



BIÈRES ET CIDRE

WEST SHEFFORD

St-Denis / Golden Ale	4.50 / 6.50
3 Lettres / IPA américaine	4.50 / 6.50
L'autre Sorte / Rousse anglaise	4.50 / 6.50
Brassée de blanc / Blanche de tradition belge	5.50 / 7.50
Mont-Rose / Sûre à la camerise	6 / 8

TROU DU DIABLE (750 ml)

L'ours / Saisons jeunes et sûres	22
Abbraccio / Stout sure vieillie en fûts	24
Cabrone 14 / Saisons élevées en fûts affinée sur lit de griottes	25

CIDRERIE AU PIED DE COCHON (750ml)

POMME À CHEVREUIL 2019 / Pétillant naturel de cidre fermier	32
TOUSKI 2019 / Pommes et macération de petits fruits	32
CUVÉE D'À CÔTÉ / Méthode traditionnelle, élevé sur latte 8 mois	40

SANS ALCOOL

Mocktail BSD	7
---------------------	---

COCKTAILS CLASSIQUES

Dark and stormy / Rhum brun, bière de gingembre	9
Paper plane / Amermelade, amernoir, bourbon, citron	9
Amaretto sour / amaretto, citron, blancs d'oeufs	9
Margarita / tequila, triple sec, lime	10
Brandy smash / brandy, menthe	11
Last Word / Gin, Chartreuse, luxardo	13
Martini Menaud / Gin ou Vodka	17

COCKTAILS BSD

Limonade fraise & rhubarbe / Vodka, sirop fraise & rhubarbe, citron	8
Ginger Fizz / Gin, gingembre frais du Québec, soda	9
50/50 3/4 / Martini Rosso, Martini Dry, tonic	9
Denis Palmer / Bourbon, sirop de thé, lime, canneberge	9
Sex on the beach / Vodka, peach schnapps, jus d'agrumes	10
Garde la pêche / Tequila Hornitos Reposado, sirop de pêche, citron	10
Gin concombre / Gin, concombre, lime, tonic	10
Whisky sour à la cerise / whisky, cerise, blanc d'oeuf	12

PICHETS BSD

Sangria rouge / Vin rouge, rhum, Grand Marnier, orange, pamplemousse	25
Margarita à la pêche / Tequila, triple sec, pêche, lime.	45

SHOTS DU MOIS

BSD / Amermelade, Amernoir, citron	2 pour 4 \$
Gingergin / gin, gingembre, citron	2 pour 5 \$
Hot Shot / Galliano, espresso	2 pour 7 \$

CIDRE AU VERRE

TOUSKI 2019 / Pommes et macération de petits fruits 7

BLANCS AU VERRE

Alsace N.M., En Vrac, Arthur & Bernard Bohn * 12

Verdiccio dei castelli de jesi 2018, Anno Uno, Col di Corte 13

(Loire) 2019, Les moyens du bord, La grange aux belles 13.5

* Macération

ROUGES AU VERRE

(Piémont) 2018, È Rosso!, Poderi Cellario (1L) 11

(Sopron) 2017, Balf Sopron, Franz Weninger 12



BLANCS

Venezia Giulia 2018, Villa Job	45
Alsace N.M., En Vrac, Arthur & Bernard Bohn *	53
Verdicchio dei castelli de jesi 2018, Anno Uno, Col di Corte	59
(Loire) 2019, Les moyens du bord, La grange aux belles	61
Californie 2018, Lalalu, Inconnu	69

* Macération

ROUGES

(Sopron) 2017, Balf Sopron, Franz Weninger	53
(Piémont) 2018, È Rosso!, Poderi Cellario (1L)	56
Lisboa 2015, Clima, Vale da Capucha	56
Rioja 2018, Soplar, Bodegas Moraza	58
(Gaillac) 2018, Mauzac Noir, Domaine Plageoles	62
(Strandja) 2018, Kalecik Karasi, Chamlija Winery	68
Lisboa 2018, Palhete, Vale da Capucha	73
Bourgogne 2017, Domaine Didon	100
Maranges 2016, Maison en Belles Lies	113

CROQUETTES

Poulet, miel d'été d'Anicet (3un) / 9

LABNEH

Labneh maison (chèvre et vache), pistaches,
olives, herbes / 13

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

Rabioles, croûtons / 12

SALADE DE CONCOMBRE

Concombre, tomatillo, oignons rouge,
vinaigrette crème sûre / 10

PALOURDES ET TABOULEH

Palourdes little neck et tabouleh / 12

AUBERGINES

Babaganoush, aubergines rôties,
citron confit, coriandre, sumac / 12

TATER TOTS

Patates, crevettes nordiques,
mayo, fleur d'ail / 15

PÂTES AUX BROCOLIS

Cavatelli, brocolis, cheddar, sobrassada / 16

MOUSSAKA

Agneau , aubergines, feta, herbes / 16

FRITES & MAYO / 6

-

PÊCHES, CRÈME ET COOKIE / 10

* TOUS NOS LÉGUMES PROVIENNENT DE LA FERME LA PELLETÉE

