

BIÈRE EN FÛT

SLEEMAN ORIGINAL	6.75	9.75
Pale Lager, 5%, Ontario		
SLEEMAN ROUSSE	6.75	9.75
Ale brune, 5.5%, Ontario		
COORS LIGHT	6.75	9.75
Lager, 4%, États-Unis		
CARLSBERG	6.75	9.75
Lager, 5%, Danemark		
SAISON LIBRE	6.75	9.75
Saison style belge, 4%, Unibroue, Québec		
AMER IPA	6.75	9.75
IPA, 6.8%, Brasseurs de Montréal, Québec		
HIPL	6.75	9.75
Pale Lager, 6.2%, Unibroue, Québec		
APOCALYPSO	6.75	9.75
IPA blanche, 6.5%, Trou du diable, Québec		
BLANCHE DE CHAMBLY	6.75	9.75
Witbier, 5%, Unibroue, Québec		
FIN DU MONDE	7.25	10.25
Triple Style Belge, 9%, Unibroue, Québec		
SMITHWICK'S	7.25	10.25
Rousse, 5%, Irlande		
1664 BLANCHE	7.25	10.25
Witbier, 5%, France		
GUINNESS	7.25	10.25
Stout, 4.1%, Irlande		
KILKENNY	7.25	10.25
Cream Ale, 4.3%, Irlande		
HEINEKEN	7.25	10.25
Lager, 5%, Hollande		
SAPPORO	7.25	10.25
Lager, 4.9%, Japon		
PILSNER BOHÉMIENNE	7.25	10.25
Pilsner houblonnée, 5%, Unibroue, Québec		
CIDRE RABASKA	7.25	10.25
Cidre, 5.6%, Mont-Saint-Hilaire, Québec		

BIÈRE BOUTEILLE

IPA & SESSION

FULL TIME IPA	12.50
Beau's, West Coast IPA, Vankleek Hill, 6.7%	
ISA DES CHUTES	11
Boréale, Session tropicale, Blainville, 3.7%	
GLUTENBERG IPA	9
Sans gluten IPA, Montréal, 6%	
HICKSON	12.50
Les 2 frères, IPA florale, Terrebonne, 6.2%	
4 SURFERS DE L'APOCALYPSO	13
Trou du diable, IPA blanche, Shawinigan, 6.5%	
IPA DU NORD-EST	15
Boréale, NEIPA, Blainville, 6%	
CRY-O-LOUP	15
La Souche, Double NEIPA Cryo, Stoneham, 8%	

BLANCHE

DOUBLE BLANCHE DU LAC	12
Boréale, Double au blé, Blainville, 6.1%	
GLUTENBERG BLANCHE	11
Sans gluten, Montréal, 6%	
BLANCHE CHARLEVOIX	14
Blanche au blé, Baie-St-Paul, 4.2%	
BORÉALE BLANCHE	11
Boréale, Blanche au blé, Blainville, 4.2%	
CHARLES-HENRI BLANCHE	13
Les 2 frères, Blanche belge, Terrebonne, 5.1%	

ROUSSE & BRUNE

BORÉALE ROUSSE	11
Boréale, Ale ambrée, Blainville, 5.5%	
GLUTENBERG ROUSSE	11
Rousse sans gluten, Montréal, 5%	
VACHE FOLLE ESB	14.50
Charlevoix, Rousse amère, Baie-St-Paul, 6%	
CHARLES-HENRI AMBRÉE	12
Les 2 frères, Ambrée, Terrebonne, 6.2%	

BLONDE

PILSNER DES MERS	11
Boréale, Pilsner, Blainville, 5.2%	
BORÉALE BLONDE	11
Boréale, Ale blonde, Blainville, 4.5%	
GLUTENBERG BLONDE	9
Sans gluten, Montréal, 5%	
LUG THREAD	12
Beau's, Ale Lager, Vankleek Hill, 5.2%	
CHARLES-HENRI	12.50
Les 2 frères, Ale blonde, Terrebonne, 5.4%	
QUEEN'S GAMBIT	15
La Souche, Stout blanc, Stoneham, 5%	

NOIRE

BORÉALE NOIRE	11
Boréale, Dry stout, Blainville, 5.5%	
VACHE FOLLE MILK STOUT	16
Charlevoix, Milk stout, Baie-St-Paul, 9%	
INCINÉRATEUR	15
La Souche, Porter Tourbé, Stoneham, 6%	

CIDRE

CID ROSÉ	12
Cidrieie Milton, Cidre Rosé, Milton, 6.5%	

SANS ALCOOL

HEINEKEN 0.0	10
Lager, Hollande, 0%	
1664 BLANCHE	10
Kronenbourg, Blanche, France, 0.5%	
CARLSBERG 0	10
Lager, Danemark, 0%	
SLEEMAN POINT FIVE CITRUS	10
Sleeman, Lager, Ontario, 0.5%	

CLASSIQUE

WHITE CLAW	14.50
Hard Seltzer mangue ou cerise noire, 5%	
SMIRNOFF ICE	11
Cooler, États-Unis, 5%	
SOL	12
Lager américaine, Mexique, 4.5%	
HEINEKEN	12
Lager, Hollande, 5%	

cocktails signatures

COCKTAIL VEDETTE

QUÉBEC SOUR 2023 13

Rhum Royal Apple, Caribu, citron, sirop simple, blanc d'oeuf

TOM COLLINS 16	IRISH MULE 13
Gin Jules-Ernest Thym & Citron, sirop simple, jus de lime et soda	Bushmills Irish Whisky, Drambuie, jus de lime, bière de gingembre
BLOODY ST-PATRICK 13	FLIRTINI 14
Vodka Ketel One Concombre & Menthe, sauce worcestershire, tabasco, Clamato	Gin Wilhelmine, Triple Sec, jus de pamplemousse, jus de canneberge, bulles Villa Conchi
ESPRESSO MARTINI 15	50 SHADES OF PINK 13 VIRGIN 9
Vodka Ketel One, Kahlua, Baileys, espresso	Gin Wilhelmine, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, grenadine, soda

cocktails classiques

WHISKY SOUR 12	BLOODY CLASSIQUE 12 VIRGIN 9
COSMO 12	MAI TAI 12
MARTINI 13	PALOMA 14
NEGRONI 12	MOJITO 13 VIRGIN 9
BOULEVARDIER 12	APÉROL SPRITZ 14
OLD FASHIONED 12	NEW YORK SOUR 13
PAPER PLANE 13	

cocktails chauds

BLUEBERRY TEA 11	CAFÉ BRÉSILIEN 11
Grand Marnier, Amaretto Avril, Thé noir	Brandy d'Eaubonne V.S.O.P, Tia Maria, Triple Sec, café, crème fouettée
CAFÉ IRLANDAIS 11	CAFÉ BAILEYS 11
Jameson, Drambuie, café, crème fouettée	Baileys, café, crème fouettée
CAFÉ ESPAGNOL 11	CAFÉ QUÉBÉCOIS 11
Tia Maria, Brandy d'Eaubonne, café, crème fouettée	Coureur des bois crème, Tia Maria, café, crème fouettée

cocktails à la bière

IRISH CAR BOMB 11	WHITE VELVET 11
1/2 Guinness, shooter de Jameson, Baileys	1/2 bière blanche, 1/2 cidre
HALF & HALF 11	BLACK VELVET 11
1/2 bière blonde, 1/2 Guinness	1/2 Guinness, 1/2 cidre
BLACK & WHITE 11	CREAM VELVET 11
1/2 bière blanche, 1/2 Guinness	1/2 Kilkenny, 1/2 cidre
BLACK & TAN 11	SNAKE BITE 11
1/2 Smithwick's, 1/2 Guinness	1/2 bière blonde, 1/2 cidre, crème de cassis

planche dégustation whisky

4 VERRES D'UNE DEMI ONCE DE WHISKY PRÉSELECTIONNÉS
SERVIS AVEC UNE FICHE EXPLICATIVE DE DÉGUSTATION

LA DÉBUTANTE 19	LA CANADIENNE 16
Auchentoshan 12, Balvenie 12, Bulleit, Glenmorangie 10	Canadian Club, Crown Royal Limited 10 ans, Forty Creek Barrel Select, St-Laurent Whisky 3 Grains 3 Ans
L'INTERMÉDIAIRE 21	L'AMÉRICAINNE 17
Cragganmore 12, Connemara, Highland Park 12, Glenmorangie Nectar d'Or	Bulleit, Buffalo Trace, Wild Turkey, Maker's Mark
LA TOURBÉE 22	DÉCOUVERTE PM
Ardberg 10, Bowmore 12, Laphroaig 10, Lagavulin 16	Faites votre propre planche de dégustation ou demandez conseil à nos experts
L'IRLANDAISE 15	
Bushmills Black Bush, Connemara, Jameson Caskmates Stout, Jameson Caskmates IPA	

CAFÉ

RISTRETTO 3.50	- ESPRESSO 3.75	- LUNGO 4
ESPRESSO MACCHIATO 4.75	- CAPPUCINO 5	
LATTE MACCHIATO 5	- MACCHIATO GLACÉ 5.25	
LATTE GLACÉ 5.50		