



COCKTAILS SIGNATURE

Élixir Entourage – 14\$

Gin, fleur de sureau, concombre, citron.

Margarita Épicée – 14\$

Tequila, triple sec, lime, bordure de tajin.

Old Fashioned à l'Érable – 15\$

Bourbon, sirop d'érable, amers, orange.

Smash baies-basilic – 14\$

Vodka, petits fruits, basilic, citron.

Spritz Québécois – 13\$

Apérol, cidre mousseux, soda.

Café alcoolisé Entourage – 13\$

Café, whisky, sirop d'érable, crème fouettée.

Espresso Martini – 15\$

Vodka, liqueur de café, espresso frais.

BIÈRES

Cannettes / Fût / Pichet

Coors Light	9\$ / 8\$ / 24\$
Heineken	10\$ / 9\$ / 29\$
Blue Moon	10\$ / 9\$ / 29\$
Molson Ex	9\$ / 8\$ / 24\$
Apocalypso Trou du diable	10\$ / 9\$ / 29\$
Petite Bourgogne Rousse	10\$ / 9\$ / 29\$
Heinken 0%	8\$

CARTE DES VINS

VINS BLANCS | WHITE WINE

Kim Crawford Sauvignon Blanc (Nouvelle-Zélande) – 14 / 68

Mouton Cadet Blanc (France) – 11 / 55

Dolce Vita Pinot Grigio Terre Siciliane – 9 / 46

Oyster Bay Sauvignon blanc Marlborough – 15 / 65

Calvet Alsace Pinot Blanc – 11 / 54

Vento Di Mare Pinot Grigio Terre Siciliane – 7 / 34

VINS ROUGES | RED WINE

La Vieille Ferme Rouge (France) – 9 / 45

Cune Vina Real Crianza Rioja (Espagne) – 11 / 55

Masi Campofiorin Verona (Italie) – 14 / 72

Vive la vie – 8 / 36

VINS ROSÉS | ROSÉ WINE

Caves d'Esclans Whispering Angel Côtes de Provence – 18 / 90

Château de Cartes Vin Gris – 15 / 75

Borsao Seleccin Rosé Campo de Borja – 9 / 44

MOUSSEUX | SPARKLING

Prosecco Ruffino – 14 / 60

Ruffino Prosecco Rosé Extra Dry – 12 / 58

Veuve Clicquot Ponsardin Brut – 50 / 250

Cidrerie du Minot La Bolée – 7