

EN CASK

	5 oz	10 oz	16 oz
0. Helles — Isle de Garde Helles 4%	3,25	5,75	7,75

EN FÛT

	5 oz	10 oz	16 oz
1. Giorgio — Les Grands Bois Italo-disco Pils 5%	3,25	5,75	7,75
+			
Lagerbier #1 — Siboire Choix du brasseur 5,2%	3,25	5,75	7,75
2. Chainring Blossom — Siboire Sure forte aux fruits et café 6,5%	5 oz 4	8 oz 6,25	14 oz 8,5
+			
0 Plato QC — Siboire Brut IPA 100% Québec 7%	3,50	6	8
3. Chantier #4 — Le Temps d'une Pinte Best Bitter 4,6%	3,25	5,75	7,75
4. Moisson Pas Dry — Lagabière NEIPA aux houblons frais 6%	3,50	6	8
5. Jelly King Raspberry Peach — Bellwoods Sure houblonnée ; Pêche & Framboise 5,6%	5	9	
+			
Maringouin Ascendent Vampire — Microbrasserie du Lac St-Jean Surette aux framboises 5,5%	3,25	5,75	7,75
6. Fauvette du bout du monde — Pit Caribou Berliner weisse à la mangue 4,5%	3,25	5,75	7,75
+			
Sureminée Orange Kumquat — Le Prospecteur Ale sure orange & kumquat 5%	3,25	5,75	7,75
7. Orée du Clos — À la Fût Assemblage de Brett IPA au marc d'Adalmiina et de fermentation naturelle de pommes Cortland 6,1%	4	7,75	
+			
Russet Macérée — Microbrasserie Le Castor Hybride saison & cidre sauvage vieillis en fût de chêne 6,6%	4	7,75	
8. Vini Viti Vici #13 — Dunham Assemblage de saisons barriquées sur marc de raisin sauvignon blanc 6%	4	7,75	
+			
Assemblage à Gilles — Sutton Brouerie Assemblage de saisons (50% Calvados, 25% Barrique, 25% fraîche) 6,3%	4	7,75	
9. Un Chat, Un Chat — Noctem Artisans Brasseurs Double IPA Centennial, Simcoe, Enigma et Nelson Sauvín 8%	3,75	6,25	8,5
+			
DDH Constantin — Brasserie du Bas-Canada Double IPA Nelson Sauvín & Galaxy 8%	3,75	6,25	8,5
10. La Furtive 5,5% — Boréale American Pale Wheat 5,5%	3,50	6	8
+			
Ô Saison FFH — Siboire Saison houblonnée au Simcoe Frozen Fresh Hop 6%	3,50	6	8
11. Impérial Express — Siboire Stout impérial au café 9%	5 oz 4	8 oz 6,25	14 oz 8,5
12. Barleywine 2022 — Siboire Vin d'orge bouillit 16 heures 9,9%	5 oz 4	8 oz 6,5	14 oz 9

EN BOUTEILLES / CANETTES

13. **Palabre du sable noir** 14
— **À L'Abri de la tempête**
Lager noire impériale | 8% | 341 ml
14. **Mickey Finn — La Mouche** 14
Berliner Weisse | 3,7% | 750 ml
15. **Vines Semillon — Bellwoods** 30
Wild ale barriquée
avec Sémillon du Niagara | 8,7% | 500 ml
16. **El Cedro — Jester King** 40
Saison brett houblonnée vieillie
sur spirales de cèdre espagnol | 8% | 750 ml
17. **Blackberry Grisette — Jester King** 45
Grisette aux mûres | 5,8% | 750 ml
18. **Noble King — Jester King** 35
Saison de fermentation mixte
aux houblons biologiques | 5,9% | 750 ml
19. **Grosse Fleur — Tête d'allumette** 12
Saison infusée aux fleurs locales | 7,5% | 500 ml
20. **Saison houblonnée — St-Pancrace** 22
Saison houblonnée vieillie
en fût de Chardonnay | 7,1% | 750 ml
21. **Saison aux pommes — St-Pancrace** 22
Saison sauvage aux pommes | 7,6% | 750 ml
22. **Pastry Stout 9e Anniversaire** 12
— **St-Pancrace**
Pastry Stout à la coque de cacao et mélilot
| 9,2% | 473 ml
23. **À travers les prunes** 12
— **La Barberie x Cheval Blanc**
Assemblage sur prunes du Québec | 7,8% | 500 ml
24. **Équation du temps Grand Crus 2021** 16
— **11 Comtés**
Rouge des comtés | 7% | 500 ml
25. **Symbiose #22 — Dieu du Ciel** 14
Assemblage de bières sures aux fruits
(Mangue, Framboise, Citron) fraîches
& barriquées | 6,5% | 500 ml
26. **Ledon Ledum — Brett & Sauvage** 40
Assemblage spontanée
avec Thé du Labrador | 5,2% | 750 ml
27. **Wee Heavy — La Ferme** 12
Wee heavy au miel | 7,7% | 500 ml
28. **Espinay Rayée — Auval x Le Castor** 25
Assemblage de bières sauvages | 6% | 750 ml
29. **Alliage #21 — Le Prospecteur** 22
Assemblage de saison belge, witbier et de
kombucha Pina Colada affiné en fût de chêne
| 4,5% | 750 ml
30. **Gilberator de Glace — Siboire** 16
Eisbock | 11,8% | 500 ml
31. **Inconséquence — Siboire** 23
Assemblage de bières sauvages
et de bières anglaise | 7,3% | 750 ml