

## BIÈRES canette 473 ml

*Taxes incluses*

<b>Belle Gueule</b> Rousse	8.00
<b>Cheval Blanc</b>	9.00
<b>Peroni Lager italienne</b> 500 ml	9.00
<b>McAdam cidre rosé</b> 473 ml	7.00
<b>Grolsch sans alcool</b> 500 ml	6.00
<b>Microbrasserie La Souche</b> 473 ml	9.00

*Gros Pin rousse irlandaise*

*Limoiloise Pale Ale anglaise*

*Saint-Bernard Ambrée de récolte*

*Franc Bois Blanche framboise*

*Stadacona blanche thé Labrador*

*Incinérateur Porter tourbé Stout*

*Joggeuse Nano IPA, Jackie Dunn Session  
IPA*

## LES BREUVAGES

<b>Eau gazeuse</b>	3.00	750 ml	7.00
<b>Eau bouteille</b>	3.00		
<b>Boissons gazeuses</b>	3.00	3/7.00	
<i>Coke/Sprite/V8/Canada dry/Brio</i>			
<i>San Pellegrino/Thé glacé/Crush</i>			
<b>Jus</b> pomme/raisin/orange	3.00		
<b>Café, Tisane, Thé</b>	3.00		
<b>Chocolat froid ou chaud</b>	3.00		
<b>Expresso court / Allongé</b>	3.50		
<b>Double/Cappuccino</b>	4.50		
<b>Latté chaud/glacé</b>	5.50		



## LE VIN BLANC

	Bouteille	Taxes incluses
<b>Aveleda</b> Vinho Verde 10% <i>Portugal</i>	33.00	
<b>Rapitala Terre Siciliane</b> Chardonnay 13% <i>Italie Sicile</i>	40.00	
<b>Jackson Triggs</b> Sauvignon 13% <i>Niagara Canada Ont.</i>	42.00	
<b>Tawse 2019</b> Chardonnay 13% <i>Niagara Canada Ont.</i>	42.00	
<b>Chablis, Réserve Montaigne, J. Moreau &amp; fils</b> 12.5% <i>France</i>	55.00	
<b>Chablis, Saint-Martin Domaine Laroche</b> 12.5% <i>France</i>	60.00	

## LE VIN ROUGE

<b>Rapsani Tsantali</b> Krasato, Stavroto, Xinomavro 13.5% <i>Grèce</i>	36.00	
<b>Jackson Triggs</b> Merlot 13% <i>Niagara Canada Ont.</i>	42.00	
<b>Inniskillin</b> Pinot Noir 13.5% <i>Niagara Canada Ont.</i>	46.00	
<b>Bourgogne, Marchand-Tawse, Joie de Vigne</b> 13% <i>France</i>	50.00	
<b>Bourgogne, Réserve de la Chèvre Noire</b> 12.5% <i>France</i>	54.00	



## LES DOUCEURS

**Dessert du jour variable** 2.50

**Frambrielle** 8'' 7.00

*Confiture framboise, pacane, brie, romarin sur notre pâte à pizza.*

**Pomme-Brie** 8'' 7.00

*Crème sucrée, pomme, brie, sirop d'érable, cannelle sur notre pâte à pizza.*

## LES ENTRÉES et ACCOMPAGNEMENTS

**Pâte Bruschetta** 5.50

**Pâte à l'ail gratiné** 5.50

**Frites** 4.50 (P) 6.50 (G) 11.00 (F)

### *Taxes incluses*

## SALADES

**Entrée** **Repas** *Servie avec petit pain maison*

**Salade de légumes** 6.50 12.00

*Mesclun, concombre, oignons verts, radicchio, carotte, poivron rouge, vinaigrette balsamique érable.*

**Salade tomate et bocconcini** 6.50 *n/d*

*Tomate, bocconcini, oignons verts, basilic, huile*

**Salade à la Grecque** 6.50 14.00

*Féta, tomate, concombre, olive Kalamata, oignons verts, poivron rouge, huile d'olive, épices grecques.*

**Salade qui se prend pour César** 7.00 15.00

*Mesclun, parmesan, croutons, bacon, oignons verts, sauce césar.*

**Salade au thon** 7.50 16.00

*Mesclun, thon, mozzarella, concombre, tomate, oignons verts, olive Kalamata, croutons, huile d'olive, origan.*

**Salade au saumon fumé** 8.50 19.00

*Mesclun, saumon, mozzarella, chèvre, câpres, concombre, oignons verts, huile d'olive, jus de citron.*

*Taxes incluses*

## **Spécial TRIO du midi 11h-14h (en semaine)**

**AJOUTEZ 3.00\$/ pers. au prix de la pizza et choisissez 2 items:**

-breuvage

-petite salade légumes/césar \*

(supplément 1.00\$ pour salade césar\*)

-frites

-dessert du jour

## **Menu enfant en tout temps (10 ans et moins)**

Mini-Pizza (fromage-pepperoni-garnie-végé-margherita)

+ petit breuvage (lait- lait chocolaté-jus)

+ dessert du jour ou frite

12.00\$

