

SUGGESTIONS & COCKTAILS

(Taxes comprises)

QUAI N°4
BRASSERIE MONTRÉALAISE

COCKTAILS - NOS SPÉCIALITÉS

	PICHET	VERRE
MOJITO QUÉBÉCOIS Cidre rosé pétillant, whisky et menthe. <i>Choix de purées : fraises, fruits de la passion ou mangues</i>	36,00	10,00
MOJITO CANADIEN Whisky canadien, menthe, sirop de sureau, lime.	35,00	9,75
MARGARITA À MARCO Tequila, lime, sucre, bière d'épinette Marco, soda. <i>Choix de saveurs : lime ou fraise</i>	36,00	10,00
BOURBON LIMONADE Bourbon, citron et sucre. <i>Option : avec liqueur de framboise</i>	35,00	9,75
CAIPIROWSKA Vodka, morceaux de lime, sucre.	-	8,25
RASBERROWSKA Liqueur de framboise Chambord, vodka, morceaux de lime, sucre.	-	9,25
ABSINTO Absinthe, curaçao, citron, orange, menthe, 7 Up.	36,00	10,00
JACK'S SOUTHERN BERRY SOUR Jack Daniel's, Southern Comfort, Chambord, limonade.	35,00	9,75
JACK'S SWEET PEACH TEA Jack Daniel's, Peach Schnapps, vermouth rouge, ginger beer.	35,00	9,75
SPICY PINA Tequila El Jimador, 7 Up, jus d'ananas, Tabasco, limonade.	-	9,25
SUMMER BREEZE Chambord, framboises, oranges, citron, mûres. (cocktail léger)	-	8,25
THÉ GLACÉ Thé à l'hibiscus, sirop d'orange sanguine, whisky, Triple Sec, menthe, citron.	35,00	9,75
SANGRIA BLANCHE Cidre de glace, whisky, vin mousseux, Guru, jus d'aloès, soda.	39,00	11,00
DRINK ROUGE Rhum blanc, Triple Sec, grenade, aloès, vin mousseux aux fraises et framboises.	35,00	9,75
UNGAVA Gin Ungava, bière de gingembre, concombre, lime.	-	9,75
MAKER'S OLD FASHION Maker's Mark, zestes d'orange, cerises confites.	-	9,50
LA RICANEUSE Vin mousseux aux fraises, sirop simple, soda, menthe et fraises. (cocktail léger)	-	8,25
CAFÉ GLACÉ DU QUAI Whisky et crème Coureur des bois, Wiser's.	-	9,75
BLOODY DU NORD 2 oz de gin, raifort, aneth, concombre, jus d'olive, crustacé du moment.	-	13,50

COCKTAILS - VITAMINÉS

Le principe est simple : **ajouter à votre vodka ou gin une de nos eaux parfumées**. Cette eau est le résultat d'une infusion à froid de fruits qui donne un délicat parfum où les arômes se développent en douceur.

Eaux Parfumés	+	VODKA	OU	GIN	
Citron, framboise, menthe		Pur (Québec)	10,75	Bombay Sapphire (Ang.)	8,75
Orange, lime, citron		Signature (Canada)	9,75	Ungava (Québec)	8,75
Kiwi, lime		Polar Ice (Canada)	7,50	Piger Henricus (Québec)	9,75
Kiwi, menthe, fraise		Iceberg (Canada)	7,75	Hendrick's (Écosse)	11,00
Fraise, orange, citron		Nabazo (Québec)	8,75	Citadelle (France)	9,75

BULLES

		BTL
BRUT NATURE, CAVA PARES BALTA (BIO-DYNAMIE)	8,00	40,00
Un nez discret et fin. Très pétillant. Beaucoup de matière. Bulles de toutes les occasions!		
CIDRE ROSÉ MOUSSEUX, MICHEL JODOIN	9,00	45,00
Arômes de fruits rouges. Bonne acidité et un brin d'amertume.		
VOUVRAY PÉTILLANT 2010, DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE, LOIRE (BIO)	-	59,00
Très gourmand. Chenin blanc à la bulle fine et délicate, dans une bouche très minérale. (i.p.)		
BRUT PRESTIGE, MUMM NAPA Nez délicat au subtil parfum d'agrumes.	-	65,00
BLANC DE BLANC, PAUL GOERG, CHAMPAGNE		90,00
Frais et crémeux. Arômes de pêches et de poires mûres.		

CARTE DES VINS

(Taxes non comprises)



Notre carte vous présente une fine sélection, allant du vin plus léger au plus aromatique.

BLANCS

	VERRE	BTL
MUSCAT, NATUREO, VIN SANS ALCOOL, TORRES, ESPAGNE Arômes floraux et fruités de pomme verte et d'agrumes. Vin frais, vif et net en bouche.	5,00	22,00
PINOT GRIGIO, G. CAMPAGNOLA, VÉNÉTIE Arômes de citron frais. (imp. privée)	8,50	40,00
SEVAL 2012, L'ORPAILLEUR BLANC, FÛT DE CHÊNE, QUÉBEC Notes de fruits et de vanille. Vin rond, très souple et bien équilibré.	8,75	41,00
UGNI BLANC ET COLOMBARD 2012, LES TOURS, DOMAINE LA HITAIRE CÔTES DE GASCogne Arômes de fleurs et d'agrumes. Vin rond et plein de fruits mûrs.	-	32,00
SAUVIGNON BLANC 2012, SANCERRE, HENRY NATTER, LOIRE Nez aux arômes floraux, texture, profondeur et minéralité. (imp. privée)	12,00	57,00
CHABLIS 2011, 1^{er} CRU VAILLON, BILLAUD-SIMON, BOURGOGNE Nez de pêche, pourvu d'une superbe minéralité et d'une grande complexité. (imp. privée)	-	70,00
CHARDONNAY 2012, MATCHBOOK OLD HEAD, DUNNIGAN HILLS, CALIFORNIE Riche et complexe. Arômes de pêches épicées, de caramel et de pommes cuites.	10,00	48,00
VOUVRAY SEC 2012, LE HAUT LIEU, DOMAINE HUET, LOIRE (BIO) Nez aromatique de fruits frais à chair blanche. Bouche ronde enrobante avec une finale minérale.	-	66,00
COLOMBARD, SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DE MÉNARD, FRANCE (imp. privée) Vin blanc sec vif et élégant aux arômes de fruits exotiques, d'ananas et de pamplemousse		40,00
RIESLING 2013, KUNG FU GIRL, CHARLES SMITH WINES, WASHINGTON Vif et aromatique. Aux allures germaniques très minérales et élégantes.	9,50	46,00
MALVOISIE, MUSCAT, VIOGNIER 2011, BIG HOUSE WHITE, CALIFORNIE Notes de muscat, de melon et de fleurs. Saveurs de litchis et de fleurs blanches.	-	42,00
VIOGNIER 2012, CLINE CELLARS, SONOMA Parfum de sirop de pêche et d'ananas Texture moelleuse et savoureuse.	-	40,00
GEWÜRZTRAMINER, RIESLING 2012, EVERYDAY, DREAMING TREE ESTATE, CALIFORNIE Vin aromatique aux notes de fleurs et à saveur intense de fruits.	8,75	41,00

ROSÉS & CIDRES

	VERRE	BTL
GRENACHE CINSULT ET SYRAH 2011, EN CARACTÈRE, DUPÉRE BARRERA, CÔTES DE PROVENCE (BIO) Rosé parfait pour une journée d'été. (imp. privée)	9,50	46,00
FRONTENAC NOIR ET GRIS, SABREVOIS ET RADISSON, LE CHAT BOTTÉ, QUÉBEC Vin minéral aux parfums de cerise, de framboise et de fraise.	6,75	31,00
VIN GRIS DE CIGARE 2009, BONNY DOON, CALIFORNIE (BIO) Rafraîchissant, léger et fruité.	-	52,00
CIDRE FORT TRANQUILLE, VERGER SUD, PINNACLE, FRELIGHSBURG Nez délicat aux notes de pomme mûre et saveurs de compote de pommes.	7,25	33,00
CIDRE FORT TRANQUILLE, CUVÉE BLANC DE PÉPIN, MICHEL JODOIN Subtils arômes de compote de pommes, de poires caramélisées et de muscade.	7,25	33,00

CARTE DES VINS

(Taxes non comprises)

QUAI N°4
BRASSERIE MONTRÉALAISE

Notre carte vous présente une fine sélection, allant du vin plus léger au plus corsé.

ROUGES

	VERRE	BTL
MORGON 2011, GEORGES DUBOEUF, BEAUJOLAIS Belle puissance avec nez de fruits rouges, de pêche et de prune. (imp. privée)	9,50	46,00
PINOT NOIR 2011, LE CHAPITRE, R. BOUVIER, BOURGOGNE Petits fruits rouges, beaucoup de souplesse et de plaisir.	9,75	48,00
PINOT NOIR VILLAGE RESERVE 2009, LE CLOS JORDANNE, NIAGARA-ON-THE-LAKE - Fine cerise fraîche, appuyée par une acidité modérée.	-	65,00
PINOT NOIR 2011, MC MANIS, CALIFORNIE Juteux et gorgé de fruits confits : fraises, framboises et mûres. (imp. privée)	9,75	48,00
MERLOT ET ZINFANDEL, CRUSH, DREAMING TREE ESTATE, CALIFORNIE Notes de petits fruits et de confiture de framboises.	9,25	45,00
VEILLES VIGNES DE CARIGNAN CONTRA 2010, BONNY DOON VINEYARD, CENTRAL COAST (BIO) Fruité, épicé, riche et enrobant.	-	49,00
MALBEC 2011, CAHORS, CHATONS DU CÈDRE Beau malbec au nez de réglisse, marqué par beaucoup de souplesse.	8,00	37,00
GRENACHE SYRAH ET CARIGNAN 2010, WALDEN, CÔTES DU ROUSSILLON Gourmand et épicé. (imp. privée)	8,75	42,00
ZINFANDEL 2011, GRAYSON CELLAR, CALIFORNIE Corsé et élégant. Arômes de mûres, de vanille et de poivre noir. (imp. privée)	9,75	48,00
ZINFANDEL 2012, CARDINAL ZIN VINEYARDS, CALIFORNIE Nez puissant dégageant des arômes de fruits cuits, de confiture de fraises et de bois.	-	37,00
FRONSAC 2008, CHÂTEAU PUY GUILHEM, BORDEAUX (BIO) Arômes de fruits rouges et noirs. Tannins souples. (imp. privée)	-	52,00
SYRAH, DOMAINE YVES CUILLERON, RHÔNE (imp. privée) Vin expressif de petits fruits rouges. Bouche équilibrée, souple et gourmande, texture soyeuse.	-	51,00
MOURVÈDRE, SYRAH ET CARIGNAN 2008, LE CIGARE VOLANT (BIO) Fruits noirs et épices. Rouge profond, corsé et soyeux.	-	89,00
TRIOMPHE CABERNET FRANC 2010, SOUTHBROOK, NIAGARA-ON-THE-LAKE (BIO) Nez de cassis noir, d'épices et de tabac. Bouche de mûres sauvages. (imp. privée et bio-dynamie)	-	55,00
CABERNET SAUVIGNON 2011, CHÂTEAU SMITH, COLOMBIA VALLEY Goûteux et puissant. Arômes de fruits noirs et de cassis.	12,00	57,00
CABERNET SAUVIGNON 2008, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE, OKANAGAN VALLEY Puissant, corsé et tannique.	-	85,00

CARTE DES ALCOOLS

(Taxes comprises)



DE BASE

VODKA, GIN, RHUM, WHISKY 6,00
Accompagnements + 0,50. ½ Guru/Redbull + 2,00

VODKAS

	VERRE	SHOOT
PUR (Québec)	9,25	6,00
SIGNATURE (Canada)	8,25	5,00
POLAR ICE (Canada)	6,00	4,00
ICEBERG (Canada)	6,25	4,25
NABAZO (Québec)	7,25	4,75

RHUMS

	VERRE	SHOOT
SAILOR JERRY (É-U)	6,75	4,25
HAVANA CLUB 7 ANS (Cuba)	7,25	4,75
ELDORADO 12 ANS (Guyane)	8,25	5,00
SANTA-TERESA (Vénézuéla)	12,25	-

GINs

	VERRE	SHOOT
BOMBAY SAPPHIRE (Angleterre)	7,25	-
UNGAVA (Québec)	7,25	4,75
PIGER HENRICUS (Québec)	9,25	-
HENDRICK'S (Écosse)	9,25	-
CITADELLE (France)	8,25	-

CIDRES ET PRODUITS DU TERROIR

	SHOOT	VERRE
COUREUR DES BOIS Cidre apéritif à l'érable (Pinnacle)	4,75	6,25
COUREUR DES BOIS Crème à l'érable (Pinnacle)		7,75
1859 Cidre apéritif fortifié (Pinnacle)	10,25	
DOMAINE PINNACLE Cidre de glace (Pinnacle)	4,75	7,75
CRÈME AU CIDRE DE GLACE (Pinnacle)	7,75	
FINE CAROLINE Liq. de pomme (M. Jodoin)	7,25	
VAL AMBRÉ (Domaine Acer) Vinification de sève d'érable (type Pineau des Charentes)	7,75	
CHARLES-AIMÉ ROBERT (Acer) Vinification de sève d'érable (type Porto)	10,25	
CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES (Rivière du Chêne) Vendanges tardives	9,00	
ZÉPHYR Vin de fraises (Domaine Mont-Vézeau)	10,25	

WHISKIES

	VERRE	SHOOT
CROWN ROYAL (Canada)	6,50	4,50
WISER'S DELUXE (Canada)	6,00	4,00
WISER'S SPICED (Canada)	6,25	4,25
GLEN BRETON (Canada)	18,25	-
CHIVAS REGAL 12 ANS (Écosse)	11,25	-
BOWMORE 12 ANS (Écosse)	12,25	-
THE GLENLIVET 12 ANS (Écosse)	10,25	-
GENTLEMAN JACK (É-U)	8,25	5,00
JACK DANIEL'S HONEY (É-U)	6,50	4,50
NOB CREEK 9 ANS (É.-U.)	8,25	5,00
NOB CREEK SINGLE BARREL	12,25	-
NOB CREEK STRAIGHT RYE (É-U)	12,25	-
MAKER'S MARK (É.-U.)	8,25	5,00
MAKER'S MARK 46 (É.-U.)	12,25	-
BASIL HAYDEN'S (É.-U.)	11,25	-
WOODFORD RESERVE (É.-U.)	11,25	-
BULLEIT FRONTIER (É.-U.)	7,25	4,75
ELIJAH CRAIG 12 ANS (É.-U.)	10,25	5,50
JIM BEAM BLACK 6 ANS (É.-U.)	8,25	5,00
BUFFALO TRACE (É-U)	8,25	5,00
RIDGEMONT RESERVE 1792 (É-U)	11,25	-
BLANTON'S RESERVE 10 ANS (É-U)	16,25	-
OLD FITZGERALD'S 1849 (É-U)	7,25	4,75
WILD TURKEY 81 (É-U)	6,50	4,25
DRY FLY WHEAT WHISKY (É-U)	12,25	-
HIGH WEST DOUBLE RYE (É-U)	14,25	-
HIGH WEST CAMPFIRE (É-U)	19,25	-
HIGH WEST SON OF BOURVE (É-U)	16,25	-
HIGH WEST SILVER (É-U)	15,25	-
HIGH WEST STRAIGHT BOURBON	16,25	-

EAU-DE-VIE

	VERRE	SHOOT
CALIJO Brandy de pomme (Québec)	9,25	5,00
COGNAC PIERRE FERRAND 1 ^{er} cru (France)	12,25	-
RÉMY MARTIN VS (France)	12,25	-
RÉMY MARTIN VSOP (France)	14,25	-
BELLE DE BRILLET Cognac de poire (France)	10,25	-
ABSENTE 55 (France)	11,25	6,50
GRANDE ABSENTE (France)	12,25	7,00

BIÈRES

(Taxes comprises)

QUAI N°4
BRASSERIE MONTRÉLAISE

BIÈRES EN FÛT

	PINTE	BOCK		PINTE	BOCK
ROLLING ROCK	6,75	5,00	BASS	7,75	6,00
GRIFFON BLONDE	6,75	5,00	GUINNESS	8,00	6,25
GRIFFON ROUSSE	6,75	5,00	CIDRE MICHEL JODOIN	7,75	6,00
MCAUSLAN CREAM ALE	6,75	5,00	WHITE VELVET	7,75	6,00
CARLSBERG	7,25	5,50	BLACK VELVET	7,75	6,00
HOEGAARDEN	7,75	6,00	SNAKE BITE	7,75	6,00
STELLA ARTOIS	7,75	6,00	BLACK AND TAN	7,75	6,00

PANACHÉS

AMÉRICAIN Rolling Rock, limonade, Marker's Mark	8,75	REDNECK Griffon rousse, Coke, Maker's Mark	8,75
AMÉRICAINNE Rolling Rock, limonade, vodka	8,75	RICANEUX Hoegaarden, vin mousseux aux fraises, 7 Up	8,75

BIÈRES EN BOUTEILLE

BIÈRE DE SAISON (Trou du diable)	7,50
BLANCHE DE CHAMBLY Blanche sur lie, 5 % (Unibroue)	6,00
CHEVAL BLANC Blanche sur lie, 4,5 % (Brasseurs RJ)	6,00
CORONA Lager, 4,6 % (Mexique)	6,75
MOOSEHEAD Lager, 5 % (Canada)	5,25
GROLSCH Lager, 473 ml, 5 % (Hollande)	8,25
CARLSBERG CLUB Lager, 5 % (Danemark)	6,75
MICHELOB ULTRA Ale blonde, 4,2 % (Québec)	5,25
BUDWEISER Ale blonde, 5 % (Québec)	5,25
LABATT 50 Ale blonde, 5 % (Québec)	5,25
LABATT 50 GROSSE Ale blonde, 5 % (Québec)	7,50
MTL Premium lager, 5 % (Montréal)	6,50
REBELLE Ambrée et maltée, 6,5 % (Brasseur de Montréal)	5,25
CASCADE Indian pale ale, 6,4 % (Brasseurs Illimités)	6,25
BROKEN 7 Ale blonde, 500 ml, 5 % (Bière Brisset)	7,50
MACTAVISH Pale ale américaine, 5,5 % (Le Trou du Diable)	7,25
PALE ALE AMÉRICAINNE SANS GLUTEN 5,5 % (Glutenberg)	7,00
BECK'S 0 % (Allemagne)	4,25
MAUDITE Bière sur lie, 8 % (Unibroue)	6,75
ALT BIER Lager cuivrée allemande, 6,8 % (Brasseurs Illimités)	6,25
DOUBLE PORTER Porter fumé, 6,4 % (Brasseurs Illimités)	6,50
LONDON RUBY Rousse légère et maltée, 4 % (Brasseur de Montréal)	5,25
ROUSSE SANS GLUTEN 5 % (Glutenberg)	7,00
COUP DE GRISOU Bière de sarrasin épicée, 5 % (Brasseurs RJ)	6,00
SANG D'ENCRE Irish Stout, 5,5 % (Le Trou du Diable)	7,50
SCOTCH ALE 8,2 % (Brasseurs Illimités)	6,75

MENU BOUFFE

(Taxes non comprises)



LES ASSIETTES

1 choix : 9,00

3 choix : 26,00

5 choix : 42,00

7 choix : 57,00

FUMOIR MAISON

Saumon au miel en croûte d'épices
Magret de canard au paprika
Suprême de pintade
Pétoncles parfumés à l'anis vert
Saucisse fumée et
moutarde rouge

CHARCUTERIES

Terrine de lapin de Stanstead
aux cerises et aux pistaches
Chorizo épicé et grillé
Gravlax de bœuf
Torchon de foie gras
Charles-Aimé Robert*

FROMAGES DU QUÉBEC

Cheddar Île-aux-Grues fumé
Bleu Bénédictin
La Sauvagine
Louis D'Or
Tomme des Joyeux Fromagers
*vaut 2 choix

NOS CLASSIQUES

POTAGE DE SAISON

9

CHÈVRE CHAUD CROQUANT AUX NOIX

16

Servi avec légumes grillés, pommes et
vinaigre de miel

SANDWICH DE « PULLED PORK »*

19

Salade de chou et cheddar, servi sur pain grillé

FISH AND CHIPS DU QUAI

21

Sauce tartare, salade de chou et frites

DUO DE SAUCISSES* (ILS EN FUMENT DU BON)

23

Sauce à la moutarde de Meaux et au vin blanc

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS DU QUÉBEC

16

Sauce à la crème, à l'estragon et au vin blanc

BABY BACK RIBS*

17-27

Marinade sèche d'épices maison et sauce BBQ

PÂTÉ CHINOIS RENVERSÉ DU QUAI

22

Macreuse de bœuf au vin rouge et ketchup maison

SALADE DE PINTADE FUMÉE MAISON

24

Fèves de soya, maïs, pois chiches, tomates,
épinards, vinaigrette aux bleuets

NOS SPÉCIALITÉS

SALADE GRECQUE MONTRÉALAISE

18

Sucrines et poivrons grillés, concombre mariné,
olives et feta québécois

TACOS DE MORUE ÉPICÉS

22

Servis avec salade crémeuse de céleri-rave,
pommes et lime

TARTARE DE SAUMON*

17-23

Tamar, yuzu, piment et graines de tournesol rôties

TARTARE DE LÉGUMES ET MOZZARELLA FRAÎCHE*

14-20

Pesto de basilic et de tomates séchées

TARTARE DE BŒUF BLACK & BLUE*

17-23

Épices cajun, échalottes et cerfeuil,
sauce aux poivrons confits

« MIXED GRILL » DU QUAI*

27

Filet de porclet, chorizo épicé, steak d'épaule,
vinaigrette tiède aux échalotes et au vin blanc

RIB EYE DE BŒUF GRILLÉ*

34

Épices à steak maison et beurre fondant
aux herbes et à l'ail

*Servi avec salade, frites ou purée de pommes de terre

LES EXTRAS

LÉGUMES, SALADE OU MARINADE MAISON 5

FRITES OU PURÉE DE
POMMES DE TERRE 4

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT

8

BOISSONS SANS ALCOOL

EAU DE SOURCE

2,25

EAU DE SOURCE GAZÉIFIÉE

3,25

JUS (orange, pomme, tomate, etc.)

2,25

BOISSONS GAZEUSES

2,25

CAFÉ ESPRESSO ET ALLONGÉ

3,25

CAFÉ AU LAIT

4,25

MENU BRUNCH

Disponible les samedis et dimanches, de 10 h à 15 h
(Taxes non comprises)

NOS DÉJEUNERS

* Tous les plats marqués d'un astérisque sont servis avec des pommes de terre grelots confites et rôties aux fines herbes.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 10,00
fruits de saison, yogourt et petit bol de granola.

LE PETIT CLASSIQUE* 10,00
Deux œufs, fèves au lard et bacon

LE CLASSIQUE* 14,00
Deux œufs, fèves au lard, bacon, saucisse et cretons maison.

CROISSANT EN PAIN DORÉ 14,00
Croissant à la vanille et noix de coco avec compote de baies et beurre d'arachide maison.

SALADE DE SAUMON FUMÉ MAISON 16,00
Oeufs à la coque, pommes de terre, fenouil, cresson, menthe, orange et vinaigrette au pesto.

SALADE DE LENTILLES ET DE CANARD CONFIT 16,00

Oeufs mollet et sauce hollandaise, poivrons grillés
Végé : champignons sautés et fromage de chèvre.

BÉNÉDICTINE À LA GASPÉSIENNE 16,00
Œuf mollet dans un crabe cake, épinards et sauce hollandaise servis avec un scone maison.

CAQUELON FORESTIER 14,00
Deux œufs mollets, épinards, champignons, oignons caramélisés sur pain aux raisins et noix.

TARTINE DU QUAI 15,00
Chair à saucisse (IFB), oeufs, fromage suisse et pesto de tomates sur pain grillé.

STEAK & EGG À LA MEXICAINE* 16,00
Filet mignon mariné, œuf, poivrons et gruyère servis sur une tortilla

STEAK & EGG DU QUAI* 18,00
Filet mignon grillé, champignons, oignons caramélisés et cheddar.

NOTRE MENU POUR ENFANTS

PAIN DORÉ OU ŒUF BROUILLÉ ET FRUITS. 5,00

COCKTAILS MATINAUX

LE LENDEMAIN DE VEILLE 5,50
Demi-Guru, jus d'orange, lime et sirop d'érable
Extra vodka 4,25

SÈVE PÉTILLANTE 8,00
Digestif Charles-Aimé Robert, lime, vodka, gingembre, sirop d'érable et soda

MIMOSA DU QUÉBEC VERRE 8,00
Cidre Rosé Michel Jodoin BTL. 45,00

MIMOSA RÉGULIER VERRE 6,00
Cava Parés Baltà (bio) BTL. 35,00

BOISSONS

LIMONADE À L'ÉRABLE 4,00
Eau, citron et sirop d'érable

SMOOTHIE DU QUAI 5,00
Fraise, orange, citron et menthe

SMOOTHIE AUX BANANES 5,00
Banane, vanille, cannelle et lait

LAIT FRAPPÉ CHOCO-NOISETTE OU Caramel ÉCOSSAIS MAISON 5,00

CHOCOLAT CHAUD 5,00

AU LAIT D'AMANDE*

BOL DE CAFÉ AU LAIT* 5,50

*Extra crème d'érable Coureur des Bois 4,25

EXTRAS

YOGOURT ET GRANOLA 6,00

PATATES GRELOTS CONFITES 2,00

RÔTIÉS ET CONFITURES MAISON 3,75

CHEDDAR 2,00

FROMAGE Un choix parmi notre sélection 5,00

FÈVES AU LARD 3,75

BACON 3,75

CRETONS MAISON 3,75

SAUCISSES ARTISANALES 3,75

BEURRE D'ARACHIDE MAISON 2,00

TARTINADE MAISON AUX NOISETTES 2,50