

**Bienvenue dans l'expérience ultime
de l'amour et de l'amitié des Grands Bois!**

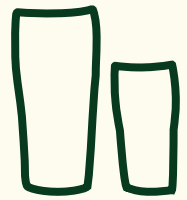
Dans notre Salon, on se donne le droit de prendre le temps...d'être des hôtes extraordinaires! On croit qu'une bière est à son apogée si elle est servie fraîche, dans son verre approprié et coulée selon les règles de l'art.

Assoyez-vous, prenez une première gorgée, puis une autre.
Vous êtes à la maison.

EN FÛT



1. ST-CAZ PILSNER
PILSNER 4%
Croquante - Herbacée - Mielleuse



2. CATIMINI
LAGER LANGOUREUSE 5%
Douce - Maïs - Rafraîchissante



3. GIORGIO
PILSNER ITALIENNE 5%
Sèche - Citronnée - Herbacée



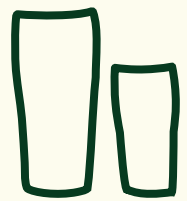
4. POINCARÉ
KÖLSCH 5%
Pintable - Céréale fraîche - Herbacée



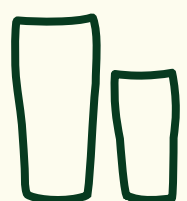
5. NATUR TROÛBLE
BLANCHE ALLEMANDE 4%
Soyeuse - Levure expressive - Épicée



6. GRISETTE DU MIDI
GRISETTE 3.5%
Florale - Céréale - Légère



7. ARIANE
BROWN ALE AMÉRICAINE 4.5%
Céréales grillées - Florale - Résineuse



8. ÎLE DE LA NUIT
DRY STOUT 4.5%
Douce - Chocolat - Café



9. O'QUILLES
CREAM ALE 4%
Crémeuse - Céréale grillée - Biscuit



10. ST-CAZ IPA
IPA 5%
Amertume douce - Sèche - Tropicale



11. SUPERPAUSE
IPA 5%
Résineuse - Agrumée - Houblonnée



12. DOUBLE IPA
DOUBLE IPA 7%
Balancée - Résineuse - Côte Ouest



13. IMPÉRIAL GROS TIGRE
SESSION IPA 4%
Légère - Citronnée - Houblonnée



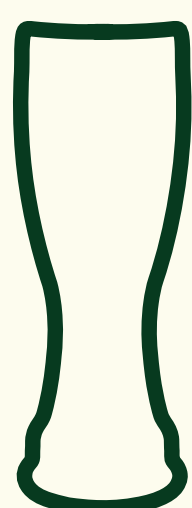
14. HULLY GULLY
SOUR PALE ALE 4%
Sure - Agrumée - Tropicale



15. CIDRE ORIGINAL
MILTON 5%
Léger - fruité - pomme fraîche



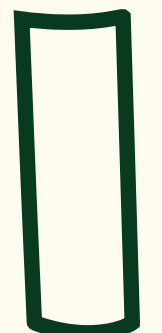
16. WABO A.P.A
PALE ALE AMÉRICAINE 4.5%
Amertume légère - Pamplemousse



20oz
8\$



20 oz
8\$



9 oz
3.75\$



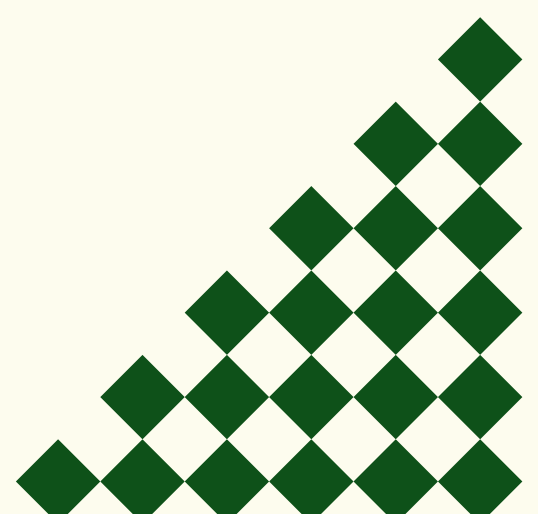
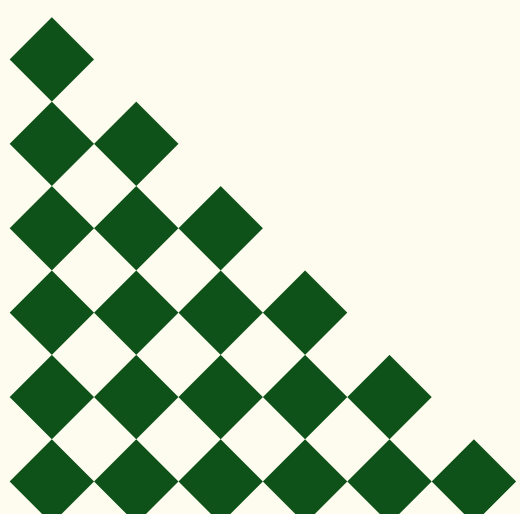
13 oz
6.5\$

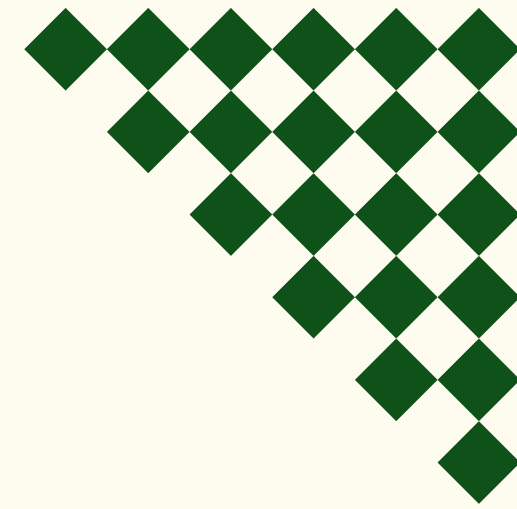
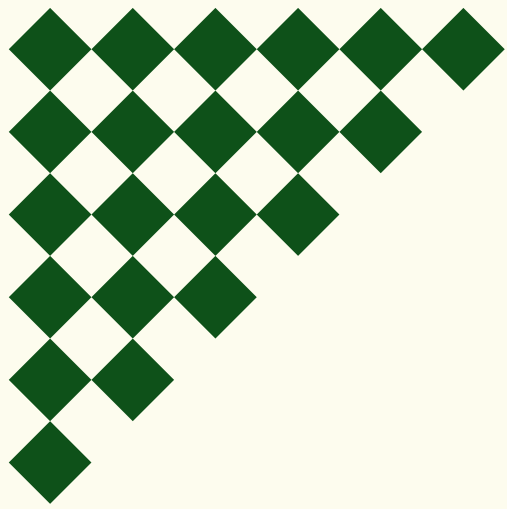


20 oz
8\$



11 oz
5\$





À BOIRE

COCKTAILS

- 12 NEGRONI
- 12 OLD FASHIONED
- 12 BLOODY ST-CAZ
- 15 SPRITZ
- 12 MARGARITA
- 10 TOM COLLINS
- 9 GIN TONIC/VODKA SODA

LIQUEURS ET SPIRITUEUX **PRIX AU DRAM

- 12 BOWMORE 12 ANS
- 12 CHARTREUSE
- 7 CRÈME DE MENTHE
- 7 BOISSON À LA CRÈME

VIN BLANC

9 // 40 **SOAVE FICELLE**
I STEFANINI . ITALIE
Pamplemousse, pêche, amande

11 // 50 **SAUVIGNON TOURAIN**
DOMAINE DES CORBILLIÈRES . FRANCE
Agrumes, herbacé style fines herbes

VIN ROUGE

9 // 40 **CIELLO ROSSO**
NORMANNO . ITALIE
Mi-corsé, fruits rouges, épices

11 // 50 **GROS LOW**
DOMAINE LE PAS SAINT-MARTIN . FRANCE
Léger, fruits noirs, sous-bois

BULLES

12 // 55 **CAVA RESERVA BRUT NATURE**
JOAN COLET RIUS . ESPAGNE
Pomme verte, floral, salin

BIÈRES <0.5%

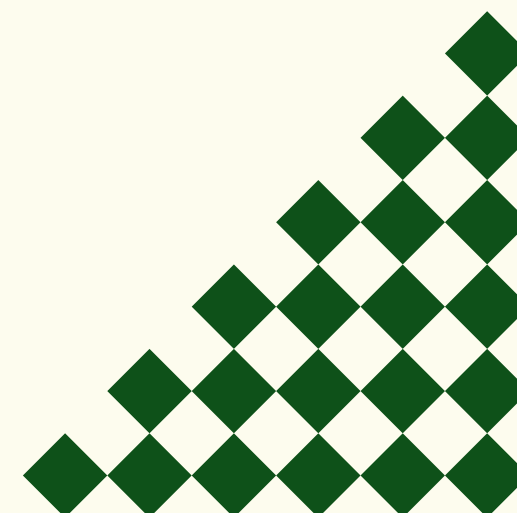
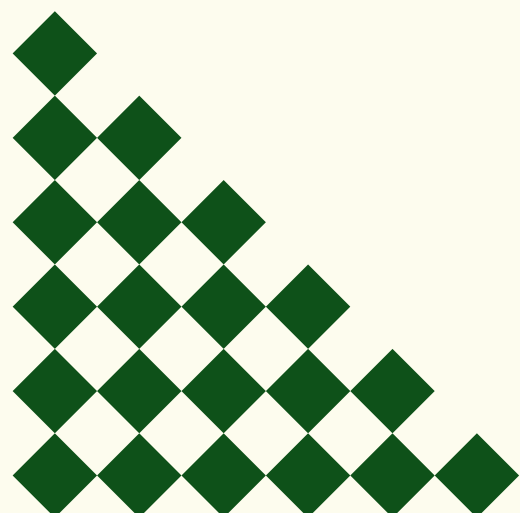
- 7 PETITE PAUSE IPA
- 7 PETITE PAUSE LIME

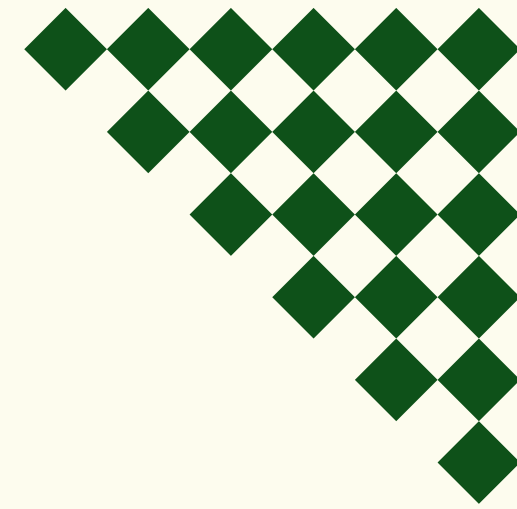
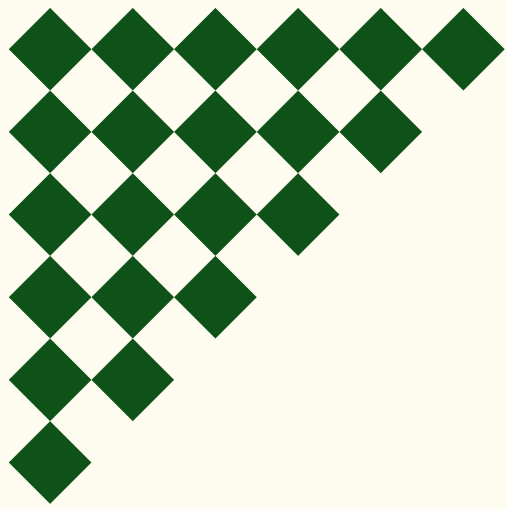
MOCKTAILS

- 6 BLOODY
- 5 SAPIN-CAMERISE (250 ML)
- 5 VERVEINE COLLINS (250 ML)

DIVERS

- 3 EAU PÉTILLANTE
- 5 LIMONADE (CITRON OU FRAMBOISE)
- 5 ARGUILLE
- 5 MATE LIBRE GINGEMBRE
- 5 KOMBUCHA À L'AGOURSIER





À MANGER

SALÉ

- | | | | |
|----|---|---|--|
| 3 | NOIX & SURPRISES
MÉLANGE CROUSTILLANT DU MOMENT | 4 | OEUFS DE CAILLE
VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC, CHOUCROUTE |
| 4 | MINIS PEPPERONIS À LA BIÈRE
FAITS AVEC LA PILSNER ST-CAZ | 5 | BRETZEL
TREMPETTE MIEL, AGROUSIER & DIJON |
| 7 | CHARCUTERIES ASSORTIES
MÉLANGE DU MOMENT
+3\$: 2 morceaux de focaccia aux herbes | 7 | HUMMUS
SAVEURS DU MOMENT, CRAQUELINS
+3\$: 2 morceaux de focaccia aux herbes |
| 6 | OLIVES MARINÉES
MÉLANGE AGRUMÉ | 7 | TARTINADE DU MARAÎCHER DU VILLAGE
CHAMPIGNON, FROMAGE À LA CRÈME, CRAQUELINS
+3\$: 2 morceaux de focaccia salée herbes |
| 20 | ASSIETTE DÉGUSTATION À PARTAGER
OLIVES, TARTINADE DE CHAMPIGNON,
PEPPERONIS, OEUFS DE CAILLE, FOCCACIA | | |

SUCRÉ

- 4 **CANNOLI DU CAP**
CRÈME À LA PISTACHE

BOISSONS CHAUDES

- | | | | |
|------|-------------------|------|--|
| 3.75 | ESPRESSO | 6 | MOCHACCINO |
| 4.25 | AMÉRICANO | 4 | CHOCOLAT CHAUD |
| 5 | CAPPUCCINO | 3.75 | THÉ EARL GREY |
| 5 | LATTE | 3.75 | TISANE MENTHE |
| 5 | CORTADO | 0.50 | LAIT D'AVOINE // SIROP D'ÉRABLE |

Fier·ère·s de faire partie d'une communauté de
producteur·trice·s et transformateur·trice·s passionné·es

Boucherie Mikatri, Lignée RR2, Cailles et Cocos, Ferme d'Achille,
Entre Deux Planches, Ferme des Jeunes Pousses,
La Dinette du Cap, Terra Sativa, Bivouac Café Biologique,
Julie Vachon Chocolats, Québec Choucroute.

