

BAR LES COUSINS

GIN & TONIC MAISON

Norca G&T 14

Gin Ungava, Tonic Québécois Monsieur Cocktail, amer à la poire fumée

La Vie est un Long Fleuve Tranquille G&T 15

Gin St-Laurent Citrus, sirop de vin, cirton, amer hibiscus, tonic 1642

Suis le Lapin Blanc G&T 16

Gin Wabasso, chartreuse verte, sirop d'orgeat, lime, tonic 1642

Jardin d'Huguette G&T 14

Gin Romeo's, basilic, concombre, amer aux piments, tonic 1642

COCKTAILS

Haiku 13

Vermouth Entre Pierre&Terre, calvados, sirop de thé chai, citron, amer à la poire fumée

9156 14

Gin Noroi aux fruits, Sivo rhubarbe, cordial de cardamome et Pamplemousse, amer à la poire

Smash du Verger d'Été 14

Pur Vodka Michel Jodoin, Amermelade, citron, sirop d'éral de pêche et menthe, 1642 bière de gingembre

De Doux Nouveaux Débuts 12

Sivo bleuets, pisco El Gobernador, cordial de bleuets et thym, mousseux miracle de Ms Better Bitters

Le Québécois Spritz 13

Amermelade, apricot, Domaine Labranche cidre de feu et mousseux d'éral

5eme Saison 16

Gin Dandy Sloe, vermouth rouge Val Caudalies, Nonino Amaro Quintessentia, citron

SANS ALCOOL

Garder la Vie Simple 7

Sirop de concombre & estragon, basilic, concombre, amer aux piment rouge, 1642 tonic

Limonade Maison 7

Jus de citron fraîchement pressé, sirop maison du jour

BIÈRES EN FÛTS

	Reg	Mardi 5 à 7
Blonde - Kellerbier 5% Brasserie Oshlag Montréal, Qc	9	4,50
Rousse - Massif des Roses 5% Brasserie Boldwin Boucherville, Qc	9	4,50
Double IPA - Billy Bishop 8% Basserie Bilboquet Saint-Hyacinthe, Qc	10	5
Blanche de Belge - Mékinoise 4.8% Brasserie À la Fût Saint-Tite, Qc	9	4,50

BIÈRES

Cidre Pamplemousse Star 5% - 355ml Cidrerie Milton Sainte-Cécile-de-Milton, Qc	7
Lager noir - Schwarzbier 5% - 473ml Brasserie Vrooden Granby, Qc	11
Pilsner - Jet Set Français 5% - 473ml Microbrasserie Avant-Garde Montréal, Qc	10
Session IPA - Hazy 3.9% - 473ml Echo Session Ales Shawinigan, Qc	11
Saison - Rustica Pacifica 6.3% - 500ml Brasserie MonsRegius Saint-Bruno-de-Montarville, Qc	14
Sans Gluten - Rousse ou Blanche 5% - 473ml Microbrasserie Glutenberg Montréal, Qc	7
Saison sure houblonnée 6.5% - 473ml Bièrerie Shelton Montréal, Qc	12
Stout blanc 5.6% - 473ml Brasserie Oshlag Montréal, Qc	8
IPA Americane - Double Distortion Bières Jukebox Montréal, Qc 8.5% - 473ml	12
New England IPA - déglutenisée 6.4% - 473ml Helix sans gluten Saint-Alexis-des-Écoutes, Qc	11
Sans Alcool - Rousse ou Blond 473ml Brasserie Vrooden Granby, Qc	9

Brise-glace (G&T sans alcool) 9

Sirop Brise-Glace de Noroi, les agrumes, les baies, les herbes

Kombucha Argousier 9

de Mont-Ferréol

BAR LES COUSINS

VIN MOUSSEUX		5oz BT	NOURRITURE	
Cava Brut, Faustino, Rioja, ES	Macabeo, Chardonnay	12 - 55	Olives marinées	6
VIN ROSÉ		6oz 9oz BT	Noix épicées	7
Le Pive Rosé, Pays d'Oc, FR	Grenache gris (bio)	13 - 19 - 52	Salade Mesclun	9
VIN BLANC		6oz 9oz BT	Mesclun, graines de tournesol et citrouille, canneberges, fromage de chèvre émietté, vinaigrette à l'érable et balsamique	
Le Pive Blanc, Pays d'Oc, FR	Viognier, Sauvignon blanc, Roussanne	13 - 19 - 52	+ saumon fumé 13	
KungFu Girl Riesling, Washington, EU	Riesling	14 - 20 - 56	Assiette de saumon fumé avec croûtons	16
Secret de Lunès, Pays d'Oc, FR	Chardonnay (bio)	17 - 25 - 65	Aneth frais, fenouil mariné, câpres, crème d'aneth	
Scarpetta Pinot Grigio, Friuli, IT	Pinot Grigio	18 - 26 - 68	Ailes de poulet (12)	16
VIN ROUGE		6oz 9oz BT	Servies avec sauce BBQ whisky maison et salade de choux	
Héritages, Côtes du Rhône, FR	Grenache, Syrah, Marselan (culture raisonnée)	12 - 17 - 47	Grilled cheese classique (végétarien)	13
Alamos Selección Malbec, Mendoza, AR	Malbec	14 - 20 - 54	Un mélange de Havarti épice, Mozzarella et Cheddar + salade d'accompagnement 4	
Cazes, Marie-Gabrielle, Roussillon, FR	Syrah, Grenache, Mourvèdre (biodynamie)	15 - 21 - 59	Mac 'n cheese	16
Secret de Lunès, Pays d'Oc, FR	Pinot noir (bio)	17 - 23 - 66	Un mélange de Havarti épice, Mozzarella et Cheddar + salade d'accompagnement 4	
Murphy-Goode, Californie, EU	Merlot	18 - 25 - 68	Poutine	15
VIN DE DESSERT		5oz BT	Pommes de terre grelot, fromages en grain et sauce gravy maison	
Cazes, Rivesaltes Ambré, Roussillon, FR	Grenache blanc (biodynamie)	11 - 67	DESSERTS	
			Crème brûlée à la cardamome	10
			Brownies aux noisettes et chocolat noir	9
			Caramel maison, fleur de sel et framboises	

Veuillez informer notre équipe si vous avez des allergies.

Pour notre menu complet de bar, veuillez consulter votre serveur.