

NOS APPÉRITIFS

ST-RAPHAËL DORÉ.....	6,5
CINZANO ROUGE.....	6,5
DUBONNET ROUGE.....	6,5
PINEAULT DES CHARENTES.....	7
KIR OU KIR ROYAL.....	9..... 10

MOCKTAILS RUMEUR

SANGRIA FRUITÉE.....6.....20
 Vin blanc désalcoolisé, jus d'orange, jus de canneberge rouge, 7up

SANGRIA 0,3%.....8.....25
 Bière à la framboise 0,3%, jus d'ananas, jus d'orange, soda

KOMBUCHA ON THE BEACH... 6,5
 Kombucha pêche et menthe, jus d'orange, grenadine

MARGARITA ROSÉ.....7
 Jus de lime, jus de canneberge, sel

BIÈRES SANS ALCOOL

BITBURGER DRIVE 0%..... 6
 De style Pilsner

MIKKELER – HENRY AND HIS SCIENCE 0,3% ... 6,5
 Ale tropicale aux notes de fruits de la passion

MIKKELER – LIMBO FRAMBOISE 0,3%..... 6,5
 De style bière sûre aux framboises

VIN DÉSALCOLISÉ

NARTUREO BLANC, Espagne6.....21
 Élaboré avec du muscat, vin sec et fruité

COCKTAILS RUMEUR

GIN ROYAL.....11
 Gin Bombay, mousseux, tonic, lime

LIMONADE PASSION..... 9
 Vodka, Liqueur de litchi, limonade

NEGRONI RUMEUR10
 Campari, gin Bombay, jus d'orange, jus de pamplemousse

OLD FASHIONED
 Maker's Mark 15 | Woodford Reserved 17 | Bulleit Frontier Bourbon 15

LE GINO.....9
 Gin Beefeater, tonic, jus de canneberges rose et jus de citron

PÉTILLANT ST-GERMAIN.....10
 Liqueur de sureau, mousseux et un splash de jus de canneberge rose

MARGARITA CLASSIQUE.....10
 Tequila, jus de lime et sel

CEASAR RUMEUR
 Vodka, gin ou téquila..... 9...Alcool premium..... 11

Autres cocktails classiques aussi disponibles, demandez à votre serveur!

NOS SANGRIAS

	Verre	Pichet
SANGRIA CLASSIQUE <i>Triple Sec, vin blanc ou rouge, jus, liqueur</i>	9	28
SANGRIA L'ASSOIFÉE <i>Liqueur de melon, Schnaps, Vodka, Vin blanc, jus, liqueur</i>	9	28
SANGRIA POMPETTE <i>Brandy, liqueur d'orange et vin rose, jus, liqueur</i>	10	29
SANGRIA OLÉ OLÉ ! <i>Liqueur d'amande, vodka, vin blanc, jus, liqueur</i>	10	29
SANGRIA HOUBLONNÉE <i>Bière fruitée du moment, fort, jus et liqueur</i>	8	27

NOS MARTINIS**LE CLASSIQUE VODKA (2oz)**

Smirnoff.....	10
Grey Goose.....	12
Quartz.....	12

LE CLASSIQUE GIN (2oz)

Beefeater.....	10
----------------	----

L'ABRICOTIÈRE (2oz)

Amaretto, Apricot Brandy.....	11
-------------------------------	----

LE PASSIONNÉ (2oz)

Alizé gold aux fruits de la passion, vodka.....	11
---	----

NOS BIÈRES EN FÛT

	12oz	20oz	Pichet
BELLE GUEULE Pale Lager 4%	6	8	20
GROLSH Premium pilsner 5%	7	9	24
CHEVAL BLANC Ale sur levure 5%	7	9	24
GRIFFON ROUSSE Red Ale 4,5%	6	8	20
ST-AMBROISE NOIRE Stout 5,2%	6	8	20
ST-AMBROISE IPA India Pale Ale, 6,2%	7	9	24
SAMUEL ADAMS Boston Lager 5,1%	7	9	24
NEIPA ST-AMBROISE New England India Pale Ale 6,2%	7	9	24
LIGNES DE FÛT DU MOMENT 😊 – Galopins de dégustation disponibles 4,00			
VOX POPULI – DOUBLE FRUIT PUNCH Double NEIPA 8%	7	9	-
À LA FÛT - ROUGE DE MÉKINAC	7	9	-

NOS BIÈRES DE MICRO DU QUÉBEC

LES CANETTES 473ML

TIKI SOUR MÛRE ET ABRICOT – Lagabière (Montérégie) 9,5
Gose aux fruits 6%

TA MEILLEURE – Lagabière (Montérégie) 8,5
NEIPA 7%

TA PLUS MEILLEURE – Lagabière (Montérégie) 8,5
Double NEIPA avec purée de pêches et fruits de la passions 8%

UKULELE – Lagabière (Montérégie) 9,5
NEIPA DDH 6%

NOCTURNA AFFOGATO – Monregius (Montérégie) 12
Impériale stout dessert 10%

JOE – Cidrerie ALMA (Lac-St-Jean) 8
Cidre pétillant 5,2%

LES BOUTEILLES

JACK RABBIT 500ML – Brasseurs de Montebello (Outaouais) 7,5
Pils noire 5,3%

ALLIAGE #6 750ML – Le Prospecteur (Abitibi) 20
Assemblage de bières saison barriquées

BIÈRE INVITÉE

OUDE TILQUIN MÛRE À L'ANCIENNE – Gueuzerie Tilquin (Belgique) 28
Lambic aux fruits 6%

BLANCS

FRUITÉ ET VIF



PINOT GRIGIO / CASTELTORRE / TRENTO HOUT-ADIGE, VALDADIGE, ITALIE <i>AGRUMES, DÉLICAT, MINÉRALE, FACILE À BOIRE, NON BOISÉ</i> <i>CITRUS FRUITS, DELICATE, MINERALS, EASY DRINKING, NO WOOD</i>	8	37
GARGANEGA / LE ALBARE / SOAVE, ITALIE <i>FRUITS TROPICAUX, FRAIS, NON BOISÉ</i> <i>TROPICAL FRUITS, FRESH, NO OAK</i>	9	41
SAUVIGNON BLANC / PARCELLES / VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE <i>ZESTE DE CITRON, LITCHIS, FRUITS EXOTIQUES, CROQUANT, NON BOISÉ</i> <i>LEMON ZEST, LYCHEE, EXOTIC FRUITS, CRISP, NO WOOD</i>	10	46
CHARDONNAY / DOMAINE CHEVALIER / CHABLIS, FRANCE <i>AGRUMES, CRAIE, MINÉRAL, COMPLEXE, NON BOISÉ</i> <i>CITRUS FRUITS, CHALK, MINERALS, COMPLEX, NO OAK</i>		62
MALVASIA, TREBBIANO / BIANCO DI STELLA / TOSCANE, ITALIE <i>POMMES VERTES, AGRUMES, FRAIS, NON BOISÉ</i> <i>GREEN APPLE, CITRUS FRUITS</i>	9	43

AROMATIQUE ET ROND

RIESLING / CLEBOURG CAVE VINICOLE / ALSACE, FRANCE <i>FRUITS TROPICAUX, MIEL, FRAIS, NON BOISÉ</i> <i>TROPICAL FRUITS, HONEY, FRESH, NO WOOD</i>	9	43
CHARDONNAY / CASTELLO DI RONCARDE / VÉNÉTIE, ITALIE <i>FRUITS BLANCS, FLEUR BLANCHE, SAVOUREUX, NON BOISÉ</i> <i>WHITE FRUITS, WHITE FLOWER, SAVOURY, NO WOOD</i>	9	40
GRENACHE BLANC-CLAIRETTE / DOMAINE DES CHANSSAUD / RHÔNE, FRANCE <i>POIRES, FLEURS BLANCHES, PÊCHE, ROND EN BOUCHE</i> <i>PEARS, WHITE FLOWER, PEACH, ROUNDNESS</i>		49

ROSÉS ET ORANGES

MERLOT, TEMPRANILLO / 10.000 HORES ROSÉ / D.O. PENEDÈS, ESPAGNE <i>FRAIS, FRAMBOISES, CASSIS NON BOISÉ</i> <i>FLORAL, STRAWBERRIES, CASSIS, FRESH, NO OAK</i>	10	47
ASSEMBLAGE DE CÉPAGES DU QUÉBEC / VAL CAUDALIES / DUNHAM, QUÉBEC <i>ROSÉ AMPLÉ ET GOULEYANT, FRAISE DES BOIS, GRIOTTE</i> <i>AMPLE AND DRINKABLE ROSÉ, WILD STRAWBERRY, MORELLO CHERRY</i>	8	37
ARINTO / POÇAS FORA DA SÉRIE ORANGE / DOURO, PORTUGAL <i>ZEST D'ORANGE, PÊCHE, FRAIS, SEC, MACÉRATION AVEC LES PEAUX</i> <i>ORANGE ZEST, PEACH, FRESH, DRY, SKIN CONTACT FERMENTATION</i>		64
ASSEMBLAGE / KRASNA HORA LA BLANCA / MORAVA, RÉPUBLIC TCHÈQUE <i>FLEURS, CITRON, FRUITÉ, SEC, MACÉRATION AVEC LES PEAUX ENTRE 2 À 3 SEMAINES</i> <i>FLOWER, CITRUS, FRUITY, DRY, SKIN CONTACT FERMENTATION BETWEEN 2 TO 3 WEEKS</i>		58

ROUGES



FRUITÉ ET LÉGER

VALPOLICELLA CLASSICO / LE ALBARE IL BUONO / VÉNÉTIE, ITALIE	10	45
<i>FRUITS ROUGES, FRAIS, NON BOISÉ</i>		
<i>RED FRUITS, FRESH, NO WOOD</i>		
PINOT NOIR / LE CHAPITRE / VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE	11	52
<i>FRUITS FRAIS, FRAMBOISE, CERISE, POIVRE, VELOUTÉS</i>		
<i>FRESH FRUITS, RASPBERRY, CHERRY, PEPPER, VELVETY</i>		
GAMAY / DOMAINE DU PENLOIS / BEAUJOLAIS LANCIÉ, FRANCE		60
<i>FRUITS ROUGES, DÉLICAT, NON BOISÉ</i>		
<i>RED FRUITS, FRESH, NO WOOD</i>		
GAMAY / TERRES ROUGES / MORGON, BEAUJOLAIS, FRANCE		65
<i>FRUITS ROUGES, FRAIS, NON BOISÉ</i>		
<i>RED FRUITS, FRESH, NO WOOD</i>		

FRUITÉ ET GÉNÉREUX

GRENACHE - SYRAH / DOMAINE AMADIEU / CÔTES DU RHÔNE, FRANCE (BIO)		45
<i>FRUITS ROUGES, MOYENNEMENT CORSÉ, LÉGÈREMENT BOISÉ</i>		
<i>RED FRUITS, MEDIUM BODY, LITTLE OAK</i>		
ARAGONÈS, SYRAH / VILENA / TEJO, PORTUGAL		44
<i>CACAO, FRUITS ROUGES, ÉPICES</i>		
<i>COCOA, RED FRUITS, SPICES.</i>		
MALBEC / ALBERTI 154 / LÚJAN DE CUYO ET UCO VALLEY, ARGENTINE	12	57
<i>NOIX RÔTIÉS, CAFÉ, BAIES SÉCHÉES MOYENNEMENT CORSÉ, LÉGÈREMENT BOISÉ</i>		
<i>ROASTED NUTS, COFFEE, DRIED BERRIES MEDIUM BODY, LITTLE OAK</i>		
GROPPELLO GENTILE / LE SINCETTE / LOMBARDIE, ITALIE (BIO)		45
<i>AMANDES, ÉPICES, FRUITS ROUGES, MOYENNEMENT CORSÉ</i>		
<i>ALMOND, SPICES, RED FRUITS, MEDIUM BODY</i>		
MERLOT / CASTILLO DI RONCARDE / VÉNÉTIE, ITALIE		44
<i>ÉPICES, FRUITS ROUGES, LÉGER</i>		
<i>SPICES, RED FRUITS, LIGHT</i>		
CABERNET-SAUVIGNON / DOMAINE MÉGA SPILÉO / KALAVRYTA, GRÈCE		67
<i>POIVRON VERT, FRUITS NOIRS, CHOCOLAT NOIR, MOYENNEMENT CORSÉ</i>		
<i>GREEN PEPPER, BLACK FRUITS, CHOCOLATE, MEDIUM BODIED</i>		
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NATIONAL / MILAGRE DOC / DOURO, PORTUGAL		43
<i>PETITS FRUITS ROUGES, MOYENNEMENT CORSÉ</i>		
<i>SMALL RED FRUITS, MEDIUM BODIED</i>		

ROUGES



AROMATIQUE ET CHARNU

GRENACHE / PASION / CALATAYUD, ESPAGNE <i>FRUITS ROUGES, VANILLE, CORSÉ, BOISÉ</i> <i>RED FRUITS, VANILLA, FULL-BODIED, OAKY</i>		47
CABERNET SAUVIGNON / MANO DERECHA / VALLÉE DE UCO, ARGENTINE <i>CERISES, VANILLE, LÉGÈREMENT BOISÉ</i> <i>CHERRIES, VANILLA, LITTLE OAK</i>	11	52
TEMPRANILLO / ZORZAL / NAVARA, ESPAGNE <i>FIGUES, DATES, CERISES, SOUS-BOIS, CORSÉ, BOISÉ</i> <i>FIGS, DATES, CHERRIES, EARTHY, FULL-BODIED, OAKY</i>		50
MALBEC / CHÂTEAU FAMAIEY / CAHORS, FRANCE <i>CÈDRE, FRUITS NOIRS, CORSÉ, TRÈS BOISÉ</i> <i>CEDAR, BLACK FRUITS, FULL BODIED, HEAVY OAK</i>		51
SANGIOVESE / PRINCIPE DEL SOLE / CHIANTI RISERVA / TOSCANE, ITALIE <i>FRUITS ROUGES, MOYENNEMENT CORSÉ, FRAIS, BOISÉ</i> <i>RED FRUITS, MEDIUM-BODIED, FRESH, OAKY</i>		54
CABERNET SAUVIGNON / GENTLEMAN / SONOMA COUNTY, ÉTATS-UNIS <i>CASSIS, CORSÉ, PUISSANT, BOISÉ</i> <i>CASSIS, FULL-BODIED, BOLD, OAKY</i>		60
MERLOT / DOMAINE DE VIAUD / LALANDE-DE-POMEROL, FRANCE <i>FIGUES, DATES, SOUS-BOIS, MOYENNEMENT CORSÉ, BOISÉ</i> <i>FIGS, DATES, EARTHY, MEDIUM-BODIED, OAKY</i>		76
CABERNET SAUVIGNON / THE MUTT / NAPA VALLEY, ÉTATS-UNIS <i>FRUITS NOIRS, ÉPICES, CORSÉ, BOISÉ</i> <i>BLACK FRUITS, SPICY, FULL-BODIED, OAKY</i>		85
AMARONE DELLA VALPOLICELLA / LE ALBARE IL CATTIVO / VÉNÉTIE, ITALIE <i>CONFITURE DE FRUITS NOIRS, TORRÉFACTION, CORSÉ, TRÈS BOISÉ</i> <i>BLACK FRUITS JAM, COFFEE, FULL-BODIED, HEAVY OAK</i>		112
SANGIOVESE-MERLOT / PRINCIPE DEL SOLE / TOSCANE, ITALIE <i>PETITS FRUITS ROUGES, ÉPICES, CHOCOLAT, MOYENNEMENT CORSÉ</i> <i>RED BERRIES, SPICY, CHOCOLATE, MEDIUM-BODIED</i>	11	50
ZINFANDEL / HAYES RANCH / CALIFORNIE, ÉTAT-UNIS <i>MÛRE, CERISE, VANILLE ET DE CONFITURE DE FRAISE, TANINS MOYENS, BOISÉ</i> <i>BLACKBERRY, CHERRY, VANILLA AND STRAWBERRY JAM, MEDIUM TANNINS, OAKY</i>		49

ROUGES



AROMATIQUE ET SOUPLE

SANGIOVESE - SYRAH / MAESTRO ROSSO / TOSCANE, ITALIE <i>CERISES, FRAMBOISE, FRAIS, NON BOISÉ</i> <i>CHERRIES, RASPBERRIES, FRESH, NO OAK</i>	46
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON / CHÂTEAU MALBAT / BORDEAUX, FRANCE <i>FRUITS ROUGES, BELLE COMPLEXITÉ, MOYENNEMENT CORSÉ, LÉGÈREMENT BOISÉ</i> <i>RED FRUITS, COMPLEX BOUQUET, MEDIUM BODY, LITTLE OAK</i>	11 52
VALPOLICELLA RIPASSO / LE ALBARE IL BRUTO / VÉNÉTIE, ITALIE <i>FRUITS NOIRS, CORSÉ, BOISÉ</i> <i>BLACK FRUITS, FULL BODIED, OAKY</i>	60
MERLOT - CABERNET / CHÂTEAU ST-VALENTIN / ST-ÉMILION GRAND CRU, FRANCE <i>FRUITS ROUGES, TRÈS COMPLEXE, MOYENNEMENT CORSÉ, ÉQUILIBRÉ, BOISÉ</i> <i>RED FRUITS, COMPLEX, MEDIUM BODY, WELL-BALANCED, OAKY</i>	75
CABERNET FRANC / GRADISCIUTTA / VÉNÉTIE, ITALIE <i>HERBACÉE, RICHE, AROMATIQUE ET GÉNÉREUX</i> <i>HERBACEOUS, RICH, AROMATIC AND GENEROUS</i>	69
SHIRAZ, PETIT VERDOT / BARRAMUNDI / AUSTRALIE <i>RICHE, INTENSE, BAIES, VANILLE, POIVRE BLANC</i> <i>RICH, INTENSE, FOREST FRUITS, VANILLA, WHITE PEPPER</i>	10 44
BARBERA / BARBERA PASSITO APPASSIMENTO / PIÉMONT, ITALIE <i>FRUITS NOIRS, CONFITURE DE CERISE, LÉGÈREMENT BOISÉ, TANNINS SOUPLES</i> <i>BLACK FRUITS, CHERRY JAM, LITTLE OAK, SOFT TANNIS</i>	55

VIN MAISON

	VERRE	1/2 LITRE	BOUT
SAUVIGNON BLANC, MACABEO / PINAR DE VILLENA / ESPAGNE <i>AGRUMES, HERBACÉS, VIF, NON BOISÉ</i> <i>CITRUS FRUITS, HERBS, CRISP, NO OAK</i>	7	18	30
MONASTRELL / PINAR DE VILLENA / ESPAGNE <i>FRUITS ROUGES ET NOIRS, MOYENNEMENT CORSÉ, NON BOISÉ</i> <i>BLACK & RED FRUITS, MEDIUM-BODIED, NO OAK</i>	7	18	30

BULLES

ASSEMBLAGE / CLOS AMADOR BRUT RESERVA / CATALOGNE, ESPAGNE <i>POMMES VERTES, FRUITS À NOYAUX, CITRON, LIME, SEC</i> <i>GREEN APPLE, STONE FRUIT, LEMON, LIME, DRY</i>	8	37
SAGRANTINO, CABERNET, SANGIOVESE / ROÛS BRUT ROSÉ / VÉNÉTIE, ITALIE <i>FRUITS ROUGES, SEC ET PERSISTANT</i> <i>RED FRUITS, DRY AND PERSISTENT</i>	11	60

NOS SPIRITUEUX

SCOTCH – WHISKY

St-Léger	7
<i>Léger et floral</i>	
Johnnie Walker	8
<i>Léger et floral</i>	
Chivas Regal 12ans	9
<i>Mi-corsé et fruité</i>	
Glenfiddich 12ans	10
<i>Mi-corsé et fruité</i>	
Bowmore 12ans	10
<i>Corsé et Fumé</i>	
Glenrothes 12ans	8.5
<i>Frais, vanille, melon et cannelle</i>	
Glenmorangie 10ans	9
<i>Mi-corsé et fruité</i>	

BOURBON

Maker's Mark Kentucky Bourbon	8
<i>Mi-corsé et boisé</i>	
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	9.5
<i>Corsé et complexe</i>	
Bulleit Frontier Bourbon	6
<i>Corsé et complexe</i>	

COGNAC

Courvoisier V.S	8.75
<i>Mi-corsé et boisé</i>	
Remy Martin V.S.O.P	9.5
<i>Mi-corsé et boisé</i>	
Hardy XO Fine Champagne	19
<i>Pétales de rose fraîche, datte mûre et boîte à cigares</i>	

RHUM

Bacardi Blanc	5.5
<i>Rhum blanc</i>	
Capitan Morgan	5.5
<i>Rhum épicié</i>	
Appleton Estate	6
<i>Rhum ambré</i>	
Chic Choc (QC)	6.75
<i>Rhum épicié</i>	

VODKA

Smirnoff	5.5
Grey Goose	6.5
Quartz (QC)	7.5
Lemay (QC)	6

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver	5.5
Silver Patron	7.5
La Serpiente Emplumada Agave Silver	6

GIN

Beefeater	5.5
Bombay Sapphire	6
Ungava (QC)	6
Furlong (QC)	6
Artist in Residence (QC)	6

NOS CAFÉS DESSERT

Café Espagnol	9
Brandy, Kahlua	
Café Brésilien	9
Brandy, Grand marinier, Kahlua	
Café B-52	9
Baileys, Kahlua, Grand Marinier	
Café Cochon	9
Amarula, Frangelico	

NOS DIGESTIFS

CRÈME DE MENTHE	7.5
<i>Liqueur de menthe blanche ou verte</i>	
SAMBUCA	7.5
<i>Liqueur d'anis</i>	
GRAND MARNIER	8.5
<i>Liqueur d'orange</i>	
FRANGELICO	8.5
<i>Liqueur de noisette</i>	
AMARETTO	
<i>Liqueur d'amande</i>	
Disaronno	8.5
Hywilde (QC)	8.5
TIA MARIA	8.5
<i>Boisson au café</i>	
KAHLUA	8.5
<i>Boisson au café</i>	
AMARULA	8.5
<i>Boisson à la crème (marula)</i>	
BAILEYS	8.5
<i>Boisson à la crème irlandaise</i>	
CALVADOS	6.5
<i>Brandy de pomme</i>	
GRAPPA AU MIEL	15
<i>Eau-de-vie de raisin</i>	

