

# Carte des boissons



## Cocktails découvertes

### Bali Banana | 14.

Rhum épicé Morbleu, liqueur de banane, jus d'ananas, soda

### Bloody Godefroy | 12.

Vodka Pomodoro (à la tomate), Clamato, Tabasco chipotle, Worcestershire, jus de lime, mélange d'épices maison

### Gin-Ito | 12.

Gin Florida, jus de pamplemousse rose sur une base de Mojito

### Mai Tai | 12.

Rhum Captain Morgan, jus d'orange, jus d'ananas, jus de lime

### Martini Vodka/Gin | 16.

Martini blanc, vodka Smirnoff ou Gin Tanqueray

### Martini Espresso | 14.

Vodka Smirnoff, Kahlua, Espresso

### Martini Litchis | 16.

Vodka Smirnoff, Soho litchis, jus de canneberges rouges

### Paloma | 12.

Téquila Cazadores Blanco, jus de pamplemousse, soda

### Spritz | 14.

Martini prosecco, Amermelade

## Sangrias

Verre 14. | Pichet 32.

### Sangria blanche

Vodka Smirnoff, Malibu, Cointreau, vin blanc, jus de canneberges blanches, jus d'orange, soda

### Sangria rouge

Rhum Captain Morgan, Brandy St-Remy, Cointreau, vin rouge, jus de canneberges blanches, jus d'orange, soda

### Sangria des Îles

Téquila Cazadores Blanco, Schnapps aux pêches, Curaçao bleu, vin blanc, jus de canneberges blanches, jus d'orange, soda

## Cocktails glacés

(à la terrasse en saison)

### Daiquiri | 16. Sans alcool | 8.

Rhum Captain Morgan (2 oz)  
Fraise **ou** Mangue

### Margarita | 16. Sans alcool | 8.

Téquila Cazadores Blanco, Cointreau

### Pina Colada | 16. Sans alcool | 8.

Captain Morgan (2 oz)

## Apéritifs

- ❖ Amermalade, Distillerie d'Iberville | **8.**  
Martini (Blanco ou Rosso) | **8.**  
Pernod | **8.**  
Pineau des Charentes | **9.**  
Pineau Château de Boulon, 5 ans | **10.**  
Ricard | **8.**  
St-Raphaël (Rouge ou Ambré) | **8.**
- ❖ Sureau, Distillerie de Montréal | **9.**

## Mocktails (sans alcool)

### L'érablière | **8.**

Jus de canneberges rouges, jus de pomme,  
jus de lime, sirop d'érable, sucre d'érable, soda

### Shirley Temple | **3.**

Sprite, grenadine

### Virgin Mary/Ceasar | **8**

Clamato ou jus de tomate, Tabasco, Worcestershire,  
jus de lime, sel ou mélange d'épices maison

## ❖ Les Breuvages encanette (prêts à boire 0.05% - Louiseville)

### Sangria Rosé | **6.**

Cocktail classique aux délicieuses notes de raisins et d'agrumes

### Tom Collins Citron | **6.**

L'amertume et l'acidité des agrumes en font un vrai soupçon de soleil

### Gin & Tonic Calamansi | **6.**

Son amertume bien équilibrée et sa faible teneur en sucre s'agencent  
parfaitement aux saveurs de gin

## Coupe soif

### Jus | **3.**

Ananas | Orange | Pamplemousse rose | Pomme  
Canneberges rouges | Canneberges blanches

### Boisson gazeuse | **3.**

Coke | Coke Zéro | Sprite | Thé glacé | Soda au gingembre

### Bouteille d'eau

Plate Eska | **3.** (500 ml) – Pétillante Eska | **8.** (1000 ml)  
Pétillante Perrier | **3.** (330 ml)  
Pétillante St-Justin | **3.** (355 ml) – Pétillante St-Justin | **8.** (750 ml)

## Bières



	Verre (12 oz)	Pinte (20 oz)	Pichet (48 oz)
--	------------------	------------------	-------------------

### En fût

Coors Light (Lager)	<b>7.</b>	<b>9.</b>	<b>24.</b>
❖ Brassin Édition limitée	<b>10.</b>	<b>12.</b>	<b>26.</b>
❖ Mactavish	<b>10.</b>	<b>12.</b>	<b>26.</b>

### Bouteille (341 ml)

- Coors Light (Lager) | **8.**
- Molson Export (Ale) | **8.**
- Heineken (Lager) | **9.**
- Heineken 0.0 (sans alcool) | **7.**

### ❖ Trou du diable | **12.** Canette (473 ml)

- La Pitoune (Keller Pils)
- Mactavish (American Pale Ale)

### ❖ Ô Quai des Brasseurs | **12.** Canette (473 ml)

- La Barbe Rousse (Ale Ambrée)
- La Madelaine (Blanche aux agrumes)
- La P'tite Floride (Juicy Neipa)
- La Piranhop (American IPA)

# Spiritueux



## Calvados

Boulard, Grand Solage | **10.**

Boulard, X.O. | **12.**

## Cognac

Brandy St-Rémy, V.S.O.P. | **8.**

Hennessy, V.S. | **10.**

Hennessy, X.O. | **25.**

Rémy Martin, V.S.O.P. | **14.**

Courvoisier, V.S.O.P. (Fine Champagne) | **16.**

## Vodka

Smirnoff | **6.**

Grey Goose | **10.**

## Rhum

Captain Morgan Dark | **6.**

Captain Morgan Spiced | **8.**

Captain Morgan White | **6.**

♣ Morbleu, Épicé, Distillerie Mariana | **8.**

## Gin

Tanqueray | **6.**

♣ Guy Lafleur | **10.**

♣ Canopée, Distillerie Mariana | **8.**

♣ Violette, Distillerie Mariana | **10.**

♣ Wabasso, Distillerie Wabasso | **10.**

♣ Conifère, Distillerie Wabasso | **10.**

♣ Florida, Distillerie Wabasso | **10.**

♣ Super Sonic, Distillerie du Quai | **10.**

♣ Sophia, Distillerie du Quai | **10.**

## Téquila

Cazadores Blanco | **6.**

## Liqueur de fruits

Prunelle de Bourgogne | **8.**

Sivo Framboise | **10.**

Belle de Brillet | **12.**

## Scotch Single Malt

Bowmore, 12 ans (Islay) | **12.**

Glenfiddich, 12 ans | **12.**

Glenlivet, 12 ans (Highlands Speyside) | **12.**

Glenkinchie, 12 ans, (Lowlands) | **16.**

Glenmorangie, 10 ans (Northern Highland) | **16.**

Macallan, 12 ans (Highlands Speyside) | **18.**

Glenmorangie, Nectar d'Or, 12 ans | **22.**

## Scotch Whiskey Blend

Johnnie Walker, Red Label, 12 ans | **8.**

Johnnie Walker, Black Label, 12 ans | **12.**

Chivas Regal, 12 ans | **10.**

Chivas Regal, 18 ans | **18.**

## Whiskey Americain

Wild Turkey, Kentucky (Bourbon) | **8.**

Jack Daniel's, Old No 7 (Tennessee Sour Mash) | **8.**

Maker's Mark | **10.**

Jack Daniel's, Single Barrel (Tennessee Whiskey) | **14.**

Woodford, Reserve Kentucky (Bourbon) | **14.**

## Whiskey Irish

Jameson | **8.**

Redbreast, 12 ans, Pure Pot Still | **14.**

Bushmills Malt, 10 ans | **20.**

## Whiskey Canadien

Canadian Club | **6.**

Crown Royal | **8.**

♣ Sivo, Single Malt, Distillerie Maison SIVO | **10.**

## Grand Marnier

Cordon Rouge | **8.**

Louis-Alexandre | **14.**

Cuvée du Centenaire | **18.**

Dégustation | **20.**

(Cordon Rouge | Louis Alexandre | Cuvée du Centenaire)

## Digestifs

Amarula | **8.**

♣ Avril, Liqueur d'amande, Distillerie Mariana | **8.**

Baileys | **8.**

Cointreau | **8.**

Crème de cassis (Mona & Filles) | **8.**

Crème de menthe (Blanche ou Verte) | **8.**

Frangelico | **8.**

Kahlua | **8.**

Sambuca (Blanc ou Noir) | **8.**

## Portos

Taylor Fladgate LBV, 2017 | **95.** | **8.** (2 oz)

## Boissons chaudes



## Cafés digestifs | 14.

### Brésilien

Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

### Calypso

Kahlua, Captain Morgan

### Espagnol

Brandy St-Rémy, Kahlua

### Godefroy

Crème choco-noisette

### Grand café

Grand Marnier

### Irlandais

Jameson, Irish Mist

### Jamaïcain

Captain Morgan, Malibu

### Mexican

Téquila Cazadores, Kahlua

### Romano

Brandy St-Rémy, Kahlua, Avril

## Conclusion

Café, thé, infusion | **3.**

Earl Grey | Red Rose | Thé vert

Bol de café au lait | **6.**

Cappuccino | **5.**

Espresso | **4.**

Double Espresso | **6.**

Allongé | **5.**