

# Bières

## Fûts



### IPA de la Côte-Ouest 6%

Bière emblématique de la côte ouest américaine, la IPA Côte-Ouest se démarque par son amertume, sa robe ambrée limpide, et un profil de houblons apportant des arômes résineux d'agrumes. Elle est aussi très pintable!

8.5

### Cream Ale aux Framboises

5.3%

une bière parfaite pour les soirées d'été. Ni surette ni sucrée, la robe limpide et dorée de la Cream Ale prend une jolie teinte rosée et un arôme ravissant de framboises juteuses.

8.5



# Canettes



### Bière de Table 3.5%

Saison légère 100% québécoise. Profil aromatique expressif à la fois fruité et un peu épicé. Son corps léger et sa robe dorée mettent en valeur ses notes de foin et d'agrumes. Elle est vive et sèche, une véritable bière de soif!

8



### Grisette de Campagne

6.0%

Grisette blonde d'inspiration belge. Vive et rafraichissante avec des notes d'agrumes et un soupçon poivré sont supportées par une pointe d'acidité qui s'agence bien à sa robe pâle, dorée comme du foin.

8



### Cream Ale

Traditionnelle 5.3%

Ale blonde d'inspiration américaine. Vive et rafraichissante, la Cream Ale est fermentée et conditionnée à basse température, la rendant plus douce et légère. Subtile goût de maïs et bon équilibre entre le malt

8



### Ale Rousse Irlandaise

5%

Dotée d'une belle robe ambrée, cette bière de soif met l'emphasis sur le malt plutôt que sur le houblon. On y trouve des notes de pain grillé, de caramel et de petits fruits secs.

8.5



### Lager Japonaise au Jasmin

Jasmin 4.7%

Lager de riz d'inspiration japonaise. Brassée avec des fleurs de jasmin, avec des notes fines de fleurs et d'agrumes. Désaltérante et élégante

8.5



### Saison Sorachi

Abricot 6.0%

La douceur satinée de l'abricot et les notes citronnées du houblon Sorachi se marient à merveille pour former une bière élégante et subtile.

8.5



### Bière Blanche 4.9%

Ale Blanche de blé d'inspiration américaine. Brassée avec des houblons Saaz et Hallertau du Québec. Notes florales et d'agrumes légères avec un soupçon épicé provenant de la levure. Fraiche comme le printemps!

8.5



### Ale Brune 4.9%

Ale Brune d'inspiration anglaise! Moins houblonnée et amère que son homologue américaine, elle se veut avant tout une bière de soif facile à boire. Ses arômes de noisette et de pain grillé, alliées à une légère amertume, s'équilibrent pour former une bière de pub classique et bien équilibrée.

8.5



### Pale Ale #2 5.5%

Pale Ale Ambrée d'inspiration Anglaise. Ale à la robe cuivrée et limpide est composée à partir d'ingrédients 100% Anglais. Les houblons choisis s'allient au malt caramélisé pour rendre hommage aux bières de pub anglaises qui se partagent si bien entre amis.

8.5

# Nouveautés



## Versatile Cold IPA #10

6%

Conditionnée à basse température avec une levure de Lager, elle est limpide, fraîche et bien "crisp". Son beau mélange de houblons Mosaic, Galaxy & Citra lui confère une jolie pointe d'amertume aux notes classiques d'écorces d'agrumes et de pin.

9.5



## Triple Belge

7.9%

Brassée exclusivement avec des grains provenant de malteries belges, notre Triple se veut un hommage aux bières des moines trappistes du siècle passé. Son robuste taux d'alcool est balancé par un corps tout en rondeur qui souligne des notes de pruneaux, de dattes et de caramel. Un pur plaisir!

9.5



## Espresso Stout 6.1%

Nous avons visité nos amis au Café Yamabiko et la Stout Espresso a vu le jour. À la base, une bière noire douce et crémeuse qui encadre les notes riches et chaleureuses de l'espresso.

9



## Bière de Table 3.5%

Saison légère 100% québécoise. Profil aromatique expressif à la fois fruité et un peu épicé. Son corps léger et sa robe dorée mettent en valeur ses notes de foin et d'agrumes. Elle est vive et sèche, une véritable bière de soif!

8



## Grisette de Campagne

6.0%

Grisette blonde d'inspiration belge. Vive et rafraichissante avec des notes d'agrumes et un soupçon poivré sont supportées par une pointe d'acidité qui s'agence bien à sa robe pâle, dorée comme du foin.

8



## Cream Ale Traditionnelle 5.3%

Ale blonde d'inspiration américaine. Vive et rafraichissante, la Cream Ale est fermentée et conditionnée à basse température, la rendant plus douce et légère. Subtile goût de maïs et bon équilibre entre le malt

8

# Drinks

## Spécialités de la Casa

### Whiskey Acido

2oz whiskey, 1 citron, litchi, miel, ginger ale

### Gin-tropic

2oz Ungava Gin, 1 lime, goyave, litchi, tonic

12

### Cuba Super libre

2 oz Rhum ChicChoc, 1 lime, coke

### Lulo Loco

2 oz Vodka, 1 lime, Lulo, ginger ale

## Classiques 1.5oz

Gin. Vodka. Rhum + X

10

Cafés Alcoolisés (Glacé?)

Shots 3.5



# Vinos

## Blancs

**Arbolencia**

**v 5.5    b 22**

**Crazy Creatures**

**v 11    b 45**

**Meinklang**

**v 10    b 41**

## Rouges



*En vedette*



# Sans Alcool

## Bière Sans Alcool

**Sour Framboise.**

**Sour Tropical.**

**Sour Lime**

**Blonde**

**Ipa**

**6.5**

## Mocktails

**Atypique**

**Mojito, Amaretto Sour, Gin Tonic**

**6.5**

**Noroi**

**Mojito framboise, Spritz**

**7.5**



**En vedette**

# Bouffe

## Wraps

### **Curieux de Cyncuisine**

**Poulet grillé, mayo pesto, fromage oka, laitue, chips de prosciutto**

### **Rosbif de Cyncuisine**

**Rôti de boeuf, chou crémeux, fromage oka à l'érable et sauce à la truffle**

**17**

**\*Servi avec salade ou soupe du jour**

**\*Servi avec petit jus, thé ou petit café (cappuccino, americano, latté, cortado)**

## Pokés 32oz

### **Gravlax de saumon**

**Saumon à l'aneth et aux épices sucrées, riz, laitue, chou crémeux, concombre, betterave, mayo épicée, pistache & fromage de chèvre**

**20**

### **Poulet grillé teriaky**

**Riz, laitue, concombre, poitrine de poulet grillé arrosée de sauce teriaky, pacane caramélisée à l'érable, fromage de chèvre, bacon frit et sésame**

**19**

# Cafés



<b>Espresso.....</b>	<b>3.5</b>
<b>Cortado.....</b>	<b>4.25</b>
<b>Macchiato.....</b>	<b>4.25</b>
<b>Cappuccino.....</b>	<b>4.75</b>
<b>Latté.....</b>	<b>4.75-5.50</b>
<b>Moka.....</b>	<b>5.50-6.50</b>
<b>Milo.....</b>	<b>4-4.75</b>
<b>Matcha Latté.....</b>	<b>5-5.75</b>
<b>London Fog.....</b>	<b>5-5.75</b>
<b>Chai Latté.....</b>	<b>5-5.75</b>
<b>Dirty Chai.....</b>	<b>6-6.50</b>
<b>Thé.....</b>	<b>3.25</b>

## **Laits disponibles**

**avoine, soya, régulier 3.25%**

