

menu **Boissons**



WORKING
TITLE
KITCHEN BY: *all meats*

VIN BLANC

	5 oz	Bouteille
Pinot Gris, Rosehall Run, VQA PEC, Canada	15	68
Rond et souple, notes de poire asiatique, pomme Golden Delicious, + melon		
Chardonnay, Paul Cluver, Afrique du Sud	14	58
Notes d'agrumes et de fleurs d'agrumes, arômes de pêche blanche		
Sauvignon Blanc/Macabeo, Las Dos Ces, Espagne	10	49
Arômes de fruits à noyau, melon + fenouil		
Bianco, Obvius, Salcheto, 2021, Toscane, Italie ~ Naturel	17	79
En bouche, il présente une richesse et une complexité ; le miel léger et la nectarine sont accompagnés d'éléments de pomme croquante et de pamplemousse rose		
Riesling, Hüls, Mosel, Allemagne	16	81
Couches de pomme, de fruits à noyau + une touche de pamplemousse rose, une acidité fraîche et chatouillante empêche cela d'être plus qu'un peu sec		

VIN ROUGE

Nina, Casa de Mouraz, 2020, Dao, Portugal ~ Naturel	17	79
En bouche, il est léger, vif et rafraîchissant, avec des notes de canneberge, framboise, réglisse rouge et une touche d'herbes fraîches du jardin		
Cabernet/Merlot, Rosehall Run, VQA PEC, Canada	12	57
Mélange élégant et souple. Corps moyen avec des notes de fruits rouges écrasés + une acidité ferme		
Gamay, Glou-Glou, Duperray, Beaujolais-Village, France	14	68
Fruité + expressif, presque moelleux. Saveurs de myrtille, cerise + canneberge, avec un cœur riche		
Malbec, The Phoenician, Argentine	10	49
Corps moyen avec des éléments de baies rouges, des notes de cerise noire, d'anis + de chocolat de boulanger		
Sangiovese, Rosso, Salcheto, Tuscany, Italie	13	58
Doux, corsé + axé sur le fruit, avec une finale longue. Quelques notes de myrtille + de feuille de tabac		

ROSÉ & EFFERVESCENT

Grenache/Syrah, Miss Valentine Rosé,		
Les Valentine, 2022, Côtes de Provence, France	16	72
En bouche, de corps moyen, il présente des baies rouges et une minéralité avec une touche de melon et un caractère salin subtil. Désaltérant..		

Les prix incluent le droit de bouchon

BIÈRES ARTISANALES LOCALES

9

Cameron's First Light Session Lager 4%
Cameron's Jurassic IPA 6.8%
Dominion City Brewing Sunsplit IPA 6.5% (11 \$)
Glutenberg IPA 6% (sans gluten)
Cameron's Cosmic Cream Ale 5%
Cameron's Ambear Red Ale 5%
Dominion City Brewing Town & Country Blonde Ale 5.5%
Flying Canoe Cider 5%

COCKTAILS

César	14
Vodka Top Shelf, Tabasco, Worcestershire, Clamato	
Mimosa	14
Jus d'orange fraîchement pressé garni de Prosecco italien	
Aperol Spritz	14
Aperol, Prosecco italien, Eau gazeuse	

Liste étendue des cocktails classiques disponible de 16h à minuit

SANS ALCOOL

Soda Working Title	9
Pamplemousse + Romarin OU Pomme é picée	
Limonade Maison	9
Citron + Lime	

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Irish Kiss (Whiskey)	7
Kahfé (Kahlua)	7
Be with Me! (Baileys)	7
Gingerbread (Rhum à moitié dose/Liqueur de gingembre à moitié dose)	7
Macchiaterrifico (Liqueur de chocolat)	7

CAFÉ et THÉ

Café Infusé	3.50
Espresso Americano	3.75
Latte	4.95
Cappuccino	4.75
Flat White Cortado	4.50
Mocha	5.50
Macchiato	3.75
Chocolat chaud	4.95
Thé noir	3.75
Thé herbale Thé vert	3.95
London Fog Chai Latte	4.95