



## BIÈRES ET CIDRE

### WEST SHEFFORD

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

### TROU DU DIABLE (750 ml)

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

### CIDRERIE AU PIED DE COCHON (750ml)

<b>POMME À CHEVREUIL 2019</b> / Pétillant naturel de cidre fermier	32
<b>TOUSKI 2019</b> / Pommes et macération de petits fruits	32

### SANS ALCOOL

<b>Mocktail BSD</b>	7
<b>Club Kombucha Amer au pamplemousse 355ml</b>	7
<b>Club Kombucha Sur aux baies 355ml</b>	7

## COCKTAILS CLASSIQUES

<b>Dark and stormy</b> / Rhum brun, bière de gingembre	9
<b>Paper plane</b> / Amermelade, amernoir, bourbon, citron	9
<b>Amaretto sour</b> / amaretto, citron, blancs d'oeufs	9
<b>Margarita</b> / tequila, triple sec, lime	10
<b>Last Word</b> / Gin, Chartreuse, luxardo	17

## COCKTAILS BSD

<b>Ginger Fizz</b> / Gin, gingembre frais du Québec, soda	9
<b>50/50 3/4</b> / Martini Rosso, Martini Dry, tonic	9
<b>Denis Palmer</b> / Bourbon, sirop de thé, lime, canneberge	9
<b>Sex on the beach</b> / Vodka, peach schnapps, jus d'agrumes	10
<b>Garde la pêche</b> / Tequila Hornitos Reposado, sirop de pêche, citron	10
<b>Martini à la poire</b> / vodka Rosemont ou Menaud, lillet, sirop poire vanille	12/17

## PICHETS BSD

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

## SHOTS DU MOIS

<b>BSD</b> / Amermelade, Amernoir, citron	2 pour 4 \$
<b>Gingergin</b> / gin, gingembre, citron	2 pour 5 \$
<b>Tequila Cynar</b> / Hornitos, Cynar	2 pour 6 \$

DEMANDER À CATHERINE CE QU'IL FAUT BOIRE CE SOIR.



## **BULLES**

(Penedès) Ancestral Brut Nature, A pèl, Loxarel	59
(Provence) Brut Nature, L'apesanteur, Les Terres Promises	70

## **BLANCS**

Muscadet Sèvre et Maine 2018, Les 2 Terres	47
Alsace N.M., En Vrac, Domaine 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
(Dão) 2019, Rufia!, João Tavares de Pina *	63
Willamette Valley 2018, Vin de days, Day Wines	66
Liguria di Levante 2019, il bianco, Il Tochio	69
(Vénétie) 2018, Monticelli Bianco, Il Roccolo *	77
(Burgenland) 2018, Waiting for Tom Weiss, Rennersistas *	83

\* Macération

## **ROUGES**

Sopron 2017, Balf Sopron, Franz Weninger	53
Dão 2019, Lero Lero, João Tavares de Pina	54
(Piémont) 2018, È Rosso!, Poderi Cellario (1L)	56
Lisboa 2015, Clima, Vale da Capucha	56
Rioja 2018, Soplár, Bodegas Moraza	58
Alsace 2018, Le coup de Jus, Domaine Bohn	61
(Gaillac) 2018, Mauzac Noir, Domaine Plageoles	62
(Strandja) 2018, Kalecik Karasi, Chamlija Winery	68
Lisboa 2018, Palhete, Vale da Capucha	73
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

## **FALAFELS**

Falafels, tahini, marinades / 11

## **SALADE**

Radicchio, frisée, courge delicata frite,  
sauce ranch au bleu, parmesan / 12

## **GRAVLAX**

Truite, chou, pommes, mayo au gingembre / 18

## **TATER TOTS**

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

## **FRITES & MAYO / 6**

-

**POIRE POCHÉE, CRÈME AUX AMANDES, CAMEL / 8**

