

Cocktails	<b>Fika</b> Vodka Rosemont, amaretto Miele, café, sirop d'érable aux champignons sauvages Complexe, velouté, torréfié	16
	<b>Camelia</b> Whisky Rosemont, sirop de thé noir à la menthe, argousier, kombucha Frais, acidulé, herbacé	16
	<b>Solstice</b> Rhum blanc Rosemont, liqueur d'abricot Humble, sirop de miel, mélilot et thym Frais, fruité	15
	<b>Syra</b> Gin boréal, liqueur à la framboise Sivo, sirop de framboises de la Ferme Bourdelais et cèdre, émulsifiant végétalien Acidulé, velouté, fruité	15

Cocktails sans alcool Selon l'inspiration du moment

Menu boisson

NORD

Blancs	<b>Assyrtiko</b> Mylonas Winery, Grèce, Keratea	15 /72	Rosés	<b>Merlot/Pinot noir</b> T Cuvée Rosato, Cantina Tramin, Italie, Alto Adige	15 /70	
	<b>Chenin blanc/Viognier</b> Pine Ridge, États-Unis, Californie	16 /78		Porto	<b>Porto Taylor Fladgate</b> LBV	12
	<b>Pinot grigio</b> Solatia, Ca Vescovado, Italie, Vénétie (b)	14 /66			Bulles	<b>Xarel-Lo/Macabeu/Parellada</b> Cava, Funàmbul Brut Nature, Azul y Garanza, Espagne, Navarre (b)
	<b>Sauvignon blanc</b> Famille Descombe, France, Languedoc-Roussillon	16 /74		Bières		<b>Bière du Siboire (canettes 473 ml)</b>
Rouges	<b>Grenache noir/Syrah</b> La Buvette, Castelmaure, France, Languedoc (b)	13 /56	<b>Sherbière</b> Lager blonde sherbrookoise, 5,2 %		10	
	<b>Tempranillo/Merlot</b> Abril, Azul y Garanza, Espagne, Navarre (b)	14 /66	<b>Trip d'automne</b> Triple belge, 7 %		10	
	<b>Cabernet franc</b> Dolomite, Cave Spring, Canada, péninsule du Niagara	16 /72	<b>Polo</b> Lager tchèque ambrée, 4,6 %	10		
			<b>Astrocyclette</b> NEIPA Céleste tropicale, 5 %	10		
			Cidre	<b>Cidre pétillant Michel Jodoin</b> 330 ml 6,4 %	7	
				<b>Cidre Nord x Fleuri</b> Saint-Joseph-du-Lac, Canada, Québec Framboise, camerise et sapin 473 ml 5,6 %	9	

(b) Biologique  
 (bd) Biodynamique  
 (n) Nature  
 (cr) Culture raisonnée

Veillez svp mentionner toute intolérance ou allergie à votre serveur.  
 Le menu est sujet à changement sans préavis.