

Tous les prix sont taxes et service inclus

BIÈRES EN FÛT

COORS LIGHT	10\$
MOLSON EX	10\$
BLUE MOON	12.50\$
PETITE BOURGOGNE	12.50\$
MICROBRASSERIE L'OCTANT (RIMOUSKI)	13.50\$
NEIPA TOUCAN, IPA BRUT geocoucou, GOSE pelican, BLONDE nenuphar	

BIÈRES CANETTES

MICROBRASSERIE DE LA NOUVELLE-FRANCE sans gluten Helix BLONDE, sans gluten Helix NEIPA	12\$
--	------

VIN AU VERRE

BLANC & MACÉRATION	
VIN BLANC DU JOUR	10\$
QUÉBEC, BLANC 2024, EN ROUE LIBRE	14\$
FRANCE, SKIN CONTACT 2024, FABIEN JOVES	16\$

CIDRE	
TROIS-PISTOLES, CIDRE DE PLAGE, ESTRAN (250ML)	12\$

ROUGE & ROSÉ	
VIN ROUGE DU JOUR	10\$
ROUGE LÉGER DU MOMENT	
FRANCE, LE PETIT BALTAZAR ROSÉ, PIERRE H.	12\$

COQUETEL

SPRITZ AUX ÉPICES D'AUTOMNE	17\$
aperol, galliano, sirop aux épices d'automne, bulles	
ACERUM SOUR	20\$
acerum st laurent 3 ans, érable, bitter au cardamome, citron	
ESPRESSO MARTINI	19\$
café Chapeau Moustache, vodka, liqueur de café, sirop simple	
LILLET FIZZ	16\$
apéritif Lillet, sirop à la lavande, soda	

SANS ALCOOL

BIÈRES PIT CARIBOU	12\$
ipa, lager	
LIMO-RHUBARBE	9\$
SPRITZ	12\$
apéritif NOA, soda	
GINTO LAVANDE	13\$
gin NOA, sirop à la lavande, jus de rhubarbe, tonic	

APÉRO

PÂTÉ DE CAMPAGNE - La Boucherie à Gaby, Mont Carmel	20\$
carottes marinée, foccacia, moutarde à Juju	
FRITES	6\$/11\$
BETTERAVES	14\$
labneh, huile verte, sarrasin à l'érable	

DÎNETTE

SANDWICH	10\$
pain brioché, jambon de La Boucherie à Gaby, mayo légère à l'estragon, moutarde forte, mesclun, cornichons maison	
OMBLE CONFIT	27\$
beurre blanc, mesclun et vinaigrette rhuabarbe	
QUART DE CHOU	16\$
Sauce Hollandaise au kimchi, chapelure	
PÂTES FRAICHES boulangerie Méliot	21\$
Tagliatelles, sauce rosée, ricotta salata râpée	
TARTARE DE BOEUF	25\$
émulsion à l'échalotte, haricots marinés, huile de charbon, chips	

DESSERT

QUATRE-CAROTTES	15\$
Quatre-quarts aux carottes, fromage à la crème maison, graines de citrouille sablées	
TARTE TATIN À L'ÉRABLE	15\$
pommes, érable, parfait glacé	

