

## NOS COCKTAILS SANS-ALCOOL 8 \$

### Mojito à la framboise

Sirop de framboise, club soda, jus de lime et menthe

### Fraîcheur d'été

Thé vert, jus de pommes, jus de citron et menthe

### « Peachy »

Sirop de pêche, jus de canneberges et club soda

### Café glacé au caramel salé

Espresso, crème, lait et sirop de caramel salé

### Gin tonic

Gin sans alcool du Québec, jus de lime et tonic

### Belzébuth virgin

Rhum Noroi sans alcool du Québec sirop d'érable et jus d'ananas

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café au lait 4,75 \$

Cappuccino 4,75 \$

Espresso/allongé 3,75 \$

Café, thé, tisane 3 \$

Chocolat chaud 3 \$

Chocolat chaud crème fouettée 3,75 \$

Café au lait sortilège 9 \$

Choco brandy ou menthe 9 \$

Espresso sur crème glacée 6,50 \$

## VIN ROUGE

Verre 5 onces

Oakbank Cellars, Cabernet-Sauvignon 8 \$

Cavalier du versant, Marquette, Radison 8 \$

La Grange, Sabrevois et Radisson 8 \$

Bouteille 750 ml

Poderi del Paradiso, Sangiovese 54 \$

Domaine Tour du Pech Merlot 37 \$

Vina San Esteban, In Situ, Cabernet-Sauvignon 43 \$

Yecla, Castillo Del Baron, Monastrell 39 \$

## LES BOISSONS NON ALCOOLISEES

Limonade spéciale de l'Éco 4,50 \$

Thé glacé maison 4,50 \$

Jus d'orange 3,25 \$

Jus de pomme ou canneberges 3,25 \$

Jus de tomate ou de légumes 3,25 \$

Boisson gazeuse « Jones » 3,75 \$

Boisson gazeuse 3,25 \$

Eau pétillante Saint-Justin 3,75 \$

## VIN BLANC

Verre 5 onces

Oakbank Cellars, Chardonnay 8 \$

Cavalier du Versant, Swenson, Prairie 8 \$

Rosée du terroir, Selon l'arrivage 8 \$

Bouteille 750 ml

Giuseppe Campagnola, Pinot Grigio 36 \$

North Coast, Cline, Viognier 48 \$

Domaine Tour du Pech, Sauvignon blanc 37 \$

Domaine de Montarels, Chardonnay 46 \$

Les prix sont présentés avant taxes et pourboire.

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

## NOS BIÈRES

Toutes de microbrasseries du Québec

### ALCHIMISTE EN FÛT

Verre 12 onces 6 \$ - Verre 20 onces 8,25 \$

**La Claire**

Bière blonde d'inspiration européenne

**La Rousse**

Douce bière d'inspiration Anglo-Saxonne

### LA FORGE DU MALT

Canette 16 onces 9 \$

**Côtesse**

Légère amertume aux accents herbacés

**Rusée**

Bière blonde de style Pilsner

### LE TROU DU DIABLE

Canette 16 onces 9 \$

**Perroquet IPA**

Goût d'ananas, d'agrumes, de nectarines et de conifères

Bouteille 12 onces 7 \$

**Sang d'encre**

Bière noire au nez de café, de chocolat et de houblon

### HÉLIX

Canette 16 onces 9 \$

**Farmhouse (sans gluten)**

Arômes de fruits tropicaux

### LE TEMPS D'UNE PINTÉ

Canette 16 onces 9 \$

**Long nose**

IPA tropicale au goût de mangue

**Blanche des Ursulines**

Blanche aux écorces d'orange et de coriandre

### LE BOCKALE

Canette 16 onces 8,50 \$

**La Découverte 0,5 %**

IPA au goût sèche et houblonnée

### À LA FÛT

Canette 16 onces 9 \$

**Blanche du Rang des Pointes**

Blanche aux camerises et aux framboises

**British**

Bière d'inspiration anglaise au goût de noisettes

## NOS COCKTAILS 12 \$

**La rivière bleue**

Vin blanc, Curaçao, et sirop d'érable

**L'été indien**

Schnaps aux pêches, Sour puss, jus de canneberge et jus d'ananas

**Le «Jam» des Charentes**

Pineau des Charentes, sirop de bleuets et jus de pommes

**Le vagabon**

Gin Canopé, tonic et citron

**Spritz du coin**

Amermelade, crémant St-Nicolas et liqueur d'agrumes

**Le vieux continent**

Vodka Azimut, sauce « BBQ » et clamato

**Le rebel**

Amaretto Avril et soda gingembre

**Racinette maison**

Rhum Morbleu, Amernoir et cola

**Belzébuth**

Rhum Morbleu, sirop érable et jus d'ananas

Les prix sont présentés avant taxes et pourboire.

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.