

NOS COCKTAILS SANS-ALCOOL 8 \$

« Peachy »

Sirop de pêche, jus de canneberges
et club soda

Mojito à la framboise

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

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 \$

Cappucino 4,75 \$

Espresso/allongé 3,75 \$

Café, thé, tisane 3 \$

Chocolat chaud 3 \$

Chocolat chaud crème fouettée 3,75 \$

Espresso sur crème glacée 6,50 \$

Café au lait sortilège ou au coureur des bois 9 \$

Choco brandy ou menthe 9 \$

Café espagnol ou café brésilien 9 \$

Café baileys ou caribou 9 \$

VIN ROUGE

Verre 5 onces

Oakbank Cellars, Cabernet-Sauvignon 8 \$

Cavalier du versant, Marquette, Radison 9 \$

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 9 \$

Rosée du terroir, Selon l'arrivage 10 \$

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 6,50 \$ - 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 \$

Côteesse

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 \$

Le chaleureux

Baileys, absinthe, Kalhua et lait chaud

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 tonic d'automne

Gin Canopée, amaretto Avril, crémant St-Nicolas, 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

Le chalet

Gin Canopée, jus de canneberge et jus de pomme

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.