

# BIÈRES BLONDES

---

## **CLAIRE (L'Alchimiste)**

5 % / 341 ml 6,50 \$

Blonde et limpide, cette lager de première qualité d'inspiration européenne offre des saveurs douces de malt pâle et une courte trainée de houblon désaltérant.

## **IIPA (Frampton)**

8,2 % / 341 ml 6,50 \$

Une Double Impériale India Pale Ale de couleur orangée, coiffée d'une mousse persistante aux arômes de fruits tropicaux.

## **NEIPA (Frampton)**

5 % / 341 ml 6,50 \$

Une India Pale Ale du nord-est de couleur paille, grossièrement filtrée avec une mousse assez persistante, sa douceur en bouche ainsi que sa légèreté du malt permet de déceler l'amertume.

## **SIEUR DE LÉRY (Frampton)**

5 % / 341 ml 6,50 \$

Une Pilsner qui est brassée en accord avec la loi allemande de pureté de l'an 1516, à la faveur d'un brassage par décoction et d'une eau de source puisée au cœur des Appalaches.

## **FLACATOUNE (Charlevoix)**

7 % / 500 ml 8,50 \$

Blonde pur malt brassée avec une levure d'origine belge apportant un puissant fruité. Le houblonnage aromatique généreux et abondant en fait la bière apéritive par excellence!

## **TA MEILLEURE (Lagabière)**

7 % / 473 ml 8,50 \$

Cette NEIPA présente une robe voilée typique du style. Au nez, un bouquet explosif de houblon rappelant les agrumes et les fruits tropicaux, alors qu'en bouche, une faible amertume

ainsi que d'intenses saveurs de houblons fruités camouflent son taux d'alcool.

## **TA PLUS MEILLEURE (Lagabière)**

8 % / 473 ml 8,50 \$

Cette double NEIPA est une version enjolivée de Ta Meilleure, brassée sur les mêmes bases, auquel ils ajoutent de la purée de pêche et de fruit de la passion. Les fruits apportent à la bière une texture plus onctueuse et un côté fruité.

## **LA POUDRE JAUNE (Lagabière)**

4 % / 473 ml 8,50 \$

Une bière sûre à laquelle un important houblonnage à cru est ajouté, résultant une bière rappelant la limonade. Les houblons apportent une touche fruitée au mélange, donnant des notes d'ananas en bouche.

## **ÉPICENTRE (Champ libre)**

5,8 % / 473 ml 8,50 \$

Cette IPA, brassée avec une quantité massive de houblons de variétés réputées pour leur intensité aromatique, incarne parfaitement leur credo. Amateurs de sensations fortes,

## **Chinook (Champ libre)**

7,2 % / 473 ml 8,50 \$

Une ode au houblon Amarillo, utilisé sans parcimonie à toutes les étapes du brassage pour développer des arômes et des saveurs rappelant les fruits jaunes gorgés de soleil.

## **Simplicité volontaire (Champ libre)**

5 % / 473 ml 8,50 \$

Inspirée des premières lagers brassées dans la région de Plzen en République tchèque, cette Pilsner, d'une généreuse dose de houblon de variété Saaz et d'une

## BIÈRES BLANCHES

---

### BLANCHE DU PARADIS (Dieu du Ciel)

5,5 % / 341 ml

6,50 \$

Bière d'inspiration belge non filtrée brassée avec les épices traditionnelles de coriandre et d'écorces d'orange Curaçao. Déliat bouquet d'agrumes, d'épices et une subtile note d'acidité.

### ROSÉE D'HIBISCUS (Dieu du Ciel)

5,9 % / 473 ml

8,50 \$

Une délicate bière blanche de blé aux arômes floraux et acidulés. Sa couleur rosée provient de fleurs d'hibiscus

utilisées durant le brassage. Son parfum rappelle la fraîcheur du pamplemousse et sa texture est enveloppante en bouche.

### L'APAIANTE (Lagabière)

5 % / 473 ml 8,50 \$

Unique dans son genre, cette bière d'inspiration belge dans laquelle sont infusées des fleurs de camomille. Il s'agit carrément d'une bière-tisane! Elle représente toute la douceur des bières blanches, mêlée à des arômes fruités apportés par la camomille.

## BIÈRES ROUSSES

---

### 1815 FRAMPTON IRISH (Frampton)

4,5 % / 341 ml 6,50 \$

Cette bière Irlandaise de couleur rouge, est tout simplement la douceur incarnée. Peu alcoolisée, elle est parfaitement et légèrement amère pour les amateurs de Red Ale.

### VACHE FOLLE ESB (Charlevoix)

6 % / 500 ml 8,50 \$

De style Extra Special Bitter, cette rousse est généreuse, au nez puissant de parfums floraux de houblon et une bouche soutenue par une amertume marqué

## BIÈRES BRUNES

---

### DORCHESTER (Frampton)

4,4 % / 341 ml ..... 6,50 \$

De style English Brown Ale, elle offre des arômes légèrement fruités et de café. Douce en bouche, d'une rondeur moyenne et peu d'amertume,

# BIÈRES NOIRES

---

## **APHRODISIAQUE (Dieu du Ciel)**

6,5 % / 341 ml .....6,50 \$

Une ale noire aux arômes oscillant entre le chocolat noir, le bourbon et le malt rôti. L'amertume apportée par les fèves de cacao est agréablement balancée par le goût légèrement sucré de la vanille.

## **IMPERIAL STOUT (L'alchimiste)**

7,9 % / 341 ml .....6,50 \$

De style Russian imperial Stout, elle est brassée avec de l'avoine, du malt grillé et de l'orge rôtie. Légère en bouche, aux arômes rôtis, d'une amertume fine et d'une mousse chocolatée.

# BIÈRES EN FÛT

---

## Choix de blonde ou rousse du moment

12 oz	6,25 \$
20 oz	9,25 \$
Pichet	24,50 \$

# BIÈRES DE DÉGUSTATION

---

Faites la découverte de plusieurs bières à moindre coût. Le plaisir de partager entre amis (quatre verres d'environ 4 oz).

## Plateau pour 2 personnes

**22 \$**

En vedette les produits Frampton : Sieur de Léry (blonde), Cardinal Taschereau (blanche), Saint-Édouard (rousse) et Dorchester (brune).

## Plateau pour 4 personnes

**30 \$**

En vedette les produits Vrooden : Helle (blonde), Dunkel (brune), Altbier (rousse) et Chocolate Milk Stout (noire).

# CIDRES DU QUÉBEC

---

## CID ORIGINAL (Cidrerie Milton)

4,5% / 355 ml 6 \$

Son côté minéral procure un goût franc en bouche. Fines bulles au caractère floral. Bien balancé en sucre et en acidité.

## CID CUIVRÉ (Cidrerie Milton)

10% / 355 ml 6 \$

Bulles très fines et persistantes. Arômes de miel, de tilleul et de pommes bien mûres. Saveurs de melon miel et d'agrumes. Texture grasse et juteuse.

## CID ROSÉ (Cidrerie Milton)

6,5% / 355 ml 6 \$

Arômes de pommes et de petits fruits mûrs. Un goût de confiture aux framboises domine. Bulles très fines.

## CIDRE COCCINELLE POMME FRAISE et POMME (Cidrerie Milton)

0% / 355 ml 6 \$

Cidre légèrement plus sucré et désaltérant !

# VINS ROSÉS

---

## CÔTE DES ROSES

(Gérard Bertrand)

13%. 4 oz 7 \$ / 8 oz 13 \$ / Bouteille 35 \$

Robe de couleur pétale de rose de faible intensité. Nez délicat qui s'ouvre sur des arômes d'agrumes. Ce rosé sec possède une agréable fraîcheur. Sa texture souple précède une finale légèrement soutenue.

# VINS BLANCS

---

## Le Clos de France

(Maison Le Mas des Patriotes)

12.4% 4 oz 8 \$ 8oz 13 \$ Bte 38 \$

Ce chardonnay à la robe jaune clair et brillant se distingue par ses arômes de poires mûres, de fruits tropicaux et d'amande. Les notes de fruits exotiques ressortent à la dégustation.

## Le Chaume

(Maison Le Mas des Patriotes)

12.6% 4 oz 7 \$ 8oz 12 \$ Bte 35 \$

Avec sa robe jaune pâle, ce vin possède des arômes de pommes jaunes, de poires et de petites fleurs blanches. Cette fraîcheur en bouche se développe sur des arômes de fruits tropicaux complétés par quelques légères notes florales en finale.

## La Mansarde Réserve

(Maison Le Mas des Patriotes)

12.1% 4 oz 8 \$ 8oz 13 \$ Bte 38 \$

Une très belle robe dorée et soutenue avec un nez aromatique d'agrumes, de poires et d'ananas font tout le charme de ce vin blanc. Les arômes sont fidèles au nez, on apprécie le côté fruité bien développé qui se termine par une note d'agrumes.

## OAKBANK CELLARS CHARDONNAY

(Maison des Futailles)

12,5% 4 oz 7 \$ / 8 oz 12 \$ / Bouteille 35 \$

Ce vin est doté d'une belle acidité et d'une souplesse en bouche offrant un finale soutenue. Il dévoile des arômes d'amandes grillées ainsi qu'une touche d'agrumes.

## DOMAINE DE VILLEMAJOU CORBIÈRES

(Gérard Bertrand)

14,5% 4 oz 9 \$ / 8 oz 17 \$ / Bouteille 45 \$

Le nez est complexe aux notes grillées d'agrumes : citron, écorce d'orange et verveine. Attaque vive en bouche, ample et pleine, grasse, généreuse et délicatement boisée au final.

## Le Rosse Pinot Grigio

(Maison Delle Venezie)

12% 4 oz 9 \$ / 8 oz 17 \$ / Bouteille 47 \$

Robe jaune-doré. Des arômes de fruits tropicaux et d'épices. Un vin harmonieux, frais et désaltérant.

# VINS ROUGES

---

## OAKBANK CELLARS CABERNET

(Maison des Futailles)

13,5% 4 oz 7 \$ / 8 oz 12 \$ / Bouteille 35 \$

Un vin riche et souple légèrement corsé, il vous charmera par ses saveurs de cerises noires et de prunes. Il est complexe et généreux présentant une finale soutenue.

## BAGLIO AL SOLE CABERNET SAUVIGNON

(Villa Degli Olmi)

14% 4 oz 8 \$ / 8 oz 15 \$ / Bouteille 35 \$

Couleur d'un pourpre profond aux nuances violacées. Nez intense, aux agréables notes herbacées qui offrent une élégante finale.

## APPASSIMENTO QUATTRO PASSI

(Villa Degli Olmi)

14% 4 oz 9 \$ / 8 oz 17 \$ / Bouteille 45 \$

Il est d'un rouge profond, aux intenses nuances de fruits rouges. Vin doux, agréablement épicé et structure corsée à la finale durable.

# VINS MOUSSEUX

---

## Delphinium

(Maison Le Mas des Patriotes)

Bouteille 60 \$

Ce mousseux brut rosé élaboré en méthode traditionnelle se caractérise par sa couleur original, intense et lumineuse et ses arômes puissants de petits bonbons à la fraise et de légères notes fumées.

## Réserve rouge

(Domaine St-Jacques)

14% 4 oz 9 \$ / 8 oz 17 \$ / Bouteille 45 \$

Fait à base de cépages locaux, il est tout en fraîcheur, avec cerise et canneberge, en plus d'un boisé élégant et discret; il peut même vieillir quelques années en cave ou en cellier.

## LE SIEUR RIVARD, RÉSERVE

*Certifié biologique et vegan*

(Maison Le Mas des Patriotes)

12,4% 4 oz 8 \$ 8oz 13 \$ Bte 38 \$

Vins aux reflets légèrement violacé qui possède des arômes de fruits noirs, de prunes, de kirsch et d'épices. En bouche, les tanins sont présents mais bien intégrés, on perçoit le coté fruité ainsi qu'une touche de vanille et de bois. Un vin délicat avec une belle structure.

## Rivard Sélection

(Maison Le Mas des Patriotes)

12,6% 4 oz 7 \$ 8oz 12 \$ Bte 35 \$

Ce vin rouge aux reflets violacés nous présente des arômes de petits fruits noirs, tels que la mûre et le cassis sur des notes épicés de poivre noir.

# SANGRIA

---

## Sangria blanc/rouge/rosé

Pichet 23 \$ / Verre 7 \$

# LES À-CÔTÉS ET ENTRÉES

---

**SOUPE À L'OIGNON DU BISTRO 4,50\$**

**NACHOS GRATINÉS 8,95\$**

Croustilles de maïs garnis de salsa, jalapeno, poivrons, oignons, olives noires et fromage.

**SALADE CÉSAR 5,25\$**

Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais assaisonnée de notre sauce César maison.

**SALADE D'ÉPINARDS 6,50\$**

Composée de bébés épinards, vinaigrette à l'érable, raisins secs, pommes, noix de grenobles et fromage de chèvre.

**TARTARE DE BŒUF**

**Entrée (75g) 9,95\$**

Filet mignon frais, aromatisé, haché à la main, servi avec croûtons et sauce traditionnelle.

**TARTARE DE SAUMON**

**Entrée (75g) 9,50\$**

Saumon frais du Nouveau-Brunswick, légèrement acidulé, haché à la main, servi avec croûtons et sauce Wafu.

**FONDANT DE CHÈVRE 10,25\$**

Fondant de chèvre de la fromagerie Ruban Bleu, accompagné d'une gelée de raisins au vin rouge et d'une réduction de balsamique au miel.

**CALMARS FRITS 9,75\$**

Accompagnés d'une mayonnaise maison épicée.

**MAGRET DE CANARD 9,75\$**

Magret de canard Barbarie fumé maison et servi avec marmelade d'oignon confit au porto.

**ASSIETTE DE FROMAGES 15,95\$**

Quatre choix du Chef Va de fromages du Québec dont la Fromagerie Ruban Bleu accompagné de confit d'oignons, noix et olives

# PLATS PRINCIPAUX

---

## **BURGER LA TRAITE 13,50\$**

Bœuf de la ferme locale, sans hormones et nourris à l'herbe. Fromage, laitue, tomate, oignon, cornichon et sauce La Traite. Accompagnement de chips maison et petite salade du jour.

## **BURGER D'YOUVILLE 14,50\$**

Bœuf de la ferme locale, sans hormones, et nourris à l'herbe. Avec camembert et bacon. Accompagnement de chips maison et petite salade du jour.

## **BURGER DE SAUMON 15,95\$**

Pavé de saumon, mini-poivrons marinés, avocat, fromage cheddar et mayonnaise à la mangue. Accompagnement de chips maison et petite salade du jour.

## **TRUITE SUR PLANCHE 15,25\$**

Filet de truite arc-en-ciel du Québec grillée sur une planche de cèdre, servi avec coulis aux herbes fraîches, riz et légumes.

## **OSSO BUCCO DE PORC 15,55\$**

Ossobuco de porc braisé au vin rouge et les petits légumes, accompagné d'une sauce à l'espagnole, pommes de terre et de légumes de saison.

## **BAVETTE DE BŒUF 20,95\$**

Accompagnée d'une sauce miroir porto, légumes de saison et pommes de terre rôties.

## **FETTUCINE VERDURA 11,50\$**

Sauté de légumes grillés assortis, noix de Grenoble, copeaux de parmesan et pesto de basilic. (Option végété disponible sans parmesan).

## **PENNE À LA TARA 12,95\$**

Pâtes relevées d'une sauce crémeuse, champignons sauvages, garnies de lanières de poulet et copeaux de parmesan.

## **CÉSAR POULET/SAUMON 15,50\$/16,75\$**

Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais assaisonnée de notre sauce César maison.

## **TARTARE DE SAUMON 18,50\$**

### **Plat principal (150g)**

Saumon frais du Nouveau-Brunswick, légèrement acidulé, haché à la main, servi avec croûtons et salade maison.

## **TARTARE DE BŒUF 19,50\$**

### **Plat principal (150g)**

Filet mignon frais, aromatisé, haché à la main, servi avec croûtons et salade maison.



**DUO TERRE ET MER 19,15\$**

**Plat principal (75g chaque portion)**

Tartare de bœuf et tartare de saumon, servis avec croûtons et salade maison.

**Poke Bol 12,95\$**

Riz cuit, carotte râpée, radis ciselé, salade verte ciselée, cœur de palmier coupé en rondelle, concombre en dés, vinaigrette lime et érable

**Choix du client :**  
**saumon ou poulet cuit en cube**

## PLATS VÉGÉTARIENS

---

**BURGER VÉGÉTALIEN 13,50\$**

Galette composée d'haricots noirs, aubergines, champignons sautés, avec sauce crémeuse coriandre et lime. Accompagnement de chips maison et petite salade du jour.

## DESSERTS

---

GÂTEAU CHOCO-CARAMEL	5,00 \$
GÂTEAU AUX CAROTTES	5,00 \$
GÂTEAU AU FROMAGE-CITRON	5,00 \$
BARRES GLACÉES 100% NATURELLES	2,95 \$

## BREUVAGES

---

<b>Café</b>	<b>2,60 \$</b>	<b>Café Baileys</b>	<b>6,25 \$</b>
<b>Thé</b>	<b>2,60 \$</b>	<b>Eau gazéifiée</b>	<b>3,00 \$</b>
<b>Lait</b>	<b>2,60 \$</b>	<b>Boissons gazeuses</b>	<b>2,60 \$</b>
<b>Café espresso</b>	<b>3,00 \$</b>	<b>Bouteille d'eau</b>	<b>2,50 \$</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50 \$</b>	<b>Jus</b>	<b>2,75 \$</b>
<b>Allongé</b>	<b>3,50 \$</b>	<b>Sodas 1642</b>	<b>2,50 \$</b>
<b>Café brésilien</b>	<b>7,00 \$</b>		

Choix: Cola, Orange, Yuzu et Ginger