Our coffees*

Café filtre, thé et tisanes <i>Filtered coffee, tea, or herbal tea</i>	3,00 \$
Espresso régulier ou décaféiné <i>Espresso, regular or decaffeinated</i>	3,50 \$
Cappuccino, tasse café latté <i>Cappuccino, cup latté coffee</i>	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 choclote</i>	4,00 \$
Chocolat chaud québécois(érable) <i>Québec flavoured(maple) hot chocolate</i>	5,50 \$

Origine Québec / *Quebec originals*

Amermelade	6,50 \$
Vodka Irma	7,50 \$
Rhum Chic Choc	8,50 \$
Rosemont	8,75 \$
Gin Seventh Heaven	9,50 \$
Romeo	9,50 \$
Km12	11,00 \$
Blue Royal	11,25 \$
Norkotier	11,50 \$
Menaud	14,00 \$
Érable Coureur des bois (<i>whiskey</i>)	8,50 \$
Sortilège (<i>whiskey</i>)	9,00 \$
12 ans Coureur des bois	9,50 \$
Coureur des bois (<i>crème</i>)	8,50 \$
Coureur des bois (<i>bleuet</i>)	8,50 \$
Crème de menthe	
Les Subversifs :	8,00 \$
○ Isabelle blanche	
○ Eva verte	
○ Arthur rose	

Menu

Burger de bœuf William / Beef Burger	
fromage fumé, oignons caramélisé	19,75 \$
smoked cheese, carmelixed onions	
Raviolis aux poivrons grillés/ grilled peppers	
à l'ail crémeuse/ creamy garlic	19,75 \$
Fondue 3 fromages, Isle aux Grues	
Cheese fondu	17,75 \$
Ailes de poulet BBQ/ <i>Chicken wings</i>	
6 ailes/ <i>wings</i>	12,00 \$
12 ailes/ <i>wings</i>	20,00 \$
Panier de frites maison	5,75 \$
Basket of homemade fries	

Planche de fromages du terroir /	
<i>Québec regional cheese board</i>	20,00 \$

Desserts

Gelato au citron / <i>lemon gelato</i>	11,00 \$
Crème brûlée café et vanille	
<i>coffée & vanilla crème brûlée</i>	9,50 \$
Tartelette au chocolat et caramel	
<i>Chocolate & caramel tart</i>	10,00 \$

Menu

Burger de bœuf William / Beef Burger	
fromage fumé, oignons caramélisé	19,75 \$
smoked cheese, carmelixed onions	
Raviolis aux poivrons grillés/ grilled peppers	
à l'ail crémeuse/ creamy garlic	19,75 \$
Fondue 3 fromages, Isle aux Grues	
Cheese fondu	17,75 \$
Ailes de poulet BBQ/ <i>Chicken wings</i>	
6 ailes/ <i>wings</i>	12,00 \$
12 ailes/ <i>wings</i>	20,00 \$
Panier de frites maison	5,75 \$
Basket of homemade fries	

Planche de fromages du terroir /	
<i>Québec regional cheese board</i>	20,00 \$

Desserts

Gelato au citron / <i>lemon gelato</i>	11,00 \$
Crème brûlée café et vanille	
<i>coffée & vanilla crème brûlée</i>	9,50 \$
Tartelette au chocolat et caramel	
<i>Chocolate & caramel tart</i>	10,00 \$