

MENU DES BIÈRES



TABLE DES MATIÈRES

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

BONNE DÉGUSTATION !

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

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

Pilsner, Mille Îles, Terrebonne 7,7 km, 5,1% alc., 473 ml, 35 IBU 11,50 \$

Arômes floraux et épicés, saveur maltée et citronnée, facile à boire

Haute Bohème, Avant Garde, Montréal 20 km, 5,3% alc., 473 ml, 30 IBU . 10,00 \$

Světlý ležák style Tchèque, arômes floraux typiques et corps délicatement malté

Tombola, l'Espace public, Montréal 22 km, 5% alc., 355 ml 7,75 \$

Extra Pale Lager craquante, moitié sèche, moitié maltée

Zizen Pils, Vox Populi, Montréal 29 km, 5% alc., 355 ml, 40 IBU 6,00 \$

Style Tchèque, belle amertume

Pils, MonsRegius, St-Bruno-de-Montarville 33 km, 5% alc., 473 ml 11,00 \$

Lager inspirée des pilsners artisanales italiennes, épicée, florale et délicate

Pub F*cking Sportif Yeah, Champ Libre, Mercier 44 km, 4,5% alc., 473 ml . 12,25 \$

Collabo avec Bleu Jeans Bleu, blonde pintable d'inspiration Tchèque avec dry hop de Saaz

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

Lager blonde légère style bohémienne

Marzen, Dunham, 94 km, 5,6% alc., 473 ml 11,50 \$

Lager ambrée aux caractères maltés et houblonnés

Pils, Pie Braque, Jonquière 351 km, 4,6% alc., 473 ml, 20 IBU 12,00 \$

Bière blonde de soif de qualité premium

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, 9,00 \$

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.

FÛT

Bières et Compagnie Blonde, 4,5% alc., 25 IBU Pinte: 7,50 \$ Le Bock 1L: 12,50 \$

Ale québécoise classique

BOUTEILLES ET CANETTES

La Brise, Les Insulaires, Laval 16 km, 5% alc., 473 ml 8,50 \$

Pale Ale ddh d'un subtil goût céréalière et d'agrumes, douce amertume, bien houblonnée

Kölsch, Shelton, Montréal 20 km, 4,7% alc., 473 ml, 3 IBU 11,00 \$

Blonde de soif

Saint-Laurent, Silo, Montréal 20 km, 5% alc., 473 ml 12,00 \$

Kölsch non filtrée fermentée lentement, sèche, maltée et légèrement fruitée

Bob, Birra, Montréal 21 km, 5,7% alc., 473 ml 12,00 \$

American pale ale résineuse et amère avec quelques notes tropicales

La Wayagamac, La Pécheresse, La Tuque 201 km, 5,5% alc., 473 ml . . . 12,00 \$

Kölsch houblonnée à cru, arômes de conifère, d'abricot et de pamplemousse

Blonde de L'Anse, Pit Caribou, Percé 770 km, 5% alc., 500 ml, 17 IBU. . 12,50 \$

Blonde claire facile

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

CANETTE

Mr. Honey, La Pécheresse, La Tuque 201 km, 9% alc., 473 ml 12,50 \$

Triple au miel, chaleureuse et épicée

St-Feuillien, Belgique 5550 km, 8,5% alc., 330 ml 12,50 \$

Bière d'Abbaye brassée selon les traditions de la famille Friart depuis 1873

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 compétitrices. 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. . . .10,00 \$
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

La Grande Bellezza, MonsRegius, St-Bruno-de-Montarville 33 km, 6% alc.,12,25 \$
Blanche avec moût de vin blanc californien, zestes de citrons et soupçon d'épices

4e Dimension, Les Grands Bois, Saint-Casimir 157 km, 5% alc., 473 ml . . 12,50 \$
Blanche de seigle, belle rondeur et notes épicées

Earl Grey Tea, Collective Arts, Hamilton 403 km, 5% alc., 473 ml10,50 \$
Blanche au thé noir, pétales de bleuet et coriandre

Pratto, Pit Caribou, Gaspésie 770 km, 4,75% alc., 500 ml, 14 IBU12,50 \$
Notes de coriandre et d'agrumes

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

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

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

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

La Bourrasque, Brasseurs du Nord, 7% alc., . Pinte: 12,00 \$ Le Bock 1L: 20,50 \$
Collabo avec Alpha, Neipa costaude qui marie l'amertume et le goût soyeux de l'avoine, 100 IBU

HIPL, Unibroue, Chambly 44 km, 6,2% alc., . . . Pinte: 9,00 \$ Le Bock 1L: 14,50 \$

Hazy India Pale Lager, Trouble, amère, agrumée et rafraichissante

BOUTEILLES ET CANETTES

DIPA ddh, Ruisseau Noir, Terrebonne 2,6 km, 10% alc, 60 IBU, 473 ml . . 12,50 \$

Double IPA double dry hop bien amère et aux arômes d'agrumes

Black IPA, Mille Îles / Ruisseau Noir, Terrebonne 7,7 km, 7% alc, 473 ml 12,50 \$

Collabo avec Houblon Bastien, Bière torréfiée, chocolatée, résineuse et fruité

Cadors, Lupulone, Montréal 20 km, 6,5% alc., 473 ml 12,50 \$

100% levure Brett, arômes de pamplemousse et de fruits tropicaux

Ce soir lager est dans tes yeux, Mellön, Montréal 20 km, 5,5% alc., 473 ml . 11,50 \$

Première bière de Mellön en collabo avec Avant-Garde, Lager amère de soif

Léandre, Birra, Montréal 21 km, 7% alc., 473 ml 12,50 \$

Neipa DDH à l'aspect trouble et au corps dodu, parfum de fruits tropicaux et légèrement sucrée

IPA Magna, MonsRegius, St-Bruno-de-Montarville 33 km, 8% alc., 473 ml . 12,50 \$

Double Neipa à la robe orangée voilée et velouté, arôme d'agrumes et de fruits tropicaux

Borvo, Dunham, 94 km, 5,6% alc., 473 ml 12,00 \$

IPA blanche avec Houblons Nelson Sauvin, Hallertau Blanc et Mosaic

Cyclope Yakima Talus, Dunham, 94 km, 5,6% alc., 473 ml 12,00 \$

Houblon expérimental HBC 692, IPA très florale aux accents de noix de coco et d'agrumes

Färsk, Dunham, 94 km, 5,5% alc., 750 ml 14,50 \$

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

Léo's Early Breakfast, Dunham, 94 km, 6,2% alc., 473 ml 12,50 \$

IPA au thé Earl Grey et à la goyave

Double IPA, Pie Braque, Jonquière 351 km, 7,5% alc., 473 ml, 60 IBU . . . 12,50 \$

Fruitée et riche, houblons tropicaux Sabro, Citra et Azacca

Azacca, Menaud, Clermont 342 km, 6,6% alc., 473 ml 12,50 \$

Bière ddh fruitée qui rappelle un petit jus de pêche mûre, d'ananas frais et d'abricot séché

BIÈRES ROUSSE / BIÈRES BRUNES



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 foncée aux reflets orangés, saveur caramélisée 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

BOUTEILLES ET CANETTES

Windigo, La Pécheresse, La Tuque 201 km, 5,3% alc., 473 ml12,00 \$

Teinte acajou, un goût de caramel et de tanins de vin rouge

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

BROWN ALE

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

Abellana, Pit Caribou, Percé 770 km, 4% alc., 500 ml,12,50 \$

Brown ale rafraîchissante ayant des notes de noisettes et de caramel

BRUNE BELGE FORTE

Des notes épicées intenses parsèment cette brune à laquelle les malts confèrent des saveurs 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

S'toutünstout Bourbon, Matera, Montréal 20 km, 9,4% alc, 355 ml 12,50 \$

Stout impérial au café vieillis en fûts de bourbon du Kentucky, riche et puissante

Dry Stout, Beauregard, Montreal 21 km, 4,2% alc., 473 ml 12,50 \$

Dry stout d'inspiration irlandaise

Stout à l'Avoine, Le Castor, Rigaud 57 km, 5,0% alc., 473 ml, 10,50 \$

Riche et maltée, arôme de chocolat et café

Dristoutte, Dunham / Sutton Brouërie, 94 km, 5,5% alc., 473 ml 11,50 \$

Lager noire sèche d'une collaboration entre Dunham et Sutton Brouërie

Espresso, Menaud, Clermont 342 km, 4,5% alc., 473 ml 12,50 \$

Bière sombre aux reflets rubis avec café de Charlevoix, infusé à froid

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

Bière capiteuse, bien torréfiée et réconfortante

La Gaspésienne, Pit Caribou, Percé 770 km, 6,2% alc., 500 ml, 21 IBU . . 12,50 \$

Robust Porter à la douce rondeur de chocolat et aux arômes de café

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

Mujo, Ippon, Montréal 20 km, 5,4% alc., 500 ml12,50 \$

Hybride entre un saké et une saison fermière houblonnée, fruitées, florales et "phénolées"

Saison houblonnée, Helix, Saint-Alexis-des-Monts 90 km, 6,7% alc., 473 ml.11,50 \$

Bière sans gluten aux caractères fruitées et épicées

Claussenii, Dunham, 94 km, 6% alc., 750 ml16,00 \$

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!

BOUTEILLES ET CANETTES

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

Lindemans Cassis, Belgique 5550 km, 3,5% alc., 355 ml 12,50 \$

Lambic traditionnel belge aromatisé avec 10% de cassis

BIÈRES SURES AUX FRUITS

Un base de Berliner Weisse, Kettle Sour ou Lambic ajoute un acidité marquante grâce aux bactéries acidifiantes.

BOUTEILLES ET CANETTES

Cassis & Framboise, Saint-Houblon, Terrebonne 2,6 km, 4,6% alc., 473 ml . 11,50 \$

Édition limitée, Berliner Weisse rosée aux cassis et framboises, bonne acidité persistante

Sure Rosée, Mille Îles, Terrebonne 7,7 km, 4,5% alc., 473 ml 12,50 \$

Ajout de jus de lime, jus de citron, jus de canneberge, fraises et cerises griottes

Bière de Terrasse, l'Espace public, Montréal 22 km, 4% alc., 355 ml . . . 10,00 \$

Berliner Weisse avec une énorme quantité de purée de mangues

Mini-Surette, Champ Libre, Mercier 44 km, 4% alc., 473 ml 12,25 \$

Bière de blé acidulée avec un ajout de citron, de lime et de romarin

Sour Mûres, Helix, Saint-Alexis-des-Monts 90 km, 4% alc., 473 ml 12,25 \$

Bière sans gluten aux mûres, couleur mauve, douce amertume et belle acidité

M. Yahou, La Pécheresse, La Tuque 201 km, 4,5% alc., 473 ml 12,50 \$

Neipa sure aux caractères houblonnés avec un ajout de poire et de gingembre

Camerise, Menaud, Clermont 342 km, 4,5% alc., 473 ml 12,50 \$

Berliner Weisse à la camerise de la Ferme Bhérier de Charlevoix, bien fruitée

Smoothie Sour, Collective Arts, Hamilton 403 km, 5,6% alc., 473 ml . . . 12,50 \$

Fraises, Mûres, Banane, Açaï, Granola, Cassonade, Vanille, Lactose

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

Salicorne, Menaud, Clermont 342 km, 4,5% alc., 473 ml 12,50 \$

Gose à la salicorne cueillie sur l'isle-aux-coudres, une touche fraîche, salée, minérale et citronnée.

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

Lindemans Cuvée René 2019, Belgique 5550 km, 6,0% alc., 375 ml 16,75 \$

100% Lambic issu d'une fermentation spontanée, robe dorée et arômes de cidre et de sherry

BIÈRE VIEILLIE EN FÛT DE CHÊNE



BIÈRE VIEILLIE EN FÛT DE CHÊNE

Les fûts de chêne ont préalablement contenu un autre alcool, que se soit du vin ou du brandy, il a pour but d'y en donner son goût et sa touche boisée. Il peut également servir à refermenter avec des levures sauvages et ou des bactéries acidifiantes.

BOUTEILLES ET CANETTE

Beau Bouquet, Matera, Montréal 20 km, 7,1% alc, 500 ml 15,75 \$

Pale Ale 100% Brett Bruxellensis vieilli en foudre aillant contenu du vin blanc Riesling

Mémé Gabelle, Matera, Montréal 20 km, 6,7% alc, 500 ml 15,75 \$

Assemblage de deux bières, #1 deux ans en foudre avec cerises, #2 un an en foudre avec gadelles

Old Fashioned, Beauregard, Montreal 21 km, 11,9% alc., 473 ml 12,50 \$

Impériale stout aux arômes de chocolat noir affinée en fût de bourbon avec zestes d'orange

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 \$

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

Pyriforme, Le Castor, Rigaud 57 km, 6,8% alc., 500 ml. 17, 25 \$

Assemblage de bières qui se sont reposées pendant un à deux ans en fûts de chêne ensuite maturée pendant plusieurs mois sur poire biologique

Cocktails à la Bière & Sans Alcool

L’Amer Rose	12,00 \$
(IPA, Gin Trait-Carré, Jus de Pamplemousse, Liqueur de Yuzu)	
Black Velvet (Guinness sur cidre)	10,00 \$
White Velvet (Blanche de Chambly sur cidre)	10,00 \$
Pink Velvet (Blanche de Chambly, cidre et sirop de framboise)	9,50 \$
Snake Bite (Harp, cidre et liqueur de cassis)	9,50 \$
Summer Beer	
(Bière & Cie Blonde, Limoncello, Vodka, jus d’orange, grenadine).	
	9,50 \$
Blanche à la Framboise	8,50 \$
(Blanche de Chambly aromatisée à la framboise)	
Panaché (Bières & Cie Blonde, Ginger ale, lime pressée)	8,00 \$
Tropical	12,00 \$
(Blanche de Chambly, jus d’orange et ananas, Rhum, Amaretto)	
Blanche à l’érable	9,00 \$
(Blanche de Chambly, Whisky Sortilège au sirop d’érable)	

CIDRE DU QUÉBEC EN FÛT

Cidre Rabaska , Mont-Saint-Hilaire 44 km, 5,5 % alc.,16 oz : 7,50 \$
--	------------------

BIÈRES SANS ALCOOL

Sour Framboise, BSA , Montréal 20 km, -0,5% alc., 473 ml	9,50 \$
<i>Bière sans alcool sure aux framboises, du bonbon</i>	
Ale Blonde, Sober Carpenter , Montréal 21 km, 0% alc., 473 ml, 20 IBU	7,00 \$
<i>Bière rafraichissante aux saveurs maltées, accents céréaliers et finale légèrement houblonnée</i>	
Erdinger Alkohofrei , Allemagne 5750 km, 0,4% alc., 500 ml,	8,50 \$
<i>Blonde de blé voilée, une finale peu amère et texturée</i>	
Hazy AF, Brewdog , Écosse 4867 km, 0,5% alc., 473 ml	6,75 \$
<i>Neipa avec des notes de fruits tropicaux, sapinées et verdoyantes</i>	