

| EN CASK |                                                                                                                                                 | 5 oz   | 10 oz     | 16 oz     |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|-----------|
| 0.      | <b>Helles — Isle de Garde</b><br>Helles   4%                                                                                                    | 3,25   | 5,75      | 7,75      |
| <hr/>   |                                                                                                                                                 |        |           |           |
| EN FÛT  |                                                                                                                                                 | 5 oz   | 10 oz     | 16 oz     |
| 1.      | <b>Giorgio — Les Grands Bois</b><br>Italo-disco Pils   5%<br>+                                                                                  | 3,25   | 5,75      | 7,75      |
|         | <b>Lagerbier #1 — Siboire</b><br>Choix du brasseur   5,2%                                                                                       | 3,25   | 5,75      | 7,75      |
| 2.      | <b>Chaining Blossom — Siboire</b><br>Sure forte aux fruits et café   6,5%<br>+                                                                  | 5<br>4 | 8<br>6,25 | 14<br>8,5 |
|         | <b>O Plato QC — Siboire</b><br>Brut IPA 100% Québec   7%                                                                                        | 3,50   | 6         | 8         |
| 3.      | <b>Chantier #4 — Le Temps d'une Pinte</b><br>Best Bitter   4,6%                                                                                 | 3,25   | 5,75      | 7,75      |
| 4.      | <b>Moisson Pas Dry — Lagabière</b><br>NEIPA aux houblons frais   6%<br>+                                                                        | 3,50   | 6         | 8         |
|         | <b>Destin Certain</b><br>— <b>Messorem Bracitorium</b><br>IPA Neslon Sauvín, Riwaka & Citra<br>  6,6%                                           | 3,75   | 6,25      | 8,5       |
| 5.      | <b>Jelly King Raspberry Peach</b><br>— <b>Bellwoods</b><br>Sure houblonnée ;<br>Pêche & Framboise   5,6%<br>+                                   | 5      | 9         |           |
|         | <b>Maringouin Ascendent Vampire</b><br>— <b>Microbrasserie du Lac St-Jean</b><br>Surette aux framboises   5,5%                                  | 3,25   | 5,75      | 7,75      |
| 6.      | <b>Fauvette du bout du monde</b><br>— <b>Pit Caribou</b><br>Berliner weisse à la mangue   4,5%<br>+                                             | 3,25   | 5,75      | 7,75      |
|         | <b>Sureminée Orange Kumquat</b><br>— <b>Le Prospecteur</b><br>Ale sure orange & kumquat   5%                                                    | 3,25   | 5,75      | 7,75      |
| 7.      | <b>Orée du Clos — À la Fût</b><br>Assemblage de Brett IPA au marc<br>d'Adalmiina et de fermentation<br>naturelle de pommes Cortland   6,1%<br>+ | 4      | 7,75      |           |
|         | <b>Russet Macérée</b><br>— <b>Microbrasserie Le Castor</b><br>Hybride saison & cidre sauvage<br>vieillis en fût de chêne   6,6%                 | 4      | 7,75      |           |
| 8.      | <b>Vini Viti Vici #13 — Dunham</b><br>Assemblage de saisons barriquées<br>sur marc de raisin sauvignon blanc   6%<br>+                          | 4      | 7,75      |           |
|         | <b>Assemblage à Gilles — Sutton Brouerie</b><br>Assemblage de saisons (50% Calvados,<br>25% Barrique, 25% fraîche)   6,3%                       | 4      | 7,75      |           |
| 9.      | <b>Un Chat, Un Chat</b><br>— <b>Noctem Artisans Brasseurs</b><br>Double IPA Centennial, Simcoe,<br>Enigma et Nelson Sauvín   8%<br>+            | 3,75   | 6,25      | 8,5       |
|         | <b>Dryade — Brasserie du Bas-Canada</b><br>Double IPA Nelson Sauvín & Galaxy   8%                                                               | 3,75   | 6,25      | 8,5       |
| 10.     | <b>La Furtive 5,5% — Boréale</b><br>American Pale Wheat   5,5%<br>+                                                                             | 3,50   | 6         | 8         |
|         | <b>Ô Saison FFH — Siboire</b><br>Saison houblonnée au Simcoe<br>Frozen Fresh Hop   6%                                                           | 3,50   | 6         | 8         |
| 11.     | <b>Matador — Brasserie du Bas-Canada</b><br>Imperial Stout affiné en barrique<br>de bourbon Heaven Hill 10 ans<br>& Willet   11,9%<br>+         | 5      | 9         |           |
|         | <b>Impérial Express — Siboire</b><br>Stout impérial au café   9%                                                                                | 4      | 7,75      |           |

|                                                                             | 5 oz | 8 oz | 14 oz |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|
| 12. <b>Barleywine 2022 – Siboire</b><br>Vin d'orge bouilli 16 heures   9,9% | 4    | 6,5  | 9     |

## EN BOUTEILLES / CANETTES

|                                                                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 13. <b>Palabre du sable noir</b><br>– <b>À L'Abri de la tempête</b><br>Lager noire impériale   8%   341 ml                                              | 14 |
| 14. <b>Barn Owl #26 – Bellwoods</b><br>Wild ale vieillie en foudre<br>avec comptonie voyageuse   5,4%   500 ml                                          | 30 |
| 15. <b>Vines Semillon – Bellwoods</b><br>Wild ale barriquée<br>avec Sémillon du Niagara   8,7%   500 ml                                                 | 30 |
| 16. <b>El Cedro – Jester King</b><br>Saison brett houblonnée vieillie<br>sur spirales de cèdre espagnol   8%   750 ml                                   | 40 |
| 17. <b>Blackberry Gristette – Jester King</b><br>Gristette aux mûres   5,8%   750 ml                                                                    | 45 |
| 18. <b>Noble King – Jester King</b><br>Saison de fermentation mixte<br>aux houblons biologiques   5,9%   750 ml                                         | 35 |
| 19. <b>Grosse Fleur – Tête d'allumette</b><br>Saison infusée aux fleurs locales   7,5%   500 ml                                                         | 12 |
| 20. <b>Saison houblonnée – St-Pancrace</b><br>Saison houblonnée vieillie<br>en fût de Chardonnay   7,1%   750 ml                                        | 22 |
| 21. <b>Saison aux pommes – St-Pancrace</b><br>Saison sauvage aux pommes   7,6%   750 ml                                                                 | 22 |
| 22. <b>Pastry Stout 9e Anniversaire</b><br>– <b>St-Pancrace</b><br>Pastry Stout à la coque de cacao et mélilot<br>  9,2%   473 ml                       | 12 |
| 23. <b>À travers les prunes</b><br>– <b>La Barberie x Cheval Blanc</b><br>Assemblage sur prunes du Québec   7,8%   500 ml                               | 12 |
| 24. <b>Équation du temps Grand Crus 2021</b><br>– <b>11 Comtés</b><br>Rouge des comtés   7%   500 ml                                                    | 16 |
| 25. <b>Symbiose #22 – Dieu du Ciel</b><br>Assemblage de bières sures aux fruits<br>(Mangue, Framboise, Citron) fraîches<br>& barriquées   6,5%   500 ml | 14 |
| 26. <b>Barrique 36 – Brett &amp; Sauvage</b><br>Bière spontanée vieillie<br>en fut de chêne de vin rouge   5,1%   750 ml                                | 40 |
| 27. <b>Ledon Ledum – Brett &amp; Sauvage</b><br>Assemblage spontanée<br>avec Thé du Labrador   5,2%   750 ml                                            | 40 |
| 28. <b>Wee Heavy – La Ferme</b><br>Wee heavy au miel   7,7%   500 ml                                                                                    | 12 |
| 29. <b>Espinay Rayée – Aupal x Le Castor</b><br>Assemblage de bières sauvages   6%   750 ml                                                             | 25 |
| 30. <b>Alliage #21 – Le Prospecteur</b><br>Assemblage de saison belge, witbier et de<br>kombucha Pina Colada affiné en fût de chêne<br>  4,5%   750 ml  | 22 |
| 31. <b>Perpétuation – Sir John</b><br>Saison barriquée houblonnée au Cashmere<br>  7,1%   500 ml                                                        | 32 |
| 32. <b>Gilbertator de Glace – Siboire</b><br>Eisbock   11,8%   500 ml                                                                                   | 16 |