

LES BIÈRES DE LA SEMAINE

QUAI 1635

Le plateau découverte
quatre verres 6 oz de votre choix
11

Blonde à la lime signée QUAI 1635
lager à la lime, 14 ibu, 4.5% alc./vol.
5.75 / 8.5



Blonde légère du Quai
pale ale, 18 ibu, 4% alc./vol.
5 / 7.5

Gravité, À l'Orée du Bois, Saint-Antoine-de-Tilly
cidre de pomme, 16 ibu, 6% alc./vol.
5.5 / 8

Belfass, Avant-Garde, Montréal
stout irlandaise, 30 ibu, 5% alc./vol.
5.5 / 8

La Rousse, Milles-Îles, Terrebonne
rousse irlandaise, 28 ibu, 4.9% alc./vol.
5.5 / 8

Pas Pire Zen, Avant-Garde, Montréal
blanche hefeweizen, 20 ibu, 5% alc./vol.
5.75 / 8.5

Pale Ale 1990, Jukebox, Montréal
pale ale américaine, 41 ibu, 5% alc./vol.
5.75 / 8.5

Rouge Framboise, Avant-Garde, Montréal
sûre aux framboises et citron meyer, 12 ibu, 5% alc./vol.
6.25 / 9

Fashionista, Avant-Garde, Montréal
new england ipa, 35 ibu, 6% alc./vol.
6.25 / 9

Habanero, À l'Abri de la Tempête, Îles de la Madeleine
india pale lager aux piments habaneros, 23 ibu, 5% alc./vol.
7.25 / 10.5

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)

Tom Collins

*gin seventh heaven, citron frais,
sirop simple, soda*

Boulevardier

liqueur amère, rouge gorge, bourbon

Martini

gin seventh heaven, vermouth, olives

Blancs

Barzoli <i>trebbiano, italie</i>	8.5 / 34
Altopiano - <i>biologique</i> - <i>trebbiano, abruzzes, italie</i>	9.5 / 38
Boron <i>pinot grigio, vénétie, italie</i>	11.5 / 42
Pajot - <i>biologique</i> - <i>sauvignon blanc, gascogne, france</i>	14 / 56
Picpoul de Pinet <i>picpoul blanc, languedoc, france</i>	46
Première Escale - <i>biologique</i> - <i>muscadet, loire, france</i>	52
Long Barn <i>chardonnay, californie, états-unis</i>	53
Seleccio - <i>biologique</i> - <i>penedes, espagne</i>	58

Bulles & macérations

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

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

- Paul Bocuse

Rouges

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