



LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

BIERES MAISON

	VERRE 12 OZ	PINTE 16 OZ
1- La St-Onge Porter, bière noire, 5.3%	5.75	7.0
3- L'Irazu NEIPA, Galaxy, El Dorado, Simcoe, 6%	6.25	7.5
4- La Voile Pilsner Allemande, 5%	5.75	7.0
5- La Péninsule Rousse Irlandaise, 5%	5.75	7.0
6-La Dérive NEIPA, Citra, Mosaic, Simcoe, 6%	6.25	7.5
8- L'Oasis Berliner Weisse, Framboises et camerises du Québec, 4.5%	6.25	7.5
9- L'Horizon Milkshake, DDH IPA, 6%	6.25	7.5
11- La Mistral Pale Ale, Falconners Flight, Simcoe, Chinook, 5%	6.25	7.5
13- Le Récif Gose, (bière sure légèrement salée) aux canneberges et poire cactus, 5.5%	6.25	7.5
15- L'Archipel Festive Bière Blanche avec tangerines et canneberges, 5.5%	6.25	7.5
16- La Coulée Grisette, légèrement sure et boisée, 3.8%	5.75	7.0
19- La Krakatoa Double NEIPA, Citra, Idaho 7, Vic Secret, 8%	6.25	7.5
20- L'Utopia Session NEIPA, Nelson Sauvín, 4.3%	6.25	7.5

	VERRE 12 OZ
17- Smoothie Pina Colada Mangue, Ananas, noix de coco, 5%	6.5
18- L'Abîme Stout dessert, bière noire, café, cacao, vanille, 7.5%	5.75
22- Bochka Stout Impérial russe, affiné en fût de Bourbon 9%	6.50
23- La Gironde Saison barriquée fermentée avec moût de Chardonnay vieillie en barrique de Bordeaux, 8.5%	6.50
24- Bochka Vishnya Stout Impérial russe, affiné en fût de Bourbon avec cerises noires et griottes, 8.5%	6.50

PLATEAU DÉGUSTATION 10\$
4 X 5 OZ

SANS ALCOOL

21- Eau pétillante maison	2.50
Servis avec quartier de lime, citron ou orange	

BIERES INVITÉES

VERRE
12 OZ PINTE
16 OZ



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.

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\$
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
ITALIE, IGT cuvé T bianco 2020, Cantina Tramin Kellerei		48
ESPAGNE, La Mancha, Airen 2019, Marquès Di Castilla	8	36
ESPAGNE, Navara Chardonnay 2019, Vega Sindoa		38
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
FRANCE, Bordeaux Supérieur, Cuvée Tradition 2015, Château La Tuilerie du Puy		42
CALIFORNIE, Cabernet Sauvignon 2018, Novinophobia	8	36
ESPAGNE, La Mancha Roble 2018. Camina		42

ROSÉ

ITALIE, Lenotti 2019, Classico chiacetto, 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