



LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

BIERES MAISON

	VERRE 13 OZ	PINTE 16 OZ
1- La St-Onge Porter, bière noire, 5.3%	5.75	7.00
2- Double IPA Double IPA américaine, 7.5%	6.25	7.5
3- La Coulée Grisette barriquée légèrement acidulée, 4.3%	6.25	7.5
4- La Dérive NEIPA, Citra, Mosaic et Simcoe, 6%	6.25	7.5
7- Archipel Bière blanche, 4.5%	5.75	7.00
8- Smoothie Figues de barbarie, mangue, tangerine 6%	6.5	
9- L'Horizon Milkshake, DDH IPA	6.25	7.5
10- L'Atoll Saison aux griottes, légèrement acidulée	5.75	7.00
11- La Marine Gose, lime, coriandre et citronnelle, 5.5%	6.25	7.5
12- L'utopia Session NEIPA, Galaxy, El Dorado, 4.2%	6.25	7.5
13- Saison Brett et Lime Bière fermière avec lime 5.7%	6.25	7.5
14- La Lyzée Pale Ale 100% québec, Cascade, Wickham de Laval, 5.5%	6.25	7.5
15- La Voile Pilsner allemande, 5.1%	5.75	7.00
17- La Frivole IPA sûre avec mangue et goyave, 6%	6.25	7.5
21- Archipel Estivale Blanche aux framboises et camerises, 5.5%	6.25	7.5

	VERRE 13 OZ
16- Porter Brett Bière noire avec levure Brett, 7%	6.25
18- L'Abîme Stout dessert, bière noire, café, cacao, vanille, 7.5%	5.75
19- Corail Saison barriquée avec levure Brett et grillottes, 7.5%	6.25
23- La Gironde Saison barriquée fermentée avec moût de Chardonnay vieillie en barrique de Bordeaux, 8.5%	6.50

PLATEAU DÉGUSTATION 10\$
4 X 4 OZ

BIERES INVITÉES

	VERRE 13 OZ	PINTE 16 OZ
5- Rousse Irlandaise Rousse, Brasserie Mille-Iles	6.75	8.00
22- Kawinak Assemblage de saison, À la fût, 5.7%	6.75	8.00
24- Sir Bourbarov II Stout Imperial russe, servie au creamer, Bob Magnale, 10%	6.75	8.00



LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

COCKTAILS

Tom Collins

9.00\$

Gin, jus de citron, sirop simple, soda. (Choix de gin dispo)

Mojito

10.00\$

Rhum blanc, sucre, feuilles de menthe, lime pressée, soda.

Sangria

10.00\$

Jus d'orange, jus d'ananas, Rhum, Triple sec, vin rouge ou blanc.

Bloody Ceasar

9,00 €

Vodka, clamato, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, sel de céleri.

Martini ou Vodkatini

12.00\$

Gin ou Vodka, Vermouth blanc, olives.

Ti' Punch

11.00\$

Rhum (2oz), jus de lime, sucre, amer Angostura.

Moscow, Mexican ou Kentucky Mule

10.00\$

Vodka ou Tequila ou Bourdon, jus de lime, sirop simple, bière de gingembre.

Old Fashioned

12.00\$

Bourbon, sucre, amer angostura, orange.

Bourbon Limonade

10.00\$

Bourbon, sirop grenadine, jus de lime, 7up.

Apérol ou Amermelade Spritz

10.00\$

Choix d'Apérol ou d'Amermelade, Prosecco, soda.

GIN

AJOUT TONIC 1642 (2\$)

Wabasso	10.00\$
Wabasso Conifère	10.00\$
Saint-Laurent	10.00\$
Saint-Laurent Citrus	10.00\$
Saint-Laurent 1 an	11.00\$
Bleu Royal	11.00\$
KM 12	11.00\$
Marie-Victorin	11.00\$
Radoune	11.00\$
BeDirty	11.00\$
Brockman's	11.00\$
Ungava	11.00\$
Herbes Folles	13.00\$
Récif	12.00\$
Seventh Heaven	11.00\$\$
Roku (Gin Japonais)	11.00\$\$

SCOTCH & WHISKY

Dalwhinie 15 ans	15.00\$
Té Bheag	9.00\$
Bowmore 12 ans	11.00\$
Suntory Toki	10.00\$
J.W Black Label	12.00\$
Lagavulin 16 ans	15.00\$
Macallan Gold	11.00\$
Knob Creek 100% rye	11.00\$



LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

VINS

BLANC

ITALIE, Terre di Chietti IGT, Pinot Grigio 2019, Villa Castelo	9	38
FRANCE, Bourgogne Blanc Chardonnay 2017, Clotilde Davenne		52
ESPAGNE, La Mancha, Airen 2019, Marquès Di Castilla	8	36
HONGRIE, Balatoni cuvée Bohèm 2018, Gilvesy		40
CALIFORNIE, Chardonnay 2018, Novinophobia		42

ROUGE

ESPAGNE, Navarra Tempranillo 2018, Vega Sindoa	9	37
ITALIE, IGT Trevenezie Pinot Nero 2018, Scuri, Borgo Molino		38
ITALIE, Rosso Piceno 2018, Aurora		44
ITALIE, Montepulciano d'Abruzzo 2018, Bordinese	8	36
FRANCE, Bordeaux Supérieur, Cuvée Tradition 2015, Château La Tuilerie du Puy		42
CALIFORNIE, Cabernet Sauvignon 2018, Novinophobia		36
ESPAGNE, La Mancha Roble 2018. Camina		42

ROSÉ

ITALIE, Lenotti 2019, Classico charetto, Bordolino	9	39
--	---	----

BULLES

DOC Treviso, Prosecco, Borgo Molino	10	40
Champagne, Blanc de Blanc, Tribaut.		80
Champagne, Pol Roger brut		100
Champagne, Veuve Clicquot		110