

MENU DES BIÈRES



TABLE DES MATIÈRES

BIÈRES BLONDES	2
Lager	2
Ale blonde	3
Triple	3
BIÈRES SANS ALCOOL	3
BIÈRES BLANCHES	4
Blanches de type belge	4
Weizen	4
Stout blanc	4
BIÈRES INDIA PALE ALE	5
IPA	5 - 6
BIÈRES AMBRÉES ET ROUSSES	6
Ale Rousse	6
Ambrée de type belge	6
BIÈRES BRUNES	7
Dunkelweizen	7
Weizenbock	7
Brown Ale	7
Scotch Ale	7
Brune belge forte	7
BIÈRES NOIRES	8
Stout	8
BIÈRES AUX FRUITS	8
Bières aux fruits	8
BIÈRES DE SAISON	9
Saison	9
Bières sûres	9
BIÈRES VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE	10
MIXTES ET COCKTAILS À LA BIÈRE	11
CIDRE	11

BIÈRES BLONDES



LAGER

La Lager est différencié par le type de levure. Les levures à bière sont classifiées au sein de l'un de ces deux groupes: les fermentations haute (Ale) ou basse (Lager). Une fermentation basse se fait généralement entre 10 °C à 13 °C et produit moins de saveurs attribuables à la levure. Il en résulte une bière toute en finesse où le houblon est délicatement mis en valeur. Les caractéristiques d'une bonne Lager croustillante sont: relativement sèche, rafraîchissante, facile à boire, d'effervescence vive et sans défaut.

FÛT

Bières et Compagnie Blonde, 4,5% alc., Pinte: 7,50 \$ Le Bock 1L: 12,50 \$

Lager québécoise classique

Sleeman Clear 2.0, Montréal 12 km, 4% alc., . . Pinte: 7,50 \$ Le Bock 1L: 12,50 \$

Bière légère et faible en glucide

Carlsberg, Danemark 5750 km, 5% alc.,Pinte: 9,50 \$ Le Bock 1L: 16,50 \$

Blonde douce classique

Sapporo, Japon 10350 km, 5% alc., Pinte: 9,50 \$ Le Bock 1L: 16,50 \$

Blonde traditionnelle

BOUTEILLES ET CANETTES

Pilsner, Ruisseau Noir, Terrebonne 2,6 km, 6% alc., 473 ml. 10,50 \$

Fraîche, houblonné et tropicale

Kellerbier, Oshlag, Montréal 20 km, 5% acl., 473 ml, 15 IBU 7,50 \$

Bière de blé, 100% québécoise

Jet Set, Avant Garde, Montréal 20 km, 5% alc., 473 ml, 30 IBU 10,00 \$

Pilsner française, malté et peu amère

Zizen Pils, Vox Populi, Montréal 29 km, 5% alc., 355 ml, 40 IBU 7,00 \$

Style Tchèque, belle amertume

Pilsner, Le Castor, Rigaud 57 km, 4,8% alc., 473 ml, 10,50 \$

bien équilibré, un noble classique

Blonde de Soif, Tite Frette, Saint-Jean-Sur-Richelieu 58 km, 4% alc., 473 ml 11,50 \$

Blonde classique légère

Sovy, Dunham, 94 km, 4% alc., 473 ml 11,50 \$

Lager blonde légère style bohémienne

BCBG, Brasserie Générale, Québec 222 km, 5% alc., 473 ml, 10,00 \$

Blonde classique non filtrée aux ingrédients québécois

Audio / Visual Lager, Collective Arts, Hamilton 563 km, 4,9% alc., 473 ml .9,50 \$

Blonde traditionnelle

Mongozo Premium Pilsner, Belgique 5550 km, 5% alc., 330 ml, 9,50 \$

Un classique déglutennisé

Furstenberg Pilsner, Allemagne 5750 km, 4,5% alc., 500 ml, 9,50 \$

Blonde claire et désaltérante

Czechvar, République Tchèque 6250 km, 5% alc., 500 ml, 9,50 \$

Blonde douce

SUITE BIÈRES BLONDES



ALE BLONDE

Les bières dites Ale sont dues à une fermentation haute souvent entre 18 °C à 21 °C et produisent davantage de saveurs attribuables à la levure. Les levures Ale sont la plus part du temps la marque de commerce d'une brasserie et la même souche de levure redonne vie aux brassins suivant indéfiniment. Souvent les Blond Ale ont des saveurs de céréales légèrement miellées sont décorées de houblons polis, peu amers et sont bien désaltérantes.

BOUTEILLES ET CANETTES

Juicy Pale Ale, Mille Îles, Terrebonne 2,6 km, 5,7% alc., 473 ml, 35 IBU . . .12,00 \$

Ale houblonnée et tropicale

Kölsch, Shelton, Montréal 20 km, 3,5% alc., 473 ml, 3 IBU11,00 \$

Blonde de soif

Mad Manu, Overhop, Montréal 20 km, 5,2% alc., 473 ml, 9,50 \$

Houblonnée à l'américaine, notes de melon, finale amère

Morbach, Belgh Brasse, Amos 460 km, 4,5% alc., 500 ml,10,00 \$

Style Kölsch Allemand, rafraîchissante

TRIPLE

Des céréales soyeuses soulèvent une chaleur d'alcool, alors qu'un houblon herbacé et floral équilibre le profil des saveurs. Son corps sec et effervescent relevé par des esters fruités et des subtilités rappelant le pain frais font de la Triple une bière complète et complexe. Forte mais désaltérante.

FUT

Delirium Tremens, Belgique 5550 km, 8,7% alc.,16oz: 12,50 \$

Blonde forte maltée aux fines notes d'épices et de fruits

BOUTEILLES

Tripel, Pie Braque, Jonquière 351 km, 9% alc., 500 ml, 30 IBU 12,50 \$

Fruité et douce effluve d'alcool

SANS ALCOOL

Erdinger Alkoholfrei, Allemagne 5750 km, 0,4% alc., 500 ml, 8,50 \$

Blonde de blé voilée, une finale peu amère et texturée

Point Five, Sleeman, Montréal 12 km, -0,5% alc., 355 ml 6,00 \$

Lager aux agrumes, rafraîchissante

BIÈRES BLANCHES



BLANCHE DE TYPE BELGE

Contrairement à la Weizen allemande, le profil fruité et épicé de blanche de type belge provient surtout de l'addition de graines de coriandre et de zeste d'orange. D'autres écorces de fruits et épices peuvent être utilisés afin de distinguer une Witbier de ses concurrentes. Fruitée, fraîche et peu amère.

FÛT

Blanche de Chambly, Unibroue, Chambly 44 km, 5% alc.,
.Pinte: 8,00 \$ Le Bock 1L: 13,50 \$
Orange et coriandre, bière désaltérante

Kronembourg 1664 Blanc, France 5850 km, 5% alc., 330 ml
.Pinte: 9,50 \$ Le Bock 1L: 16,50 \$
bière citronnée et légèrement sucrée, très fraîche

BOUTEILLES ET CANETTES

Blanche belge, Ruisseau Noir, Terrebonne 2,6 km, 4,7% alc., 473 ml. . . .10,50 \$
Arômes de coriandre, d'orange et de blé

Botanik, 4 Origine, Montréal 28 km, 5% alc., 473 ml,11,50 \$
Aux aromates du gin Cirka, graines de paradis, orange, baies de genièvre et cardamome verte

Blanche Orange, Tite Frette, Saint-Jean-Sur-Richelieu 58 km, 4% alc., 473 ml .11,50 \$
Bière trouble, douce et orangée

Dandy, Brasserie Générale, Québec 222 km, 5% alc., 473 ml,10,00 \$
Écorces d'oranges et coriandre

Blanche de Bruxelles, Belgique 5550 km, 4,5% alc., 330 ml, 9,00 \$
Facile et coulante, arômes d'oranges et de coriandre

WEIZEN

Des esters de bananes et de poires supportent des notes phénoliques de clou de girofle, le tout assis sur une base douillette de plus de 50% de blé malté et propulsé par une effervescence marquée. Ces bières non filtrées, sans épices, avec une mousse ivoire spectaculaire et l'apparence voilée sont prisées des amateurs du style. Bière avec beaucoup de corps mais peu d'amertume.

BOUTEILLES ET CANETTES

Citra Weisse, Le Castor, Rigaud 57 km, 5,0% alc., 660 ml,10,50 \$
Citron, banane et clou de girofle, bière de terrasse

Hacker-Pschorr Hefe Weisse, Allemagne 6100 km, 5,5% alc., 500 ml, . . .10,00 \$
Ronde et veloutée aux saveurs maltées, effluves d'agrumes et de clou de girofle

Erdinger Weissbier, Allemagne 6150 km, 5,3% alc., 500 ml,11,50 \$
Effluves de citron confit, de pain frais et de fleur d'oranger

BIÈRES INDIA PALE ALE



IPA

Ses houblons explosifs, aromatiques autant qu'amers, tendent à dominer ses malts d'orge légèrement sucrés. Son parfum penche souvent dans le camp des agrumes et des herbes, alors que ses saveurs et son amertume s'expriment aussi en résine et en bois. Chaque brasserie on leur façon d'interpréter la IPA, de blanche à noir, la grande particularité qui les regroupe est la forte présence de houblon qui leur donne cette belle finale bien amère.

FÛT

IPA Américaine, Mille Îles, Terrebonne 7,7 km, 6,1% alc., 57 IBU
.Pinte: 9,00 \$ Le Bock 1L: 15,50 \$

Flaveurs de pamplemousse et d'ananas, bonne finale amère

IPA du Nord-Est, Les Brasseurs du Nord, Blainville 19 km, 6% alc., 76 IBU . . .
.Pinte: 9,50 \$ Le Bock 1L: 16,50 \$

Fruités et exotiques à souhait avec une texture soyeuse, très trouble

BOUTEILLES ET CANETTES

Milkshake IPA, Ruisseau Noir, Terrebonne 2,6 km, 6,5% alc, 33 IBU . . . 12,50 \$

IPA bien ronde à l'ananas et à la mangue

Sabro Juicy IPA, Mille Îles, Terrebonne 2,6 km, 7% alc., 473 ml, 40 IBU . .12,00 \$

NEIPA aux arômes de fruits tropicaux et notes de noix de coco

Double IPA, Mille Îles, Terrebonne 2,6 km, 8% alc., 473 ml, 112 IBU . . . 12,00 \$

Arômes de pêche et pamplemousse, forte amertume résineuse

Glam Rock, Jukebox, Montréal 20 km, 5,8% alc., 473 ml, 29 IBU 10,00 \$

Brut IPA aux notes de fruits et d'herbes, final sèche, peu de sucre résiduel

Double Distorsion, Jukebox, Montréal 20 km, 8,5% alc., 473 ml, 100 IBU . 12,50 \$

Touches de mangues, de fruits de la passion, de citrons et d'ananas, final bien amère

Réal Double IPA, Matera, Montréal 20 km, 7,75% alc, 355 ml, 80 IBU . . . 9,00 \$

des notes de fruits tropicaux et une finale résineuse

Tam Tam Session IPA, Matera, Montréal 20 km, 4,75% alc, 355 ml, 40 IBU, 8,00 \$

Bière de soif houblonnée aux arômes fruités et supra-tropicaux

Ping Pong IPA, Pixel, Montréal 29 km, 6,5% alc., 473 ml, 35 IBU 11,50 \$

NEIPA jaune pâle voilée, soyeuse et bien fruitée

One Love, Overhop, Montréal 20 km, 9% alc., 473 ml, 90 IBU 12,50 \$

Impérial Red IPA, bière rousse caramélisée et très amère

Projet Tropical IPA, Vilains, Joliette 36 km, 6,5% alc., 473 ml, 11,50 \$

Houblons américain aux notes de mangue, papaye, abricot et fruit de la passion

Lingua Ignota Neipa, Dunham, 94 km, 6,5% alc., 473 ml 12,50 \$

Neipa très aromatique et fruité, amertume modérée

Färsk, Dunham, 94 km, 5,5% alc., 750 ml 16,00 \$

Farmhouse IPA d'inspiration suédoise, arômes de citron et foin frais

IPA Ekuanot, Belgh Brasse, Amos 460 km, 6% alc., 500 ml, 11,00 \$

Bière cuivrée, fines saveurs de pamplemousse et de pin

Conquereor, Pit Caribou, Percé 770 km, 6% alc., 500 ml, 12,50 \$

Kveik IPA de seigle fermentée avec un mélange de levures fermières norvégiennes

Merida, 2 Crows, Halifax 799 km, 5,4% alc., 473 ml, 31 IBU 11,00 \$

NEIPA bien tropicale, trouble et douce amertume texturée

BIÈRES ROUSSE



ALE ROUSSE

Un filet de caramel mène à une amertume polie et quelques petits fruits gentils. Délicate, elle joue habituellement sur des nuances de noisettes, de caramel, de pain toasté et de houblons subtilement feuillus.

FÛT

Rousse Irlandaise, Mille Îles, Terrebonne 7,7 km, 4,9% alc., 500 ml, 28 IBU.Pinte: 9,00 \$ Le Bock 1L: 15,50 \$

Bière foncé aux reflets orangés, saveur caramélisé de pain grillé et bien minérale

Boréale Rousse, Brasseurs du Nord, Blainville 19 km, 5% alc.,Pinte: 8,00 \$ Le Bock 1L: 13,50 \$

Ale cuivrée aux reflets rougeâtres, un classique malté

Okanagan Spring Pale Ale, Colombie-Britannique 3350 km, 5% alc.,Pinte: 8,50 \$ Le Bock 1L: 14,50 \$

Ambrée aux reflets roux, petit malt caramel, amertume modérée, facile à boire

BOUTEILLES ET CANETTES

Rousse Poivrée, Ruisseau Noir, 2,6 km, 5,5% alc., 473 ml, 28 IBU.11,00 \$

De couleur rouge orangé, touche malt sucré et de poivre vert d'Inde

Rousse Mild, Pie Braque, Jonquière 351 km, 4,5% alc., 500 ml, 23 IBU . . 12,50 \$

Notes de pain grillé, de caramel et de noix

La Bitt à Tibi Pale Ale, Belgh Brasse, Amos 460 km, 5,5% alc., 330 ml, . . 6,00 \$

Bière ambré houblonnée à l'américaine

La Bonne Aventure, Pit Caribou, Percé 770 km, 5% alc., 500 ml,12,00 \$

Arômes de malt caramélisé et au caractère boisé, légèrement sèche en finale

AMBRÉE DE TYPE BELGE

Les levures typiques aux bières belges livrent des esters bien fruités et épicés, souvent aux côtés d'épices rajoutées, telles des graines de coriandre. Le corps effervescent et relativement sec rend la vivacité des saveurs très digeste.

La Orval, Belgique 5550 km, 6,9% alc., 330 ml, 11,00 \$

Parfums de fruits, d'épices, de cuir, de fleurs et d'agrumes, d'une complexité renversante

Piraat, Belgique 5550 km, 10,5% alc., 330 ml, 12,50\$

Bière forte et ample, saveurs d'épices et de cassonade, amertume modéré

BIÈRES BRUNES



DUNKELWEIZEN

Pain au bananes et clou de girofle s'appuient sur des céréales légèrement caramélisées et aux accents de pain grillé, parfois même brûlé, le tout propulsé par une effervescence marquée. Profil épicé et fruité.

Erdinger Dunkel, Allemagne 6150 km, 5,3% alc., 500 ml, 9,50 \$

Bière ronde aux saveurs toastées, légèrement fruitées et épicées

BROWN ALE

Des malts légèrement rôtis et chocolatés déploient des soupçons de noix caramélisées accompagnés d'une amertume plus ou moins poignante.

Brown Ale, Mille Îles, Terrebonne 7,7 km, 4,4% alc., 473 ml, 32 IBU. . . . 10,50 \$

Arôme de noisette, de caramel ainsi que des effluves de pain grillé

Krumpet, 4 Origines, Montréal 28 km, 5% alc., 473 ml, (canette) 9,50 \$

Caramélisé et peu amère, une douce saveur de malt

BRUNE BELGE FORTE

Des notes épicées intenses parsèment cette brune à laquelle les malts confèrent des flaveurs soutenues de noisettes, de toast et parfois même de caramel ou de chocolat, constamment taquinées par une effervescence piquante.

Chimay Rouge, Belgique 5550 km, 7 % alc., 330 ml, 12,50 \$

Nez fruité d'abricot, effluves d'agrumes et de levures épicées, riche en saveur

Delirium Nocturnium, Belgique 5550 km, 8,5% alc., 330 ml, 12,50 \$

Notes de caramels, de moka, de chocolats suivies de touches fruitées et des pointes épicées et de poivre.

BIÈRES NOIRES / BIÈRES DE SAISON



STOUT

On réfère habituellement à une Stout sans trait de caractère distinctif autre que ses saveurs classiques : malts rôtis aux nuances de chocolat et de café dans une texture relativement ronde sans pourtant être lourde ni très forte.

FÛT

Guinness, Irlande 4750 km, 4% alc.,Pinte: 10,00 \$

Orge rôti, effluves de café, un classique

BOUTEILLES ET CANETTES

Vox Stout Milkshake, Vox Populi, Montréal 20 km, 5,5% alc., 355 ml, 25 IBU. 9,00 \$

Riche, crémeuse et vanillée à souhait, une touche de sucre au dessert

Noirceur, Grimoire, Granby 81 km, 5% alc., 473 ml 10,00 \$

Bière noire au chocolat avec un petit goût de café

Stout Impérial, Pie Braque, Jonquière 351 km, 9% alc., 500 ml, 35 IBU . . 12,50 \$

Bière capiteuse, bien torréfiée et réconfortante

SAISON

La levure expressive et phénolique engendre une bière très sèche, fortement gazéifiée aux notes épicées et poivrées de citron, de foin et de terre qui rappelle les champs ensoleillés, un effet souvent amplifié par un houblon herbacé mi-amer.

FUT

Saison des Plages, Brasseur du Nord, Blainville 19 km, 4,9 % alc., 30 IBU.

.Pinte: 8,50 \$ Le Bock 1L: 14,50 \$

Bière blonde voilé houblonnée et citronnée

BOUTEILLES

Farmhouse Citra, Mille Îles, Terrebonne 7,7 km, 4% alc., 473 ml, 24 IBU. 11,50 \$

Bière légère avec beaucoup de caractère, citronnée et herbacée

Steke, Mille Îles/Macallen/Épitaphe, Terrebonne 7,7km, 6,5% alc., 473 ml, 13,75 \$

Saison fermière au miel et aux fruits affiné en barils de cabernet sauvignon (collabo)

A Tout Le Monde, Unibroue, Chambly 44 km, 4,5% alc., 341 ml, 22 IBU . 7,50 \$

Bière épicée de couleur jaune légèrement doré, bien rafraichissante

Claussenii, Dunham, 94 km, 6% alc., 750 ml 16,00 \$

Saison rustique, notes épicées et poivrées de citron, de foin et de terre avec un touche de fruits

BIÈRES AUX FRUITS / BIÈRES SURES



BIÈRES AUX FRUITS

Un (ou des) fruit ajouté en quantité significative dans le processus de brassage en vient à dominer le profil de saveurs. Le résultat est tantôt acidulé, tantôt sucré, mais toujours, croyez-le ou non, fruité!

FUT

L'invitée Surprise, Brasseur du Nord, Blainville 19 km, 8 % alc., 46 IBU. . 9,00 \$
Brut IPA à l'hibiscus, pomme grenade et rhubarbe, très pignable

BOUTEILLES ET CANETTES

Brohemian Raspberry, Milles Iles, Terrebonne 7,7 km, 4,7% alc., 473 ml. 12,50 \$
Collaboration avec Le Fermentor de l'Assomption, saison aux framboises

Delirium Red, Belgique 5550 km, 8% alc., 330 ml 11,50 \$
Bière forte aux cerises de couleur rouge foncée, belle équilibre

Früli, Belgique 5550 km, 4,1% alc., 330 ml 10,00 \$
D'un rose-rouge vif, elle possède 30% de jus de fraises pur avec un touche d'orange

BIÈRES SURES AUX FRUITS

Milkshake IPA Sure aux Framboise, Ruisseau Noir, Terrebonne 7,0% alc., 473 ml, 30 IBU 12,50 \$
D'une belle couleur rouge-rose bien trouble, bien acidulé

Saison Sure aux Fruits de la Passion, Mille Îles, Terrebonne 7,7 km, 4,5% alc., 473ml. 12,50 \$
Arômes et saveurs tropicales appuyées par une acidité assumée

Celsius Coco, Mille Iles, Terrebonne 7,7 km, 5% alc., 473 ml. 12,50 \$
Collaboration avec Shelton, Saison sure avec jus d'ananas, noix de coco et levure Kœik

Kettle Sour, Vox Populi, Montréal 29 km, 3% alc., 355 ml, 3 IBU 7,00 \$
Bière sure avec du jus de jus d'orange, le mimosa de la bière

Balaton, Le Castor, Rigaud 57 km, 6,8% alc., 500 ml. 15,75 \$
Assemblages barriqué sur levure belge et brettanomyces, refermentée avec des cerises griottes

Jamboree, 2 Crows, Halifax 799 km, 5,4% alc., 473 ml 12,00 \$
Bière à la fraise et à la goyave, couleur rose voilée et final acidulée

BIÈRES SURES

Son acidité surprenante rappelle citrons et pommes vertes, pendant que son effervescence marquée transporte des odeurs de foin. Sure et rafraîchissant.

BOUTEILLES ET CANETTES

Banjo, Jukebox, Montréal 20 km, 4,8% alc., 473 ml, 38 IBU 11,50 \$
IPA sure aux saveurs de fruits exotiques

Liefmans Goudenband, Belgique 5550 km, 8,0% alc., 330 ml 12,50 \$
Brune aux reflets rouges, arômes de caramel, de pomme, de bois, de cerise et de malt

BIÈRE VIEILLIE EN FÛT DE CHÊNE



BOUTEILLES ET CANETTE

Steke, Mille Îles/Macallen/Épitaphe, Terrebonne 7,7 km,
6,5% alc., 473 ml, (collabo). 13,75 \$

Saison fermière au miel et aux fruits affiné en barils de cabernet sauvignon

Sanctuaire, Le Castor, Rigaud 57 km, 9,3% alc., 500 ml. 22, 50 \$

Vieillie en barils de Pinot Noir, Merlot et Cabernet Sauvignon, fruités et épicé sur une finale sèche

Bière de Garde, Le Castor, Rigaud 57 km, 8,2% alc., 500 ml. 15, 75 \$

Vieilli dans des barils de Cabernet fraîchement vidés, notes de fruits acidulé et boisées

Saison Rayée, Le Castor, Rigaud 57 km, 6% alc., 500 ml. 15, 75 \$

Vieilli 12 mois avec des levures sauvages, bière sèche acidulée et complexe

Balaton, Le Castor, Rigaud 57 km, 6,8% alc., 500 ml. 15, 75 \$

Assemblages barriqué sur levure belge et brettanomyces, refermentée avec des cerises griottes

Mixtes & Cocktails à la Bière

- Half & Half** (Guinness sur Harp)Pinte: 10,00 \$
- Black & Tan** (Guinness sur Rouse Irlandaise) Pinte: 10,00 \$
- Black Velvet** (Guinness sur cidre) Pinte: 10,00 \$
- White Velvet** (Blanche de Chambly sur cidre)Pinte: 10,00 \$
- Pink Velvet** (Blanche de Chambly, cidre et sirop de framboise)Pinte: 9,50 \$
- Snake Bite** (Harp, cidre et liqueur de cassis)Pinte: 9,50 \$
- Cervoise** (Bières & Cie Blonde, cidre, sirop de lime et citron) Pinte: 9,50 \$
- Caprice Éphémère**
(Blanche de Chambly, cidre, jus d'orange, liqueur cassis) Pinte: 9,50 \$
- Summer Beer**
(Bière & Cie Blonde, Limoncello, Vodka, jus d'orange, grenadine). . . .Pinte: 9,50 \$
- Monaco** (Bières & Cie Blonde, ginger ale, liqueur de cassis, citron)Pinte: 8,00 \$
- Caracas** (Blanche de Chambly, jus d'orange, et jus de canneberge)Pinte: 8,00 \$
- Blanche à la Framboise**Pinte: 8,00 \$
(Blanche de Chambly aromatisée à la framboise)
- Panaché** (Bières & Cie Blonde, Ginger ale, lime pressée)Pinte: 7,50 \$
- Maria Maria** (Blanche de Chambly, jus d'orange et porto blanc) Verre: 9,00 \$
- Tropical** Verre: 9,00 \$
(Blanche de Chambly, jus d'orange et ananas, Rhum, Amaretto)
- Blanche à l'érable**
(Blanche de Chambly, Whisky Sortilège au sirop d'érable) Verre: 9,00 \$
- Michelada** (Bières & Cie Blonde, Téquila 100% Agave, Clamato)Pinte: 10,00 \$
- Kir Breton** (Cidre et liqueur de cassis)Verre: 7,00 \$
- CIDRE DU QUÉBEC EN FÛT**
- Cidre Rabaska**, Mont-Saint-Hilaire 44 km, 5,5 % alc.,16 oz : 7,50 \$