

# LES BIÈRES DE LA SEMAINE

QUAI 1635

Le plateau découverte  
quatre verres 6 oz de votre choix  
11

---

Blonde légère du Quai  
pale ale, 4% alc./vol.  
5.5 / 8

Pépé, Brasserie Dépareillée, Yamachiche  
blonde aux poivres sauvages, 6% alc./vol.  
6.25 / 9

Stadaonna, La Souche, Stoneham  
blanche au thé du labrador, 4.5% alc./vol.  
6.25 / 9

Juice Box, Microbrasserie 4 Origines, Dorval  
sûre à la pêche et crème, 5.8% alc./vol.  
7.5 / 11.5

Gravité, À l'Orée du Bois, Saint-Antoine-de-Tilly  
cidre de pomme, 5.5% alc./vol.  
5.75 / 8.5

Gose, BDN, Blainville  
gose au sel rose, coriandre et képhir, 4.2% alc./vol.  
6.5 / 9.5

Brown Ale, Jukebox, Montréal  
bière brune américaine, 5.6% alc./vol.  
6.25 / 9

NEIPA, Oshlag, Montréal  
new england ipa, 6% alc./vol.  
6.25 / 9

Parasol, Vilains Brasseurs, Joliette  
double ipa, 8% alc./vol.  
7.5 / 11

Stout Choco Framboise, Vox Populi, Montréal  
noire au chocolat et à la framboise, 5.5% alc./vol.  
5.75 / 8.5

\*\*\*

La Blonde, Glutenberg, Montréal  
blonde sans gluten, 15 ibu, 4.5% alc./vol.  
7.5 (473ml)

Berliner Sonne, Bockale, Drummondville  
blanche sans alcool, 9 ibu, <0.5% alc./vol.  
7.5 (473ml)

IPA, Bockale, Drummondville  
ipa sans alcool, 72 ibu, <0.5% alc./vol.  
7.5 (473ml)

## Apéro

### Sangria Caroline

*chardonnay, liqueur de pomme,  
soda gingembre, canneberge blanche*

### Sangria Chic-Choc

*cabernet-sauvignon, rhum épicé,  
orange, soda citron-lime*

8

### Bloody du Quai

*vodka kamouraska, clamato, mélange  
d'épices, sauce piquante, ale*

### Sangria de l'Île

*rosé saint-pierre, liqueur de litchi,  
pamplemousse, soda agrumes*

10

### Mona Lisa

*amaretto, citron, pamplemousse, menthe*

### Cancun Beach

*rhum chic-choc, liqueur amère, nectar de  
mangue, citron, ananas, soda agrumes*

### Trait Pamplemousse

*gin trait carré, poivre rose,  
pamplemousse, romarin*

### Jackie Chan

*gin romeo's, thé vert monsieur t,  
citron, sirop d'agave, basilic*

### Bourbon limonade

*bourbon, limoncello, citron pressé,  
orange, soda gingembre, menthe*

12

*« Ce n'est pas le wifi qui  
permet de connecter les gens  
entre eux, c'est l'apéro. »*

## *Mocktails*

### **Herbacé**

*sirop de romarin, poivre rose,  
thé vert, basilic, soda*

### **Mango Cabano**

*nectar de mangue, sirop d'agave,  
pamplemousse, ananas, soda gingembre, menthe*

### **Lime Caesar**

*clamato, mélange d'épices,  
lime, sauce piquante, poivre*

7

### **Limonade maison**

*jus de citron frais, sirop  
de pomme grenade*

5

## *Cocktails classiques (nos suggestions)*

### **Spritz**

*apérol, cava, soda, basilic*

### **Mojito**

*rhum blanc, lime, menthe, soda*

### **Margarita**

*téquila, lime, liqueur d'agrumes*

12

## Blancs

<b>Oakbank</b>	8.5 / 34
<i>chardonnay, australie</i>	
<b>Altopiano</b> - biologique -	9.5 / 38
<i>trebbiano, abruzzes, italie</i>	
<b>Boron</b>	11.5 / 42
<i>pinot grigio, vénétie, italie</i>	
<b>Les Corbillières</b> - biologique -	14 / 56
<i>sauvignon blanc, touraine, france</i>	
<b>Moxo</b>	39
<i>vinho verde, douro, portugal</i>	
<b>Picpoul de Pinet</b>	46
<i>picpoul blanc, languedoc, france</i>	
<b>Première Escale</b> - biologique -	52
<i>muscadet, loire, france</i>	
<b>Long Barn</b>	53
<i>chardonnay, californie, états-unis</i>	
<b>Seleccio</b> - biologique -	58
<i>penedes, espagne</i>	

## Bulles & macérations

<b>Rosée Matinale</b> - vin rosé -	11 / 42
<i>radisson, marquette, frontenac, vidal ile d'orléans, québec</i>	
<b>Gold</b>	48
<i>prosecco brut, italie</i>	
<b>Naked Truth</b> - vin orange -	54
<i>savatiano, grèce</i>	
<b>Domaine Remy Bertin</b>	120
<i>champagne sélection brut, france</i>	

« Les bouteilles les plus prestigieuses  
commencent à exister au moment où  
on les vide entre amis. »

- Paul Bocuse

*Rouges*

<b>Oakbank</b>	8.5 / 34
<i>cabernet-sauvignon, australie</i>	
<b>Massoreale</b>	9.5 / 38
<i>sangiovese, abruzzes, italie</i>	
<b>La villa</b>	11.5 / 42
<i>syrach, tempranillo castille-la-manche, espagne</i>	
<b>Tuilerie du Puy</b> - agriculture durable -	13 / 48
<i>cab.-sauv., cab.-franc, merlot, bordeaux, france</i>	
<b>Vega Sindoa</b>	42
<i>tempranillo, navarra, espagne</i>	
<b>Ficelle</b> - biologique -	50
<i>cabernet-sauvignon, laguedoc, france</i>	
<b>Cuvée T</b> - biodynamie -	52
<i>pinot noir, alto adige, italie</i>	
<b>Gaso</b>	67
<i>ripasso della valpolicella, venetie, italie</i>	

## *Gins du Québec*

### **Ungava**

*cantons de l'est, baies d'églantier, thé du labrador,  
plantes boréales, tonic & citron*

### **Seventh Heaven**

*montréal, baie de genévrier, sureau, coriandre,  
fruit défendu, tonic & lime*

6.5

### **Romeo's Gin**

*montréal, concombre, aneth, lavande, amande  
tonic & concombre*

### **Stadaconé bleu**

*ville de québec, poivre des dunes, thé des bois,  
fleur de pois, pétale de rose, tonic & poivre rose*

### **Trait Carré**

*ville de québec, végétaux, floral  
tonic & lime*

7.5

### **Panoramix**

*granby, fleur de pois bleu, sureau,  
poivre des dunes, tonic & baies de genièvre*

### **St-Laurent**

*rimouski, algue laminaire, racine d'angélique,  
graine du paradis, tonic & romarin*

### **BeOrigin**

*saint-augustin-de-desmaures, pétales de rose,  
lavande, tonic & menthe*

8.5

*Scotchs, Whiskys & cie*

**Wild Turkey, Kentucky, États-Unis**

*blended, mi-corsé et boisé*

6

**Jameson Caskmates Édition Stout, Irlande**

*blended, mi-corsé et boisé*

**Cognac V.S. Global, Poitou-Charentes, France**

*blended, mi-corsé et boisé*

8

**Bushmills 10 ans, Irlande**

*single malt, mi-corsé et fruité*

**Grand Marnier, France**

*cognac à l'orange*

9

**Suntory Whisky Toki, Japon**

*blended, mi-corsé et fruité*

11

**Glenmorangie 10 ans, Highland, Écosse**

*single malt, mi-corsé et fruité*

**Aberlour 12 ans, Speyside, Écosse**

*single malt, complexe et corsé*

13

**Talisker 10 ans, île de Skye, Écosse**

*single malt, corsé et fumé*

14

« Un homme qui déteste les chiens, mais qui aime le whisky ne peut pas être tout à fait mauvais. »

- WC Fields