

# BIÈRES EN FÛT

## Boréale

<b>Lager</b> <i>rafraîchissante et légèrement sucrée   4,5%</i>	5. <sup>50</sup>	7.	19.
<b>Saison des plages</b> <i>ale citronnée et herbacée   4,9%</i>	6.	7. <sup>50</sup>	20.
<b>ISA des chutes</b> <i>india session ale, houblonnée et fruitée   3,7%</i>	6.	7. <sup>50</sup>	20.
<b>IPA du nord-est</b> <i>IPA style New-England   6%</i>	6. <sup>50</sup>	8.	22.

## Brasseurs RJ

<b>Moosehead</b> <i>lager douce   5%</i>	5. <sup>50</sup>	7.	19.
<b>Cheval Blanc</b> <i>ale de blé à la coriandre et au curaçao   5%</i>	6.	7. <sup>50</sup>	20.
<b>Griffon Rousse</b> <i>goût de noisette   4,5%</i>	6.	7. <sup>50</sup>	20.
<b>St-Ambroise Abricot</b> <i>bière de blé   5%</i>	6.	7. <sup>50</sup>	20.
<b>St-Ambroise Cream Ale</b> <i>ale crémeuse servie à l'azote   5%</i>	6.	7. <sup>50</sup>	20.
<b>St-Ambroise New England IPA</b> <i>explosion d'agrumes   6,2%</i>	6. <sup>50</sup>	8.	22.

## Aussi en fût

<b>CID original - Milton</b>	6. <sup>50</sup>	8.	22.
------------------------------	------------------	----	-----

# VINS

## Rouge

<b>Mesa Tinto - Azul y Garanza</b> <i>castelão, trincadeira preta et aragonez (bio) - Tejo, Portugal</i>	9.	35.
<b>Beck Ink - Judith Beck</b> <i>zweiglt, St-Laurent, (bio) Burgenland - Autriche</i>	11.	42.
<b>Malolactix - Le Sot de l'Ange</b> <i>gamay, grolleau - Val-de-Loire, France (bio)</i>		55.
<b>Bangarang - Agnes et Rene Mosses</b> <i>pineau d'Aunis, cabernet franc - Val-de-Loire, France (bio)</i>		65.

## Blanc

<b>Mesa Branco - Gota</b> <i>fernão pires, arinto et autres (bio) - Tejo, Portugal</i>	9.	35.
<b>La Cantina - Vignoble Rivière du Chêne</b> <i>100% chardonnay, provient de la Vallée d'Oka, St-Eustache, Québec</i>	14.	55.
<b>Matière à Discussion 2018 - Domaine du Nival</b> <i>100% vidal, St-Louis, Québec</i>		60.

## Orange

<b>Plenus - Marina Palusci</b> <i>passerina 2017, Les Abruzzes, Italie (bio)</i>		65.
---	--	-----

## Rosé

<b>Le Régal - Le Loup Blanc</b> <i>Grenache, Cinseault, Languedoc-Rousillon, France (bio)</i>		50.
--	--	-----

## Bulles

<b>L'Exception - Domaine de Bergeville</b> <i>vin rouge mousseux - North Hatley, Québec (bio)</i>		45.
<b>Le Canonique - Domaine de Bergeville</b> <i>vin rosé mousseux biologique - Québec (bio)</i>		45.

# BIÈRES EN BOUTEILLE

## Dunham

**Petit Bouddha** 20.  
*saison fruitée à l'épeautre | 6,1% - 750 ml*

**Saison fleur** 25.  
*saison au miel et fleur de sureau | 6% - 750 ml*

**Zanni** 25.  
*saison infusée gentiane et bergamote | 5,2% - 750 ml*

**Hemen Eta Han** 30.  
*saison belge | 5,2% - 750 ml*

**Orange** 35.  
*bière sûre de type rouge des flandres | 6,5% - 750 ml*

## Les classiques

**Mooselight** 7.  
*lager légère | 4% - 473 ml*

**St-Ambroise Pale Ale** 7.  
*india session ale, houblonnée et fruitée | 3,7% - 341 ml*

**Tremblay** 8.  
*lager 100% malt | 4,9% - 473 ml*

**Grolsch** 8.  
*pilsner rafraîchissante | 5% - 473 ml*

**Grolsch Radler** 8.  
*brassée avec du vrai jus de citron | 2% - 473 ml*

**Belle Gueule Pilsner** 8.  
*india session ale, houblonnée et fruitée | 3,7% - 473 ml*

## Champ libre

**Éloge de la lenteur** 9.  
*saison, notes de céréales rustiques | 5% - 473 ml*

**Déjeuner en paix** 16.  
*stout impérial, passage partiel en fût de bourbon, suivi d'une infusion à froid de grains de café | 11% - 500 ml*

## Hélix (sans gluten)

**Farmhouse** 9.  
*saison houblonnée au Mosaic | 5,2% - 473 ml*

**Session NEIPA** 9.  
*houblons Enigma et Galaxy | 4% - 473 ml*

## Les Trois Mousquetaires

**Gose** 8.  
*ale acidulée | 3,8% - 341 ml*

**Berliner Weiss** 8.  
*ale de blé acidulée | 3% - 341 ml*

**Saison Brett** 20.  
*ale de type fermière | 7% - 341 ml*

**Ceci n'est pas une Geuze** 30.  
*assemblage de bières sûres vieilles | 5,5% - 750 ml*

## Broadway et Echo

**Session Rousse - Echo** 9.  
*double infusion de thé rooibos | 3,7% - 473 ml*

**Berliner Coco Lime - Broadway** 10.  
*bière sûre légère fruitée | 3,5% - 473 ml*

**Love Dust - collabo** 11.  
*session kveik neipa, paillettes rouges | 3,9% - 473 ml*

## Drav

**American Pale Ale** 7.  
*blonde subtilement herbacée et agrumée | 4,9% - 355 ml*

## Espace Public

**Bière de Driveway**  
*stout sûre | 5% - 355 ml*

8.

## Ferme du Tariou

**Chiendent**  
*saison fermière | 6% - 473 ml*

8.

## Trèfle Noir

**Gosebuster Melon d'Eau**  
*gose sûre et salé | 3% - 355 ml*

8.

## Brasserie de la Senne

**Bruxellensis**  
*fermentée 4 mois avec levure brett | 6,5% - 330 ml*

9.

## Ma Brasserie

**Bébé Mandrill**  
*grisette avec brettanomyces | 4,1% - 473 ml*

10.

## Brouhaha

**Saison Voatsiperifery**  
*saison au poivre sauvage du Madagascar | 6% - 341 ml*

10.

## À l'Abri de la Tempête

**Palabre 44**  
*vin de salange | 9,8% - 341 ml*

12.

## Grimm

**Shadow Work - Grimm**  
*oud bruin | 7% - 500 ml*

25.

## Boon

**Kriek**  
*bière belge, assemblage de lambics | 6,5% - 375 ml*

35.

## Cidrerie Milton

**Rosé**  
*fruité et légèrement acidulé | 6,5% - 355 ml*

8.

**Cuivré**  
*notes de pommes mûres et de miel | 10% - 355 ml*

10.

## Sans alcool

**Bitburger 0%**  
*pilsner au goût légèrement houblonné | 341 ml*

6.

**CID Coccinelle - Milton**  
*ale de blé à la coriandre et au curaçao | 341 ml*

6.

**Kombucha - Rise**  
*demander la saveur du moment | 414 ml*

8.

**Berliner Sonne - Bockale**  
*berliner weisse, citronnée et désaltérante | 473 ml*

8.

**Limbo Framboise - Mikkeller**  
*bière sûre inspirée des Flandres | 0,3% - 330 ml*

8.