

# MENU *du* BAR

## NOS BIÈRES PRESSION 7 \$

### RAFTMAN

Ale au malt de whisky fumé - 5.5%

### FIN DU MONDE

Triple fermentation - 9 %

### BLANCHE DE CHAMBLY

Blanche Belge - 5 %

### BIÈRE DU MOMENT

### MICROBRASSERIE INVITÉE

## NOS FORTS 3.50 \$

Coureur des Bois (QC)

Gin Ungava (QC)

Rhum Chic-Choc (QC)

Sortilège (QC)

Jägermeister

Johnny Walker Red Label

Tequila

Vodka

## NOS DIFFÉRENTS

Scotch Whisky de luxe (1 once) ——— 6.25 \$

Vin rouge ou blanc ——— 5.50 \$

Bec Cola ——— 4 \$

Tournée générale (5 onces d'alcool fort) 20 \$

CAFÉS AGRÉMENTÉS ——— 4.50 \$

Café Coureur des bois

Café Griffon (fort au choix  
avec lait moussé)

## HAPPY HOUR!

2 bières Pabst pour 8.50 \$ **5 à 7**

2 cocktails simples pour 10 \$

2 cocktails doubles pour 16 \$

## NOS COCKTAILS

### BAY BREEZE

Vodka, Canneberge, Ananas

### CUBA LIBRE

Rhum, Coke, Lime

### CAIPIRINOSHKA

Vodka, Lime, Sucre

### BLOODY CEASAR

Vodka, Clamato, Sauce Worcestershire

### GIN & TONIC

avec Lime ou Concombre

### FIDEL CASTRO

Rhum épicé, Ginger Ale, Lime

### CAPE CODDER

Vodka, Canneberge, Lime

### OLD FASHIONED QUEBEC

Whisky, Sucre d'érable, Orange

### SEA BREEZE

Vodka, Canneberge, Pamplemousse

### TI PUNCH

Rhum, Lime, Sucre

**SIMPLE 5.50\$**

1 once

**DOUBLE 8.50\$**

2 onces

