

Aubergiste, à boire!

Pressions :

<i>Carpe diem, Hull, Qc, Blonde à la belge 6,4%</i>	\$4,50	<i>petite</i>	\$7,75	<b>GROSSE</b>
<i>Boréale Blonde, Québec, ale 5%</i>	\$4,00	<i>petite</i>	\$6,75	<b>GROSSE</b>
<i>Boréale Rousse, Québec, ale 5%</i>	\$4,00	<i>petite</i>	\$6,75	<b>GROSSE</b>
<i>Labatt 50, Québec, ale 5%</i>			\$5,50	<b>GROSSE</b>
<i>St-Ambroise Pale Ale, Québec, ale 5%</i>	\$ 4,00	<i>petite</i>	\$6,75	<b>GROSSE</b>
<i>St-Ambroise Noire, Québec, ale 5%</i>	\$ 4,00	<i>petite</i>	\$6,75	<b>GROSSE</b>
<i>Blanche de Chambly, Québec, bière sur lie 5%</i>	\$ 4,00	<i>petite</i>	\$6,75	<b>GROSSE</b>
<i>Cidre du verger de Minot, Québec, 4 5%</i>	\$ 4,50	<i>petite</i>	\$ 7,75	<b>GROSSE</b>
<i>Moosehead, Nouveau-Brunswick, lager 5%</i>			\$7,00	<b>GROSSE</b>
<i>Alexander Keith's, Nouvelle Écosse, ale 5%</i>			\$7,00	<b>GROSSE</b>
<i>Alexander Keith's RED, Nouvelle Écosse, ale 5%</i>			\$7,00	<b>GROSSE</b>
<i>Stella Artois, Belgique, Lager 5,2%</i>			\$8,00	<b>GROSSE</b>
<i>Hoegaarden, Belgique, Wit 5%</i>			\$8,25	<b>GROSSE</b>
<i>Leffe Brune, Belgique, 6,5%</i>	\$5,75	<i>petite</i>		
<i>Grolsch, Hollande, ale 5%</i>			\$8,00	<b>GROSSE</b>
<i>Sapporo, Japon, lager 5%</i>			\$7,75	<b>GROSSE</b>
<b>Bière du mois en bouteille</b>				
* différente bière à chaque mois			de \$3,50 à \$4,75	
* voir les nombreux tableaux de l'établissement				

Vins :

Vin blanc

<i>Santa Rita 120, Chili, 2010</i>	\$6,50	\$30,00
<i>Cépage : Sauvignon blanc</i>		
<i>Jacob's Creek, Australie, 2010</i>	\$7,50	\$35,00
<i>Cépages : Sémillon chardonnay</i>		
<i>Louis Latour, Bourgogne, France, 2009</i>		\$39,00
<i>Cépage : Chardonnay</i>		

Vin rosé

<i>Beringer White Zinfandel, Californie 2010</i>	\$5,50	\$26,00
<i>Cépage : Zinfandel</i>		
<i>Pech-Céleyran Cuvée Sixtine, France 2010 (I.P.)</i>	\$7,50	\$35,00
<i>Cépages : Pinot noir, grenache, merlot</i>		
<i>Vin Gris de Cigare, Californie 2009</i>		\$39,00
<i>Cépages : Grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, grenache blanc</i>		

Vin rouge

<i>Dominio Espinal, Yecla, Portugal 2008</i>	\$5,50	\$26,00
<i>Cépage : Monastrell</i>		
<i>Beringer Collection, Californie 2009</i>	\$6,50	\$30,00
<i>Cépage : Cabernet sauvignon</i>		
<i>Antinori Santa Cristina I.G.T., Toscane, Italie, 2009</i>	\$7,50	\$35,00
<i>Cépage : Sangiovese</i>		
<i>Jacob's Creek Three Vines Jacob's Creek 2008</i>	\$8,25	\$38,00
<i>Cépages: Shiraz, cabernet sauvignon, tempranillo</i>		
<i>Château Cascadais, Corbières, France 2005 (I.P.)</i>		\$46,00
<i>Cépages : Syrah, grenache, carignan</i>		
<i>Renzo Masi Erta e China I.G.T., Toscane, Italie 2008</i>		\$55,00
<i>Cépages : Sangiovese, Cabernet sauvignon</i>		

**Vin maison**

	<b>Verre</b>	<b>½ litre</b>
<b>Vittori blanc ou rouge</b>	<b>\$5,00</b>	<b>\$12,75</b>
<b>Sangria</b>	<b>\$6,00</b>	
<b>Spritzer</b>	<b>\$6,00</b>	

**Boissons non alcoolisées**

- <b>Boissons ou jus en fût ( Coca-cola, Coca-cola diète, Sprite, Canada Dry ginger ale, Nestle thé glacé, Mott's clamato, jus de tomate, jus de canneberge, jus d'orange, jus d'ananas)</b>	<b>\$2,75</b>
- <b>Virgin Ceasar, Virgin Mary, Shirley temple, limonade</b>	<b>\$3,25</b>
- <b>Nectar (poire, abricot ou pêche)</b>	<b>\$3,25</b>
- <b>Eau de source Eska naturelle</b>	<b>\$2,50</b>
- <b>Eau de source Eska Gazéfiée</b>	<b>\$3,25</b>
- <b>Red Bull</b>	<b>\$4,25</b>
- <b>Café, thé, infusion</b>	<b>\$2,50</b>
- <b>Espresso, allongé, cappucino</b>	<b>\$3,00</b>
- <b>Mokacino</b>	<b>\$3,25</b>

**Taxes incluses sur le liquide**