

# 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'érable 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'érable

### 5eme Saison 16

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

## BIÈRES EN FÛTS

	Reg	Mardi 5à7
<b>Blonde - Kellerbier</b> 5%	9	4,50
Brasserie Oshlag   Montréal, Qc		
<b>Rousse - Massif des Roses</b> 5%	9	4,50
Brasserie Boldwin   Boucherville, Qc		
<b>Double IPA - Billy Bishop</b> 8%	10	5
Basserie Bilboquet   Saint-Hyacinthe, Qc		
<b>Blanche de Belge - Mékinoise</b> 4.8%	9	4,50
Brasserie À la Fût   Saint-Tite, Qc		

## BIÈRES

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

## 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

### Brise-glace (G&T sans alcool) 9

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

### Kombucha Argousier 9

de Mont-Ferréol

# BAR LES COUSINS

## VIN MOUSSEUX

5oz BT

**Cava Brut, Faustino, Rioja, ES**  
Macabeo, Chardonnay

**12 - 55**

## VIN ROSÉ

6oz 9oz BT

**Le Pive Rosé, Pays d'Oc, FR**  
Grenache gris (bio)

**13 - 19 - 52**

## VIN BLANC

6oz 9oz BT

**Le Pive Blanc, Pays d'Oc, FR**  
Viognier, Sauvignon blanc, Roussanne

**13 - 19 - 52**

**KungFu Girl Riesling, Washington, ÉU**  
Riesling

**14 - 20 - 56**

**Secret de Lunès, Pays d'Oc, FR**  
Chardonnay (bio)

**17 - 25 - 65**

**Scarpetta Pinot Grigio, Friuli, IT**  
Pinot Grigio

**18 - 26 - 68**

## VIN ROUGE

6oz 9oz BT

**Héritages, Côtes du Rhône, FR**  
Grenache, Syrah, Marselan (culture raisonnée)

**12 - 17 - 47**

**Alamos Seleccion Malbec, Mendoza, AR**  
Malbec

**14 - 20 - 54**

**Cazes, Marie-Gabrielle, Roussillon, FR**  
Syrah, Grenache, Mourvèdre (biodynamie)

**15 - 21 - 59**

**Secret de Lunès, Pays d'Oc, FR**  
Pinot noir (bio)

**17 - 23 - 66**

**Murphy-Goode, Californie, ÉU**  
Merlot

**18 - 25 - 68**

## VIN DE DESSERT

5oz BT

**Cazes, Rivesaltes Ambré, Roussillon, FR**  
Grenache blanc (biodynamie)

**11 - 67**

## NOURRITURE

**Olives marinées**

**6**

**Noix épicées**

**7**

**Salade Mesclun**

**9**

Mesclun, graines de tournesol et citrouille,  
canneberges, fromage de chèvre émietté,  
vinaigrette à l'érable et balsamique

+ saumon fumé **13**

**Assiette de saumon fumé avec croûtons**

**16**

Aneth frais, fenouil mariné, câpres, crème d'aneth

**Ailes de poulet (12)**

**16**

Servies avec sauce BBQ whisky maison et  
salade de choux

**Grilled cheese classique (végétarien)**

**13**

Un mélange de Havarti épicé, Mozzarella et Cheddar  
+ salade d'accompagnement **4**

**Mac 'n cheese**

**16**

Un mélange de Havarti épicé, Mozzarella et Cheddar  
+ salade d'accompagnement **4**

**Poutine**

**15**

Pommes de terre grelot, fromages en grain et  
sauce gravy maison

## 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.