

# À BOIRE

## Bières en fût

Verre / Pichet

**Coors Light** 7,50/24

Lager légère – 4,0 %

**Belgian Moon** 9/26

Bière blanche de tradition belge avec touches d'écorce d'orange de Valence et d'avoine pour un goût crémeux invitant – 5,4 %

**Heineken** 9,50/28

Bière blonde, type lager – 5,0 %

## Microbrasserie

**La Pitoune** 8,50/26

Bière inspiration des lagers allemandes, richement maltée et herbacée, amertume durable et rafraîchissante – 5,0 %

**La Rubis Red** 8,50/26

Bière aux reflets de roux foncé à rouge rubis, arômes de caramel, café, houblonné. Côté fumé accompagné d'une amertume fraîche et souple – 6,0 %

**Perroquet** 9/26

Session IPA du Nord-Est rafraîchissante, aux effluves de fruits exotiques – 3,5 %

**Saison du tracteur** 9/26

Bière blonde opalescente aux arômes complexes d'agrumes et de fruits de la passion – 6,0 %

**Shawi Beach** 9/26

NEIPA d'apparence jaune paille, au nez tropical puis veloutée et fruitée en bouche – 6,5 %

**Le Sang d'Encre** 9/26

Bière noire au nez de café, de chocolat et de houblon herbacé. Une finale amère qui s'efface dans une douceur de sucre candi – 5,5 %

**L'Apocalypso** 9,50/28

Blanche IPA, caractère houblonné et complexe des IPA américaines, vague durable d'amertume sapinée – 6,5 %


**MacTavish** 9,50/28

Cette Pale Ale américaine exhale des parfums de houblons verts, de terre ancestrale et d'épices – 5,0 %

**Carte blanche | Broue Pub | Invité** 9,50/28

Demandez à votre serveur

## En canette

**Glutenberg IPA**  9

Bombe de saveurs, elle présente une harmonie parfaite entre les arômes d'agrumes, la fraîcheur du houblon et l'amertume – 6,0 %

**Glutenberg Blonde**  9

Aérienne et citronnée, elle est dotée d'une robe dorée dévoilant des notes florales et légèrement herbacées, laissant place à une finale sèche et goûteuse – 4,5 %

# Bières en bouteille

<b>Coors Light</b>	<b>7,50</b>
<i>Lager légère – 4,0 %</i>	
<b>Heineken 0.0</b>	<b>7,50</b>
<i>Bière blonde sans alcool, type lager – 0,0 %</i>	
<b>Heineken</b>	<b>9</b>
<i>Bière blonde, type lager – 5,0 %</i>	
<b>Sol</b>	<b>9</b>
<i>Légère et rafraîchissante, élaborée à base d'ingrédients naturels – 4,5 %</i>	

## Cellier à bières Trou du Diable

750 ml

<b>La Bretteuse</b>	<b>28</b>
<i>IPA vieillie 18 mois en barriques de pinot noir et zinfandel. Bière trouble aux accents orangés dont le nez évoque l'eau de rose, le pamplemousse et la vanille. Bonne acidité et amertume – 7,5 %</i>	
<b>Le Lion</b>	<b>28</b>
<i>Saison sauvage vieillie 18 mois en foudre de Brunello, parfum légèrement boisé. Bouche super sèche. Sa finale est citronnée et acidulée, donnant des allures de cidre fermier – 7,0 %</i>	
<b>Dulcis Succubus</b>	<b>28</b>
<i>Saison sauvage vieillie 12 mois en fût de chêne de vin blanc botrytisé californien. Ample et généreuse, fredonne des airs aigres-doux sur fond de pêche et de houblons américains – 7,5 %</i>	
<b>Abbraccio</b>	<b>28</b>
<i>Bière fermentée sur levures de saison et levures sauvages, vieillie 12 mois en barriques de vin rouge. Forte impression de moka et de cacao. Acidité avec traits de bonbons surets à la cerise et aux baies rouges – 7,5 %</i>	
<b>Le Hérisson</b>	<b>28</b>
<i>Assemblage de saisons sures vieilles en barriques de vin rouge et de Banyuls. Puissante acidité avec des saveurs de pommes vertes, de malt et de miel – 5,4 %</i>	
<b>L'Impératrice</b>	<b>32</b>
<i>Stout impériale vieillie 24 mois en fût de bourbon américain. Notes de malt grillé sur fond de café, de chocolat noir et de caramel vanillé – 10,0 %</i>	

# Cocktails OMG

13\$

## Coco Mango

Vodka Ketel One, sirop de coco et mangue, jus d'ananas, jus de lime pressé

## Ultime gin concombre

Gin Tanqueray, jus d'aloès et citron, concombres frais

## Tête de mule

Vodka Belvedere, bière de gingembre 1642, sirop d'orgeat, jus de lime, poivre rose, amer Angostura

## 7e ciel

Vodka Ketel One Botanical pêche et fleur d'oranger, Southern Comfort, jus ananas, purée de fruit de la passion et framboise, sirop de basilic, barbe à papa

## C'est mûre!

Vodka Skyy, liqueur de pêche, jus de citron frais, sirop de mûres, blanc d'œuf, amer à la pêche blanche

## À la mer

Rhum Appleton, liqueur amère Campari, jus d'ananas, jus de lime frais, sirop maison

## Old Fashion fumé

Bourbon Bulleit, sirop d'orange et clou de girofle, amer à la cerise, fu-maison

## Tiki master

Gin Tanqueray, St-Germain, liqueur amère Aperol, jus de pamplemousse, sirop de basilic

## Cocktails classiques

### Mojito

### Mojito framboise

### Bloody Caesar

### Sex on the Beach

### Malibu Bay Breeze

### Long Island Iced Tea

### Amaretto Sour

10\$

### Cosmopolitan

### Aperol Spritz

### Old Fashioned

### Negroni

### Gin Martini

### Vodka Martini

11\$

## Mocktails

### Cape Cod Mule

Bière de gingembre 1642, jus de canneberge, jus de lime, poivre rose, amer Angostura

### Le Sherby

1642 Yuzu, jus de citron, sirop de gingembre

8,50\$

### Alo Mojito

Jus d'aloès, sirop simple, soda, lime, menthe

# Spiritueux

**Forts de base** **8,50**

*Gin – Vodka – Rhum – Tequila* **2 oz +4**

**Allongeurs de base**

*Coca-Cola – Tonic régulier – Sprite – Ginger ale – Jus*

**Forts premium** **12**

*Gin – Vodka – Rhum* **2 oz +4**

**Allongeurs premium**

*Tonic 1642 – Ginger 1642 – Yuzu 1642* **+2**

## POUR FAIRE LA FÊTE (26 oz)

**Kit OMG** **99**

*Vodka Smirnoff – Gin Tanqueray –  
Rhum Captain Morgan – Tequila Sauza – Allongeur*

**C'est plus fort** **165**

*Vodka Belvedere ou gin premium –  
Allongeur – Agrumes*

# Shooters

**LES CORSÉS** **4,50 ch.**

**Fireball** **PROMO 5 pour 20**

*Whisky à la cannelle*

**Dr. McGillicuddy's**

*Caramel écossais*

**Jack Daniel's**

*Whisky American*

**Jack Daniel's Tennessee Honey**

*Whisky au miel*

**Jameson**

*Whisky irlandais*

**Jägermeister**

*Liqueur d'herbe*

**Forty Creek**

*Whisky canadien*

**LES SHOOTERS OMG** **4,50 ch.**

**Hot Shot** **PROMO 5 pour 20**

*Galliano, Tia Maria, lait moussé*

**Cherry Blossom**

*Vodka, liqueur de melon, amaretto, jus de canneberge*

**Barbie Baby**

*Rhum Malibu, vodka, jus de canneberge, jus d'orange*

**MasterJäg**

*Peachtree Schnapps, Jägermeister, jus de canneberge*

**Sour Puss OMG**

*Curaçao, liqueur de melon, jus de citron*

**Gâteau de fête**

*Frangelico, vodka, jus de citron*

**Melon éclaté**

*Vodka, liqueur de melon, jus d'ananas*

**Thé vert**

*Jameson, Peachtree Schnapps, jus de citron*

**Tarte au citron**

*Limoncello, vodka, blanc d'œuf*

**Ours polaire**

*Crème de menthe blanche, vodka*

**Toucan Express**

*Liqueur amère Campari, rhum Appleton,  
jus d'ananas, jus de lime, sirop simple*



# Bar à gin

**Gins de base** 1,25 oz **11**  
2 oz **+4**

1. **3 Lacs** - Citron, tournesol  
Distillerie 3 Lacs, Salaberry-de-Valleyfield, Qc
2. **BeOrigin** - Écorce de bouleau  
Vice & Vertu, Saint-Augustin-de-Desmaures, Qc
3. **BeDirty** - Poivres exotiques  
Vice & Vertu, Saint-Augustin-de-Desmaures, Qc
4. **Betchwan** - Thé du Labrador  
Distillerie Pujalon, Havre-Saint-Pierre, Qc
5. **BleuRoyal** - Iris, lavande  
BluePearl Distillery, Montréal, Qc
6. **Bols Genever** - Genièvre  
Lucas Bols, Pays-Bas
7. **Bootlegger Botanique #3** - Racine de pissenlit  
Pirate du Nord, Mirabel, Qc
8. **Brockmans** - Bleuet, mûre  
Ginuine Distillery, Angleterre
9. **Bulldog** - Fruit du dragon, pavot blanc  
Bulldog Gin, Angleterre
10. **Bumblebee** - Miel  
Artist in Residence, Gatineau, Qc
11. **Canopée** - Épinette noire  
Distillerie Mariana, Louiseville, Qc
12. **Cherry River** - Genièvre, pousse de bouleau  
Distillerie Cherry River, Magog, Qc
13. **Cirka Sauvage** - Conifères  
Distillerie Cirka, Montréal, Qc
14. **Dandy** - Pomme  
Domaine Lafrance, Saint-Joseph-du-Lac, Qc
15. **Dillon's Unfiltered Gin 22** - Cannelle, coriandre  
Dillon's Small Batch Distiller, Lincoln, On
16. **Furlong** - Poivre, romarin  
Distillerie de la Chaufferie, Granby, Qc
17. **Gin de Neige** - Pomme  
Domaine Neige, Hemmingford, Qc
18. **Ginlight** - Genièvre  
Artist in Residence, Gatineau, Qc
19. **Hendrick's** - Rose, concombre  
William Grant & Sons, Écosse
20. **km12** - Sapin  
Distillerie du Fjord, Saint-David-de-Falardeau, Qc
21. **Levenswater Spring 34** - Lavande, poivre, safran  
Levenswater, North York, On
22. **L'if Gin et épices** - Thé du Labrador, épinette  
Distillerie L&M, Trois-Rivières, Qc
23. **Madison Park Pink** - Fleur de sureau, hibiscus  
1769 Distillery, Montréal, Qc
24. **Panoramix Gin Bicolore** - Fleur de pois bleu  
Absintherie des Cantons, Granby, Qc
25. **Roku Gin** - Fleur de cerisier, sencha  
Suntory, Japon
26. **Romeo's** - Concombre, aneth  
Pur Vodka, Montréal, Qc
27. **Radoune** - Champignons  
O'Dwyer, Gaspé, Qc

-  **28. Saga** - Genièvre, coriandre  
Distillerie Grand Dérangement, Saint-Jacques, Qc
-  **29. Seventh Heaven** - Agrumes exotiques  
Mondia Alliance, Boucherville, Qc
-  **30. Stadaconé Bleu** - Thé des bois  
Distillerie Stadaconé, Québec, Qc
-  **31. Stadaconé Rouge** - Canneberge, fleur de sureau  
Distillerie Stadaconé, Québec, Qc
-  **32. St. Laurent** - Coriandre, réglisse  
Distillerie du St. Laurent, Rimouski, Qc
-  **33. Supersonic** - Feuilles de lime Kaffir  
Distillerie du quai, Bécancour, Qc
-  **34. Thuya** - Coriandre, cèdre  
Distillerie Fils du roy, Saint-Arsène, Qc
-  **35. Trait-Carré** - Écorce d'agrumes, genièvre  
Distillerie de Québec, Québec, Qc
-  **36. Ungava** - Baie d'églantier, camarine noire  
Les Spiritueux Ungava, Cowansville, Qc
-  **37. Victoria Empress 1908** - Fleurs de pois papillon  
Victoria Distillers, Sidney, BC
-  **38. Violette** - Violette, cardamome  
Distillerie Mariana, Louiseville, Qc
-  **39. Wabasso** - Thé des bois, petits fruits  
Distillerie Wabasso, Trois-Rivières, Qc
-  **40. Waxwing** - Baie d'églantier, citron  
Artist in Residence, Gatineau, Qc
-  **41. Wendigo** - Baie d'argousier, verveine  
Absintherie des Cantons, Granby, Qc

### Gins premium

1,25 oz **13**

2 oz **+4**

-  **42. Barr Hill** - Miel  
Caledonia Spirits, Vermont, USA
-  **43. Gin du verger** - Pomme  
Entre Pierre et Terre, Franklin, Qc
-  **44. Menaud** - Salicorne  
Menaud, Clermont, Qc
-  **45. Stadaconé noir** - Lime Kaffir, baie de Tasmanie  
Distillerie Stadaconé, Québec, Qc

## PLANCHE DE GINS

**25**

Sélection de 3 gins du moment (1 oz ch.),  
servis avec tonic

### Choix d'allongeur

Tonic régulier

Soda régulier

1642 Tonic\* +2

1642 Ginger\* +2


1642 Yuzu\* +2


\*Produits québécois

**PIMP** TON  
DRINK





### Légende


 Agrumes/acidulé

 Fruité

 Floral

 Forestier/boréal

 Herbacé

 Épicé

# Sangrias

Verre 9,50 / Pichet 27

## Blanche

*Vin blanc, rhum blanc, Soho, jus d'orange, Sprite*

## Rouge

*Vin rouge, Southern Comfort, jus d'orange, Sprite*

## Violette

*Vin blanc, liqueur de violette, jus de citron, Ginger Ale, Sprite*

## Verte

*Vin blanc, gin, liqueur de melon, menthe, concombres, Ginger Ale*

# Bulles

Verre / Bouteille

<b>Santi Nello</b>	<b>12/45</b>
<b>La Marca Prosecco</b>	<b>50</b>
<b>Domaine Chandon Réserve Brut</b>	<b>65</b>
<b>Chandon Rosé</b>	<b>70</b>
<b>Piper-Heidsieck Brut</b>	<b>130</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	<b>135</b>
<b>Veuve Clicquot</b>	<b>155</b>
<b>Veuve Clicquot 1,5 L</b>	<b>305</b>
<b>Dom Pérignon Brut</b>	<b>500</b>





# Vins blancs

Verre / Bouteille

<b>Domaine La Hitaire</b>	<b>10/32</b>
<i>Ugni blanc, colombard, gros manseng, Côtes de Gascogne, France</i>	
<b>Tisdale</b>	<b>11/34</b>
<i>Chardonnay, Californie, États-Unis</i>	
<b>Canyon Road</b>	<b>12/38</b>
<i>Pinot grigio, Californie, États-Unis</i>	
<b>El Circo</b>	<b>12/41</b>
<i>Macabeo, Carinena, Espagne</i>	
<b>Paranga</b>	<b>14/44</b>
<i>Roditis, malagousia, Macédoine, Grèce</i>	
<b>Vida Organica Sauvage</b>	<b>46</b>
<i>Viognier, Mendoza, Argentine</i>	
<b>Zenato Pinot Grigio delle Venezie</b>	<b>48</b>
<i>Pinot grigio, Vénétie, Italie</i>	
<b>El Coto</b>	<b>52</b>
<i>Verdejo, Vallée de l'Ebre, Espagne</i>	
<b>Bidoli Friuli</b>	<b>54</b>
<i>Friulano, Frioul-Vénétie Julienne, Italie</i>	
<b>Kendall-Jackson</b>	<b>55</b>
<i>Chardonnay, Californie, États-Unis</i>	
<b>Formigo</b>	<b>56</b>
<i>Palomino, Treixadura, Godello, Torrontes, Galice, Espagne</i>	
<b>Bukeko</b>	<b>60</b>
<i>Malagousia, Assyrtiko, sauvignon blanc, Macédoine, Grèce</i>	
<b>La Crema</b>	<b>68</b>
<i>Chardonnay, Californie, États-Unis</i>	
<b>Pouilly-Fuissé Jean-Claude Boisset</b>	<b>70</b>
<i>Chardonnay, Bourgogne, France</i>	
<b>Loimer</b>	<b>75</b>
<i>Grüner Veltliner, Kamptal, Autriche</i>	
<b>Sancerre Les Panseillots</b>	<b>80</b>
<i>Sauvignon blanc, Val de Loire, France</i>	

# Vins rosés

Verre / Bouteille

<b>Listel Gris</b>	<b>38</b>
<i>Grenache, Carignan, Languedoc-Roussillon, France</i>	
<b>Cazal Viel Vieilles Vignes</b>	<b>12/42</b>
<i>Syrah, cinsault, grenache, France</i>	
<b>Miraval Côtes de Provence</b>	<b>55</b>
<i>Cinsault, syrah, grenache, rolle, Côtes de Provence, France</i>	





# Vins rouges

Verre / Bouteille

<b>Tisdale</b>	<b>10/34</b>
<i>Cabernet sauvignon, Californie, États-Unis</i>	
<b>Monasterio de Las Vinas Carinena Gran Reserva</b>	<b>11/37</b>
<i>Granacha, Tempranillo, Carignan, Vallée de l'Ebre, Espagne</i>	
<b>Canyon Road</b>	<b>12/38</b>
<i>Pinot noir, Californie, États-Unis</i>	
<b>El Circo</b>	<b>12/41</b>
<i>Grenache, Carinena, Espagne</i>	
<b>Réserve de Bonpas</b>	<b>13/43</b>
<i>Grenache, Syrah, Côtes-du-Rhône, France</i>	
<b>Old True Zin</b>	<b>45</b>
<i>Zinandel, Puglia, Italie</i>	
<b>Bordeaux Supérieur, Château La Mothe du Barry</b>	<b>47</b>
<i>Merlot, Bordeaux, France</i>	
<b>Altano</b> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span>	<b>50</b>
<i>Assemblage de cépages, Douro, Portugal</i>	
<b>Valpolicella Le Bine</b>	<b>52</b>
<i>Corvina, rondinella, Vénétie, Italie</i>	
<b>El Coto</b>	<b>55</b>
<i>Crianza, Vallée de l'Ebre, Espagne</i>	
<b>Zolo</b>	<b>56</b>
<i>Cabernet sauvignon, Argentine</i>	
<b>Adaras Calizo Almansa</b>	<b>58</b>
<i>Garnacha tintorera, Côte Méditerranéenne, Espagne</i>	
<b>Les Sorcières du clos des fées</b>	<b>60</b>
<i>Syrah, grenache, carignan, mourvèdre, Languedoc-Roussillon, France</i>	
<b>Coto de Imaz</b>	<b>64</b>
<i>Tempranillo, Rioja, Espagne</i>	
<b>Frei Brothers Réserve</b>	<b>68</b>
<i>Cabernet sauvignon, Californie, États-Unis</i>	
<b>René Bouvier, Chapitre Suivant</b>	<b>72</b>
<i>Pinot noir, Bourgogne, France</i>	
<b>Pétales d'Osoyoos, Osoyoos Larose</b>	<b>78</b>
<i>Merlot, malbec, cabernet sauvignon et franc, Vallée de l'Okanagan, Canada</i>	
<b>Barolo, Beni di Batasiolo</b>	<b>85</b>
<i>Nebbiolo, Piémont, Italie</i>	
<b>Crozes-Hermitages, Domaine des Entrefaux</b>	<b>90</b>
<i>Syrah, Côtes-du-Rhône, France</i>	
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>99</b>
<i>Corvina, rondinella, Vénétie, Italie</i>	
<b>Margaux, Château Paveil de Luze</b>	<b>110</b>
<i>Cabernet sauvignon et franc, merlot, Bordeaux, France</i>	
<b>Santenay, Camille Giroud</b>	<b>125</b>
<i>Pinot noir, Bourgogne, France</i>	
<b>Miguel Merino, Rioja Gran Reserva</b>	<b>130</b>
<i>Tempranillo, Rioja, Espagne</i>	