



DEPUIS 2007

## Café-bar-terrasse

### Pression | Tap

12 OZ/20 OZ

Blue Moon 9,00 / 11,00  
5.4% Blanche Belge / Belgian White

Heineken 9,00 / 11,00  
5% Lager

El Luchador 8,00 / 10,00  
4% Lager Mexicaine/  
Mexican Lager

La Blanche de Shawi 8,00 / 10,00  
5% Blanche au blé / White wheat

Rolantide 9,00 / 11,00  
8% Double IPA

Rubis Red 8,00 / 10,00  
5.5% Ale rousse Irlandaise /  
Irish Red Ale

### Canette | Can

Dieu Soleil 11,50  
5.5% NEIPA 473 ml

Solution 11,50  
7% IPA 473 ml

Blonde de l'Anse 10,50  
5% Ale 473 ml

Bonne Aventure Rousse 10,50  
5% Ale Ambrée/Amber 473 ml

### Bouteille | Bottle

\$

Buteuse 14,75  
10% Triple Belge 600 ml

Sang-D'Encre 12,25  
5.5% Stout Irlandaise / Irish 600 ml

Sol 8,75  
4.5% Lager 330 ml

Heineken 8,75  
5% Lager 330 ml

Coors Light 7,25  
4.2% Lager 341 ml

Miller Light 7,25  
4.2% Pilsner 341 ml

Miller High Life 7,25  
4.7% Lager 341 ml

Molson Export 7,25  
5% Lager 341 ml

Taxes en sus



## Cocktail

Sangria du moment ( <i>vin blanc, Southern Comfort, jus de lime, soda, sirop de pêche blanche/White wine, Southern Comfort, lime juice, soda, white peach syrup</i> )	11,50 (L)23,50
Mojito-melon ( <i>Vodka melon d'eau, menthe, lime et soda/Watermelon vodka, mint, lime and soda.</i> )	11,50
Bloody Caesar ( <i>Vodka, Clamato, épices et haricot/Vodka, Clamato, spices and bean</i> )	11,50
Paloma ( <i>Téquila, jus de pamplemousse, lime et sirop d'agave/Tequila, grapefruit and lime juice with agave syrup</i> )	11,50
Fiesta-Rita ( <i>Téquila, Triple Sec, mélange à Margarita, sirop Habanero-Lime/Tequila, Triple Sec, Margarita mix, Habanero-lime syrup</i> )	11,50
St-Germain Spritz ( <i>St-Germain, vin mousseux, soda, pamplemousse/grapefruit</i> )	14,00
Bleuet Royal ( <i>Vin mousseux, vodka bleuets sauvages, soda, sirop d'airelle/Sparkling wine, wild blueberry vodka, soda, huckleberry syrup</i> )	14,00
Gin Basil ( <i>Gin concombre, basilic, citron, aloès, soda/Cucumber Gin, basil, lemon, aloé and soda</i> )	11,50

\$



## Sans alcool | Alcohol-Free

Limonade	5,00
Daiquiri aux fraises et framboises	9,25
Mocktail du moment	9,00
Virgin Caesar	7,00
Red Bull	5,00
San Pellegrino (citron / orange)	4,00
Eau minérale pétillante	4,00
Boisson gazeuse	3,75
Eau embouteillée	3,00
Heineken 0,0%	7,75
Bière 0,5%	6,00
Bière 0,5% L'Amer IPA	7,25
Bière de gingembre	5,25

\$

Taxes en sus

## Vin | Wine

### Rouge

Merlot, 2018, *Moldavie, Asconi*

Cabernet Sauvignon, 2021, *Californie, McManis*

Nero D'avola, 2021, *Sicile, Cielo Rosso*

### Blanc

Sauvignon blanc, *Le Bouquet, 2022, Val de Loire, Laporte*

Chardonnay, 2021, *Péninsule du Niagara, Tawse*

Pinot Grigio, 2022, *Abruzzes, Fontamara*

### Rosé

Grenache, 2021, *Indigena, Penedès, Parés Baltà*

### Bulles

Cava Brut, *Parés Baltà, Espagne*

Prosecco, *Fiol, Vénétie*

Champagne Tribaut Brut Réserve

VERRE BOUTEILLE

10,00 45,00

12,00 55,00

11,00 48,00

12,00 55,00

11,00 50,00

10,00 48,00

11,00 55,00

11,00 48,00

11,00 48,00

85,00



### Café/Coffee

Brésilien 12,00  
*Cognac, Grand Marnier, Tia Maria*

KGB 12,00  
*Baileys, Kahlúa, Grand Marnier*

Espagnol 12,00  
*Cognac, Tia Maria*

Irlandais 12,00  
*Jameson, Tia Maria*

Bailey's 12,00

Espresso 4,00

Cappuccino 6,00

Latté 6,00

Café filtre 3,50



Taxes en sus



## Digestif | Digestive

Amaretto Sour <i>Amaretto, jus de citron pressé</i>	11,00	Espresso Martini <i>Tia Maria, Vodka, espresso</i>	13,00
Old Fashioned <i>Bourbon, sirop d'agrumes, Angostura bitters, orange</i>	12,00	Manhattan <i>Cinzano rouge, Bourbon, Angostura bitters, cerise</i>	13,00
Black Russian <i>Vodka, Kahlúa</i>	14,00	Stinger <i>Cognac, crème de menthe</i>	13,00
Mona Lisa <i>Bombay, Chartreuse verte, Angostura amer, soda au gingembre</i>	11,00	Negroni <i>Cinzano rouge, Bombay, Campari</i>	14,00

## Scotch | Whiskey

Glenfiddich 15 ans Solera <i>Highland Scotch Single</i>	18,00	Artist in Residence <i>Whisky canadien</i>	8,00
Knob Creek <i>Straight Bourbon</i>	12,25	Jameson Irish <i>Whisky</i>	8,00
Glenmorangie 10 ans <i>Single Malt</i>	15,00	Jack Daniel's Old no.7 <i>Bourbon</i>	8,00
Macallan 12 ans Double Cask, <i>Scotch Single malt</i>	18,00	Crown Royal <i>Whisky canadien</i>	8,00
Glenlivet 12 ans <i>Single Malt</i>	13,50	Seagram's V.O. <i>Whisky canadien</i>	8,00
Chivas Regal 12 ans <i>Scotch Blended</i>	11,25		

Taxes en sus

# À vos fourchettes! | Time to grab a bite!

## Entrées | Appetizers

	\$
Ailes de poulet/ <i>Chicken wings</i> (8)	16,00
Calmars frits/ <i>Fried calamari</i>	16,00
Fondue parmesan et chutney à l'abricot et amandes/ <i>Parmesan fondue with apricot and almond chutney</i>	14,50
Fromages d'ici (3 x 25 g), charcuteries et pacanes/ <i>Quebec's cheeses (3 x 25 g), charcuteries platter and pecans</i>	20,00
Salade du maraîcher/ <i>Garden salad</i>	10,00
Salade de pieuvre grillée/ <i>Grilled octopus salad</i>	18,00
Tartare de saumon à l'argousier aux saveurs boréales et frites/ <i>Sea buckthorn salmon tartare and boreal flavors with fries</i>	21,00
Frites parmesan et mayo épicée/ <i>Parmesan french fries with spicy mayo</i>	10,00
Accompagnement de salade/ <i>Side salad</i>	6,00
Accompagnement de frites/ <i>Side of french fries</i>	5,00

## Les Plats | Main course

Côtes levées, frites et salade/ <i>Back ribs, french fries and salad</i>	33,00
Guédille homard et crevettes du golfe, frites et salade/ <i>Lobster and gulf shrimps roll with fries and salad</i>	35,00
Naan au porc libanais <u>ou</u> falafels, salsa de tomates et tzatziki/ <i>Lebanese pork <u>or</u> falafels naan, tomato salsa and tzatziki</i>	19,00
Nachos gratiné avec guacamole, salsa et crème sure/ <i>Nachos with melted cheese, guacamole, salsa and sour cream.</i>	22,50
Fish and Chips à la bière avec salade/ <i>Fish and Chips with beer flavor and salad</i>	29,00
Tartare de saumon à l'argousier aux saveurs boréales, frites et salade/ <i>Sea buckthorn salmon tartare and boreal flavors with fries and salad</i>	31,00
Poutine au bœuf braisé à la bière Le Sang d'Encre de la microbrasserie Le Trou du diable avec fromage Kwick Kwick/ <i>Le Sang d'Encre from microbrasserie Le Trou du diable beer-braised beef with Kwick Kwick cheese</i>	19,75



## Desserts

Gâteau au fromage, carottes et caramel fondant/ <i>Carrot cheesecake and melting caramel</i>	11,00
Tarte à la lime/ <i>Lime pie</i>	10,00
Crème brûlée	10,00

Taxes en sus



Café-bar-terrasse  
DEPUIS 2007