

Biërgarden

À DÉGUSTER | TO ENJOY

Bretzel chaud au levain | Warm Sourdough Soft Pretzel 8
moutarde douce à l'érable + pomme de terre douce
maple sweet potato mustard

« **Grilled cheese** » au gouda fumé et au cheddar vieilli |
Smoked Gouda & Aged Cheddar Grilled Cheese Sandwich 15
gelée de tomates épicée | beurre à l'ail rôti
cream of tomato soup | roasted garlic butter
Servi avec croustilles | Served with kettle chips
Bacon +3
Viande fumée de Montréal | Montréal smoked meat +4

Smoked Meat Montréalais | Montréal Smoked Meat Sandwich 21
pain marbré au seigle | choucroute de fenouil |
dijonaise au cornichon | Emmental | cornichon mariné à l'aneth
toasted marble rye | fennelkraut | gherkin dijonnaise | Emmental | dill pickle
Servi avec croustilles | Served with Kettle Chips

Taco individuel | Single Taco 9
Combo de 2 tacos servis avec chips & salsa |
Combo of 2 tacos served with chips & salsa 22
au choix : poulet effiloché BBQ **ou** fromage halloumi
salade de chou nappa + coriandre | lime |
oignons rouges marinés | mayo épicée
choice of: BBQ pulled chicken **or** halloumi cheese
nappa cabbage slaw + cilantro | lime | pickled red onions | spicy mayo

Chip & salsa 8

BIÈRES & CIDRES | BEERS & CIDERS 12 oz 9,50



**BRASSERIE
DU BAS-CANADA**

Bière du moment
Beer of the moment



**MICROBRASSERIE
CHARLEVOIX**
ANNO 1998

Brasseur de Montréal - Amer IPA
Trou du Diable - Ruby Red
Trou du Diable - Les 4 surfeurs de l'apocalypso
Collective Arts - Guava Goose
Collective Arts - Audio Visual
Heineken
Dos Equis
Heinekein 0% (Btl.)
Cidre Pétillant **ou** Rosé Michel Jodoin

VINS | WINES

	6 oz
Bulles Sparkling	
Prosecco Rosé, Ruffino, Italie	15
Cava, Faustino, Espagne	15
Champagne, Veuve Clicquot, France	1/2 Btlle. 90
Blanc White	
Pinot Grigio, Lumina Ruffino, Italie	13
Chardonnay, Frank Hellwig, Australie	15
Sauvignon Blanc, La Villa Real, Espagne	15
Rouge Red	
Rioja, Faustino, Espagne	14
Chianti Classico, San Felice, Italie	16
Cabernet. Sauvignon, 655 Miles, États-Unis	14
Rosé	
Syrah Grenache Cinsault, Cazal Viel, France	13

COCKTAILS 14

Blackberry Lavender Collins

AIR gin | mûres | lavande | citron | soda
AIR gin | blackberries | lavender | lemon | soda

White Cosmo

AIR vodka | St-Germain | canneberge blanche | lime
AIR vodka | St-Germain | white cranberry | lime

Cran-Pari Spritz

Campari | cava | canneberge | lime
Campari | cava | cranberry | lime

The Arancia

AIR vodka | Apérol | Galliano | orange | citron
AIR vodka | Apérol | Galliano | orange | juice

Nonna's Drink

Bulleit Bourbon | Campari | Apérol | citron
Bulleit Bourbon | Campari | Apérol | lemon

Winter Apple Mule

AIR vodka | cidre de pomme | bière de gingembre | lime
AIR vodka | apple cider | ginger beer | lime

Godfather Sour

Crown Royal | Disaronno | citron | lime | blanc d'œuf
Crown Royal | Disaronno | lemon juice | egg whites

Strawberry Crush

AIR vodka | Schnapps à la pêche | fraise | citron
AIR vodka | Peach Schnapps | strawberry | lemon

Cran Marg

Tequila | triple sec | lime | canneberge
Tequila | triple sec | lime | cranberry

Sangria

Rouge ou Blanche ou Rosée
Red or White or Rosé

COCKTAILS SANS ALCOOL VIRGIN COCKTAILS 8

DE L'ALAMBIC | FROM THE ALEMBIC

Distillerie du Square Chelsea – Gin du Jardin	12
AIR – Artist in Residence Gin	9
Spirit of York – Ontario Premium Gin	12
Hendrick's	12
Victoria Empress 1908	12
AIR – Artist in Residence Vodka	9
Grey Goose	12
Belvedere	12
Capitaine Morgan - Rhum blanc	9
Chic Choc - Rhum épicé	10
Kraken - Rhum noir épicé	10
Crown Royal – Northern Harvest Rye	9
Jack Daniel's Old No.7 – Sour Mash	9
Bulleit Frontier – Bourbon	9
Jameson – Irish Whiskey	9
Marker's Mark – Kentucky Straight Bourbon	10
Glenmorangie – Single Malt 10 ans	14
Suntory Toki – Whisky Japonais	13
Lagavulin – Single Malt 16 ans	20

DIGESTIFS | DIGESTIVES

Bailey's	9
Kahlúa	9
Frangelico	9
Amaretto Disaronno	9
Coureur des bois – Crème d'érable Maple Cream	9
Grand Marnier	12
Hennessy V.S.	15
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	18