

Carte des boissons



1 ou 2 Cocktails

par Rose Simard

Bonne vivante, fan inconditionnelle de l'apéro et adepte de l'art de la table, Rose Simard a rassemblé toutes ses passions en fondant **1 ou 2 Cocktails**, un média qui démocratise la culture du cocktail ainsi que de l'art de vivre qui s'y rattache.

Nous avons le privilège de vous présenter ses deux créations exclusives.

Pour chaque commande d'un **Duo-Cocktails**, vous êtes éligibles au tirage d'un séjour d'une valeur de 375 \$ à l'Auberge Godefroy.

Le gagnant sera connu en fin de saison, à la fermeture de la terrasse.

Rhubarbellini | 16.

Purée de rhubarbe et fraise, Aperol, mousseux, trait à l'orange

Bécancoco | 16.

Tanqueray, liqueur de fleur de sureau, cordial d'été épicé, lait de coco

Duo-Cocktails | 29.

Rhubarbellini et Bécancoco
Participation au tirage d'un séjour à l'Auberge Godefroy

Cocktails signés WABASSO

DISTILLERIE

J'ai la pêche | 18.

Amoretto di Wabasso, Jack Daniel's, jus de pêche

Spécial gin et jus | 16.

Gin Wabasso, sirop épicé, jus d'orange

Whiskey lime sour | 18.

Liqueur de cerise, émulsifiant, Whiskey lime Wabasso

Cocktail gagnant 2024



Signé Elle'D | 18.

Cointreau, Campari, jus d'orange,
jus de lime, sirop d'érable, soda

J'ai eu le privilège d'élaborer et de créer ce délicieux cocktail dans le cadre d'un concours interne. C'est un honneur pour moi de vous le présenter... En espérant qu'il saura vous plaire!

Lyna D

Lyna Delaunais
Gagnante du concours des cocktails 2024 et
fière employée de l'Auberge Godefroy

Cocktails découvertes

Bali Banana | 16.

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

Moscow Mule au fruit de la passion | 15.

Vodka, sirop de fruit de la passion, sirop de gingembre,
eau pétillante et menthe

Gin-Ito | 15.

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

Mai Tai | 15.

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

Spritz | 16.

Mousseux, Amermelade, soda

Sangrias

Verre **15.** | Pichet **34.**

Sangria des Îles

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

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

Cocktails glacés

(à la terrasse en saison)

Daiquiri | 18. Sans alcool | 8.

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

Margarita | 18. Sans alcool | 8.

Téquila Cazadores Blanco, Cointreau

Pina Colada | 18. Sans alcool | 8.

Rhum Captain Morgan (2 oz)

Apéritifs

Martini (Blanco ou Rosso) | **9.**

Pernod | **9.**

Pineau des Charentes | **12.**

Ricard | **9.**

St-Raphaël (Rouge ou Ambré) | **9.**

Mocktails

(sans alcool)

L'érable | 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 Rosée | 6.

Cocktail classique aux délicieuses notes de raisins et d'agrumes

Tom Collins Citron | 6.

Amertume et acidité des agrumes pour un vrai soupçon de soleil

Gin & Tonic Calamansi | 6.

Amertume bien balancée et faible teneur en sucre aux saveurs de gin

Coupe soif

Jus | 3.

Canneberge | Orange | Pamplemousse | Pêche | Pomme

Boisson gazeuse | 3.

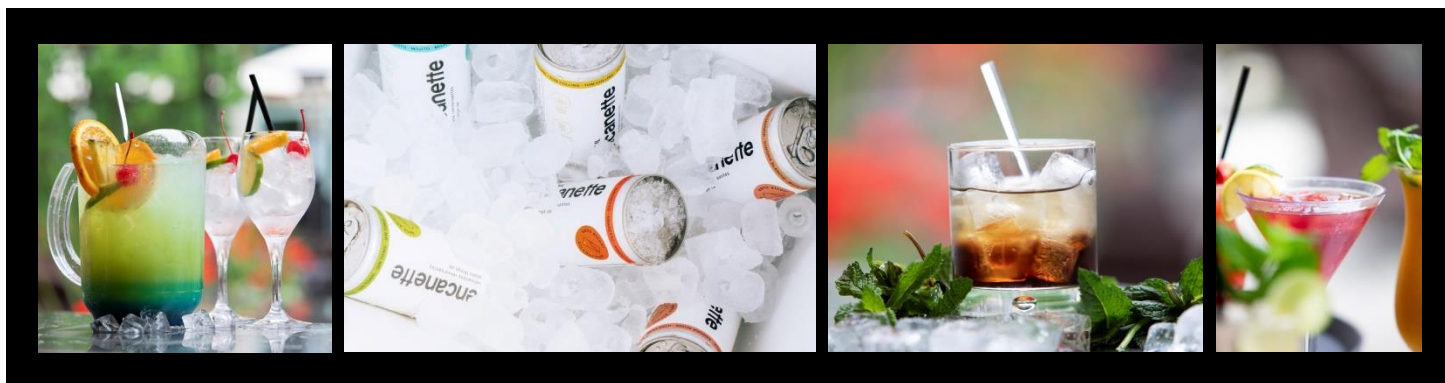
Coke | Coke Zéro | Sprite | Thé glacé | Soda au gingembre

Bouteille d'eau

Plate Godefroy | **3.** (355 ml)

Pétillante Godefroy | **3.** (355 ml)

Pétillante St-Justin | **4.** (355 ml)



Bières



	Verre (12 oz)	Pinte (20 oz)	Pichet (48 oz)
Bière pression			
Coors Light (Lager)	8.	10.	26.
♣ Brassin Édition limitée	12.	14.	30.
♣ Quai des brasseurs	12.	14.	30.
Bouteille (341 ml)			
Coors Light (Lager) 9.			
Molson Export (Ale) 9.			
Heineken (Lager) 10.			
Heineken 0.0 (sans alcool) 8.			
♣ Trou du diable 14. Canette (473 ml)			
La Pitoune (Keller Pils)			
Mactavish (American Pale Ale)			
♣ Ô Quai des Brasseurs 14. Canette (473 ml)			
La Barbe Rousse (Ale Ambrée)			
La Madelaine (Blanche aux agrumes)			
La P'tite Floride (Juicy Neipa)			
La Piranhop (American IPA)			

Carte des vins




Bulles


Champagne, Moët & Chandon Brut | **145.**
France

Hungarovin, Grande Cuvée, Brut | **45.**
Hongrie

Astoria, Asolo Prosecco Superiore, Extra Brut | **50.** | **11.**
Italie

 **Rosé** - Cava, Pink, Parés Balta | **55.**
Espagne

Rosés


 Languedoc, Côte des Roses, 2021 | **52.** | **12.**
France – Languedoc

 Clementine, Pinot Gris, Peter Logan, 2022 | **65.**
Australie

Blancs

 Cuvée du Sommelier | **45.** | **12.**
Canada - Québec - Artisans du Terroir

Delle Venezie, Pinot Grigio, Kris, 2021 | **55.** | **13.**
Italie

 Carinera, Chardonnay, Origenes de Paniza, 2020 | **55.** | **13.**
Espagne

Barrel Selection 008, Chenin Blanc, 2022 | **48.** | **14.**
Afrique du Sud

Sancerre Durand, 2022 | **85.** | **18.**
France - Vallée de la Loire, Baudry & Dutour

Soave Classico, Montresor, 2022 | **48.**
Italie - Vénétie

Bourgogne Aligoté, ICA-Onna, 2021 | **65.**
France – Jean-Marc Brocard

Chablis, Sainte Claire, 2022 | **75.**
France – Jean-Marc Brocard

Rouges

Jackson-Triggs, Cabernet-Sauvignon, Proprietor's Selection | **45.** | **12.**
Canada

California, Pinot Noir, Ca' Momi, 2019 | **75.**
États-Unis

Barrel Selection 008, Cabernet-Sauvignon, 2020 | **48.** | **14.**
Afrique du Sud

Conero, Riserva, Cumaro, Umani Ronchi, 2019 | **70.**
Italie

Valpolicella Classico Superiore, Ripasso, Campagnola, 2021 | **68.**
Italie - Vénétie

Sicilia, Pinot Noir, Kris, 2020 | **56.** | **13.**
Italie

 Toscana, Tre, Brancaia, 2021 | **60.** | **13.**
Italie

Côte-du-Rhône, E. Guigal, 2020 | **58.** | **14.**
France - Vallée du Rhône

Penedes, Reserva, Cabernet-Sauvignon, Gran Coronas, 2020 | **55.**
Espagne – Miguel Torres

Rioja, Cosme Palacio, 2018 | **50.**
Espagne

Saint-Estèphe. Château Saint-Estèphe, Arnaud, 2018 | **110.**
France- Bordelais

Spiritueux



Calvados

Boulard, Grand Solage | **12.**
Boulard, X.O. | **14.**

Cognac

Brandy St-Rémy, V.S.O.P. | **10.**
Hennessy, V.S. | **12.**
Hennessy, X.O. | **25.**
Rémy Martin, V.S.O.P. | **16.**

Vodka

Smirnoff | **8.**
Grey Goose | **10.**
Belvédère | **12.**

Rhum

Captain Morgan White | **8.**
Captain Morgan Dark | **9.**
Captain Morgan Spiced | **9.**
♣ Morbleu Épicé, Distillerie Mariana | **12.**

Gin

Tanqueray | **8.**
♣ Guy Lafleur | **12.**
♣ Canopée, Distillerie Mariana | **10.**
♣ Violette, Distillerie Mariana | **12.**
♣ Wabasso, Distillerie Wabasso | **12.**
♣ Conifère, Distillerie Wabasso | **12.**
♣ Florida, Distillerie Wabasso | **12.**
♣ Super Sonic, Distillerie du Quai | **12.**
♣ Sophia, Distillerie du Quai | **12.**
♣ Esprit de London 0.5%, Distillerie Noroi | **6.**

Téquila

Cazadores Blanco | **8.**

Liqueur de fruits

Prunelle de Bourgogne | **10.**
Belle de Brillet | **14.**

Scotch Single Malt

Bowmore, 12 ans (Islay) | **14.**
Glenfiddich, 12 ans | **14.**
Glenlivet, 12 ans (Highlands Speyside) | **14.**
Glenkinchie, 12 ans, (Lowlands) | **18.**
Glenmorangie, 10 ans (Northern Highland) | **18.**
Macallan, 12 ans (Highlands Speyside) | **20.**
Glenmorangie, Nectar d'Or, 12 ans (Highlands) | **24.**

Scotch Whiskey Blend

Johnnie Walker, Red Label, 12 ans | **8.**
Johnnie Walker, Black Label, 12 ans | **12.**
Chivas Regal, 12 ans | **12.**
Chivas Regal, 18 ans | **20.**

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 | **10.**

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

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

Whiskey Canadien

Canadian Club | **8.**

Crown Royal | **8.**

♣ Sivo, Single Malt, Distillerie Maison SIVO | **12.**

Grand Marnier

Cordon Rouge | **10.**

Louis-Alexandre | **14.**

Cuvée du Centenaire | **12.**

Dégustation | **24.**

(Cordon Rouge | Louis Alexandre | Cuvée du Centenaire)

Digestifs

Amarula | **9.**

♣ Amaretto Monalisa | **10.**

♣ Avril, Liqueur d'amande, Distillerie Mariana | **12.**

Baileys | **10.**

Cointreau | **9.**

Crème de menthe (Blanche ou Verte) | **9.**

Frangelico | **9.**

Kahlua | **9.**

Sambuca Blanc | **9.**

Portos

Taylor Fladgate LBV | **95.** | **12.** (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

Café glacé | **7.**

Bol de café au lait | **6.**

Cappuccino | **5.**

Espresso | **4.**

Double Espresso | **6.**

Allongé | **5.**