

Menu

Sandwichs



Chimichanga	10.15 \$
(Tortillas, poulet, salsa, coriandre, piment d'Espelette, crème sûre)	
Croque-monsieur	9 \$
(Pain panini, jambon, fromage brie, tomate)	
Grilled cheese de luxe	11 \$
(Pain de ménage, Fromage suisse, bacon)	
Panini légumes grillés	11 \$
(Pain panini, fromage de chèvre aux fines herbes, légumes grillés)	
Panini Oncle Jack	11 \$
(Pain panini, jambon, pesto, épinard)	
Panini Saumon fumé	15 \$
(Pain panini, saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges, câpres)	
Panini smoked meat	12 \$
(Pain panini, smoked meat, moutarde, cornichon)	
Wrap club	12.5 \$
(Tortillas, poulet, bacon, fromage, salade)	

Pizzas fines 7``

Garni	10 \$
(Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, poivron, champignon)	
Pepe / Fromage	9\$
(Sauce tomate, pepperoni, mozzarella)	
Végé	10 \$
(Pesto, légumes du moment, mozzarella)	
Saumon fumé	16 \$
(Fromage à la crème, saumon fumé, câpre, oignon rouge)	
Smoked meat	16 \$
(Sauce barbecue maison, smoked meat, oignon caramélisé fromage mozzarella et suisse)	
Mexicaine	16 \$
(Salsa, poulet, fromage mozzarella, oignon rouge, tomate, poivron, olive noire, grain de maïs, crème sure, coriandre)	

Salades

César	10.50 \$
César au poulet	12.50 \$
Du chef	10 \$
Du chef au poulet	12.50 \$
Saumon fumé	16 \$

Autres

Nachos	11 \$
Nachos au poulet	13 \$
Menu enfant	5.75 \$

(1/2 panini à votre choix à l'exception de celui au saumon fumé ou une salade petit format, jus)

BIÈRES

Bières régulières.....5.50 \$

Bières de microbrasseries

RAS L'BOCK (Saint-Jean-Port-Joli)

Monsieur/Madame 6.25 \$

KÖLSCH. Bière blonde caractérisée par une levure allemande typique offrant de légers arômes fruités, ainsi qu'une acidité s'apparentant au goût du raisin blanc!

Le Checheune 6.25 \$

IPA NEW ENGLAND Très peu d'amertume, très peu d'alcool, mais une tonne d'arômes juteux qui vous montent au nez dès la première gorgée. Exactement la bière gouteuse et pas trop alcoolisée que tu recherchais ! Le houblon Galaxy, Citra et Mosaic forment un cocktail de goûts et d'arômes totalement délicieux !

La Barbe Bière 6.25 \$

RED ALE – AMERICAN AMBER La Barbe Bière n'a rien à cacher... sous sa robe ambrée aux reflets rubis, on dénote des saveurs de caramel rôti et de noisette grillés soutenues par une amertume équilibrée et des arômes légèrement fruités provenant du houblon américain. Une bière complexe et riche qui descend bien.

CÔTE DU SUD (Montmagny)

Grande Voyageuse 6.25 \$

WITBIER. Blanche belge rafraîchissante, arômes légers d'agrumes et de coriandre

Kapitaikallak 6.25 \$

ROUSSE BITTER anglaise ambrée, légère et fruité

L'étoffe du pays 6.25 \$

BIÈRE DE GARDE aux arômes de prunes, de raisins secs et de fruits séchés

PIT CARIBOU (Percé)

LA 475 blanche de Pattro..... 7 \$

WITBIER. Bière de blé blanc, voilée et rafraîchissante. Légèrement acidulée, elle a des notes de coriandre et d'agrumes.

Le Blonde de l'Anse 7 \$

La Blonde de l'Anse est née à l'Anse-à-Beaufils, nichée entre le rocher de Percé et le phare du Cap d'Espoir, en Gaspésie. Produit phare de la microbrasserie, cette ale blonde 100% malt sait plaire au large public autant qu'aux connaisseurs.

La Bonne Aventure 7 \$

AMBER ALE. Bière rousse au goût de caramel balancé par une légère amertume résineuse. Inspirée des Bitters et des Alt Biers, elle dévoile son équilibre entre le sucre, le fruit et l'amertume.

Bières en fût

RAS L'BOCK (Saint-Jean-Port-Joli)

La P'tite Vingnienne

Notre fameuse blanche aux framboises t'attend pour une bonne bière sur la terrasse ! Tu le mérites !

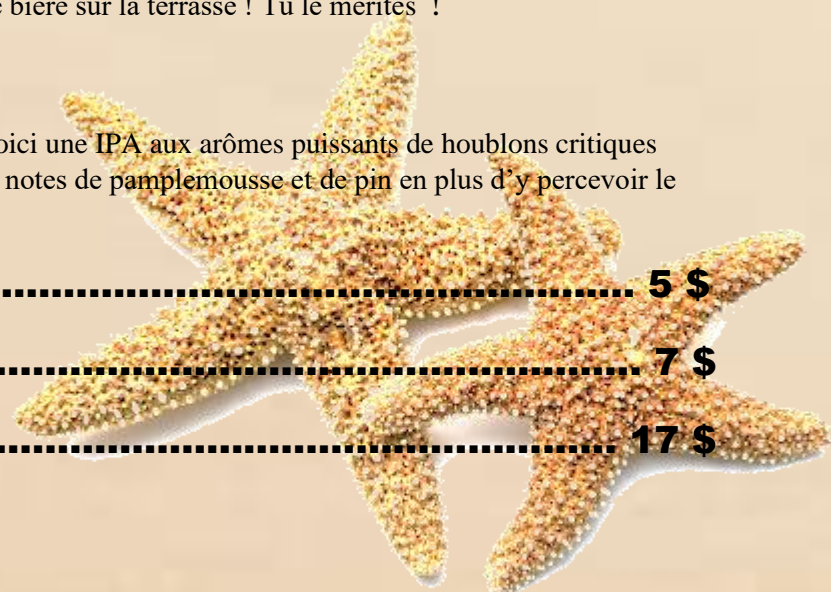
La Solution

IPA AMERICAN En manque de houblon? On a la solution! Voici une IPA aux arômes puissants de houblons critiques rappelant le pamplemousse et les fruits tropicaux. Au goût, des notes de pamplemousse et de pin en plus d'y percevoir le malt qui équilibre la danse des saveurs.

Verre 5 \$

Pinte 7 \$

Pichet..... 17 \$



BOISSONS ALCOOLISÉES

Cocktails 7 \$

Apricot brandy saour (Apricot brandy, Triple sec, Schnapps aux pêches)

Amaretto Sour (Amaretto citron)

Bloody Ceasar (Vodka, clamato)

Café brésilien (Cognac, Grand Marnier, Tia Maria, crème fouettée)

Cosmopolitan (Vodka, Triple sec, Jus de canneberge)

Cuba libre (Rhum brun, coca cola, lime)

Margarita (Tequila, liqueur d'orange, lime)

Sex on the beach (Schnapps aux pêches, Triple sec, Vodka)

Whiskey à l'orange (Whiskey, citron, orange, angostura)

Daiquiri aux fraises (Rhum blanc, fraises, jus de fraises)

Pina Colada (Rhum Malibu, jus d'ananas)

Slush Alcoolisée (saveur et alcool à votre choix)

Cocktail spéciaux du mois 5.50 \$

Juin : La guitare en fête (Guru, Amaretto)

Juillet : Le Sable et Glace (Gin au pamplemousse, Tonic, Campari)

Aout : Le Drink Champêtre ((Rhum blanc, lime, menthe, eau gazéifiée)

Vin

Verre 6 \$

Cellier JP Chenet 8 \$

1/2 litre 11 \$

Bouteille 22 \$

Sangria (blanche ou rouge)

Verre 6 \$

Pichet 18 \$



5 à 7 (*Jeudi et vendredi*)

Bières régulières..... 2 pour 8.50 \$

Verres de vin ou verres de sangria 2 pour 10 \$

Cocktails et cocktails spéciaux du mois sélectionnés 2 pour 11\$

Breuvages non-alcoolisés

Mocktails 5.50 \$

Smoothies aux fraises

Lever du soleil (Jus d'ananas, jus d'orange et grenadine)

Vénus (Fruits des champs et jus de canneberge)

Boisson gazeuse 2 \$

Bouteille d'eau 1.50 \$

Café / thé / tisane 2.50 \$

Café espresso 3 \$

Café glacé 3.25 \$

Clamato, V8 1.50 \$

Eau minérale 2 \$

Jus de fruits 1.50 \$

Limonade 3.25 \$

(Jus de citron, jus d'orange, Seven up, grenadine)

Limonade glacée maison 3.25 \$

(Jus de citron fraîchement pressé, base de slush nature)

Guru 5.75 \$

Slush puppie

(Ananas-mangue, Cerise, Fraise, Framboise bleue, Fruit du dragon, Gomme balloune, Limette, Orange, Crème Soda, Pomme verte, Potion Secrète, Raisin arctique)

Petite 2 \$

Moyenne 2.25 \$

Grande 3.25 \$

