



M E N U

BRASSERIE ALBION

ENTRÉES & SNACKS



PIOCHÉE DE FRITES

5 \$

Servies avec ketchup et choix de mayo nature, fines herbes, chipotle épicée ou mayo au cari.



FALAFELS

10.50 \$

Faits ici-même et accompagnés de taboulé.

Choix de sauce tzatziki ou au sésame.

SAMOSAS AU POULET

12 \$

5 petits samosas accompagnés d'un chutney indien aux canneberges.

CALMARS FRITS

Avec choix de mayo chipotle épicée ou cari

entrée : 9 \$

à partager : 17 \$



RONDELLES D'OIGNONS

7.50 \$

Panure à la bière, une pincée d'épices cajun & sauce moutarde et miel.



CHOUX-FLEURS TEMPURA

9.50 \$

Mayo à la pâte de cari jaune maison.



BÂTONNETS DE MOZZARELLA

8 \$

Sauce marinara maison.



AILES DE POULET

AILES DE POULET MIEL & BOURBON

Enrobées de notre mélange d'épices et d'une sauce BBQ asiatique avec une dose généreuse de Bourbon.

6 13 \$

12 24 \$

24 44 \$

AILES DE POULET BUFFALO

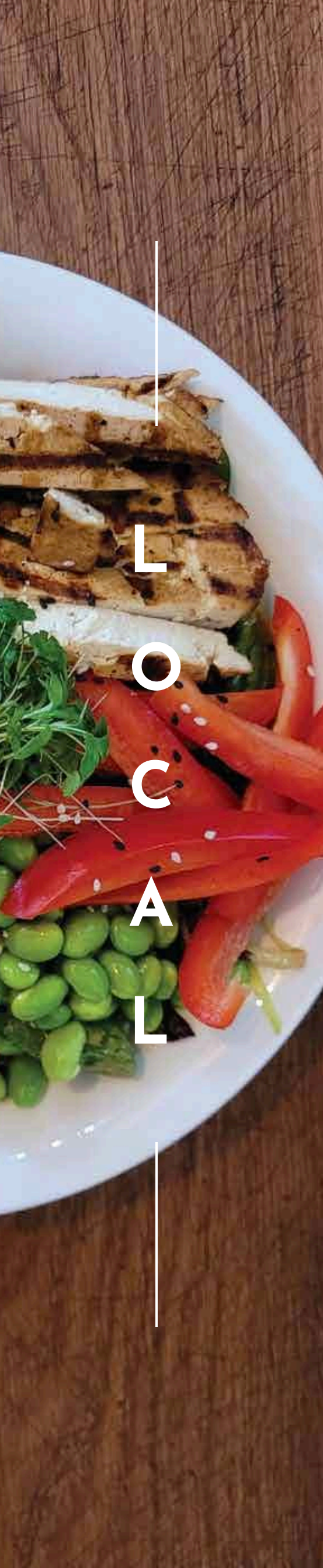
Enrobées de notre mélange d'épices et de sauce buffalo maison.

6 12 \$

12 22 \$

24 40 \$





L
O
C
A
L

SALADES



PETITE VERTE

Mélange de laitues, chou rouge, carottes, radis melon, pousses de tournesol, vinaigrette maison.

5 \$



GRANDE SALADE DU CHEF

Concombres, edamames, poivrons rouges, tomates cerises, oignons marinés, chou rouge, carottes, radis melon, pousses de tournesol, vinaigrette maison.

13 \$

SALADE CÉSAR

Vinaigrette maison aux anchois, prosciutto séché, croûtons à l'ail, parmesan.

P 10 \$ M 17 \$

SALADE CÉSAR AU POULET

Notre excellente salade césar garnie de poulet.

P 14.50 \$ M 23 \$



SALADE DE TOFU GRILLÉ

Tofu mariné au soya et 5 épices sur le grill, carottes et daïkon marinés, arachides, edamames, concombres, poivrons rouges, vinaigrette au tahini.

19 \$

NACHOS



CLASSIQUE

Chips de maïs, olives vertes tranchées, piments bananes, mozzarella gratinée et oignons rouges. Servi avec crème sûre et salsa maison.

P 17 \$ G 24 \$

CARNIVORE

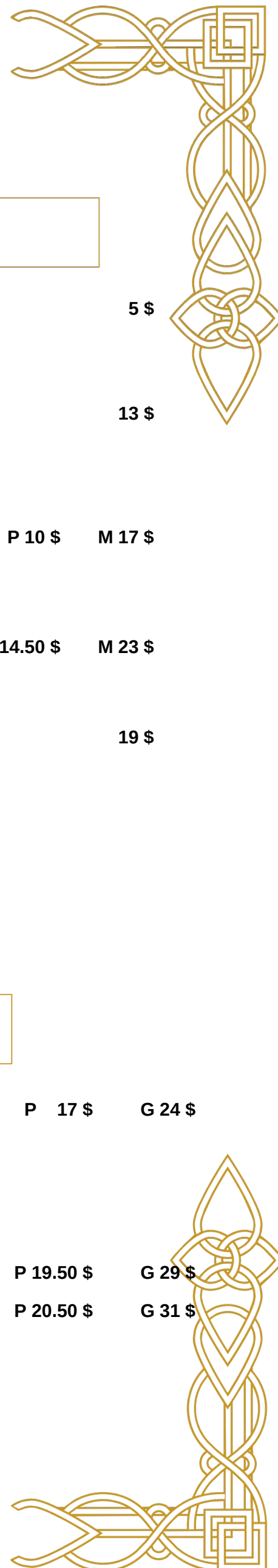
Même recette que notre classique avec un choix de viande. Servi avec crème sûre et salsa maison.

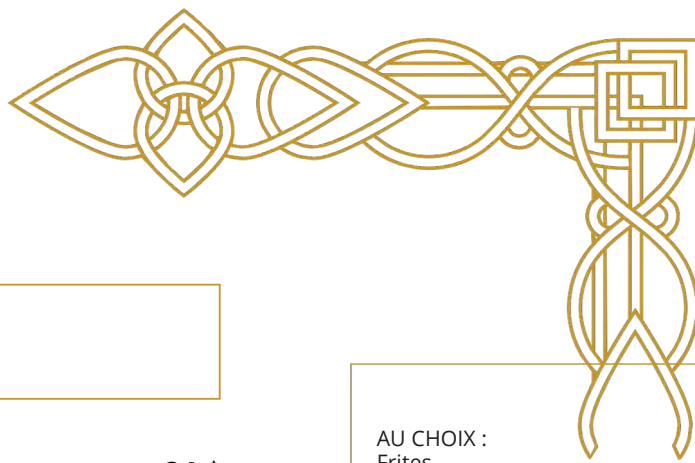
BACON P 19.50 \$ G 29 \$

POULET P 20.50 \$ G 31 \$



Sans gluten





BURGERS

CLASSIQUE

6 OZ boeuf 100% Angus Canadien, bacon, sauce maison, oignons frits, fromage, tomate, laitue et cornichons.

24 \$

AGNEAU

Agneau de la Bergerie des Neiges nourrit avec notre drèche, feta de chèvre, tzatziki, chimichurri, tomate et roquette.

29 \$

POULET GRILLÉ

Poitrine marinée à la moutarde, miel et thym, fromage provolone, oignons rouges, tomate, roquette et mayonnaise aux herbes.

23 \$

BISON

Bison de la Terre des Bisons à Rawdon, fromage Oka, champignons, tomate, roquette et sauce à la bière.

30 \$



BANH MI

Tofu grillé, daikon et carottes marinées, concombres, oignons verts, coriandre et mayonnaise Ban mi maison.

17 \$

AU CHOIX :

Frites
Salade verte
Mi-frites - Mi-salade extra 1 \$
Salade César extra 5 \$
Poutine extra 5 \$
Rondelle extra 4.50 \$

Changez le pain de votre burger pour un pain sans gluten pour un supplément de 1 \$



Choix de mayonnaises avec vos frites:

- Nature
- Fines Herbes
- Épicée
- Cari

Nous utilisons la mayonnaise de Cuisine Poirier



F
R
A
I
S

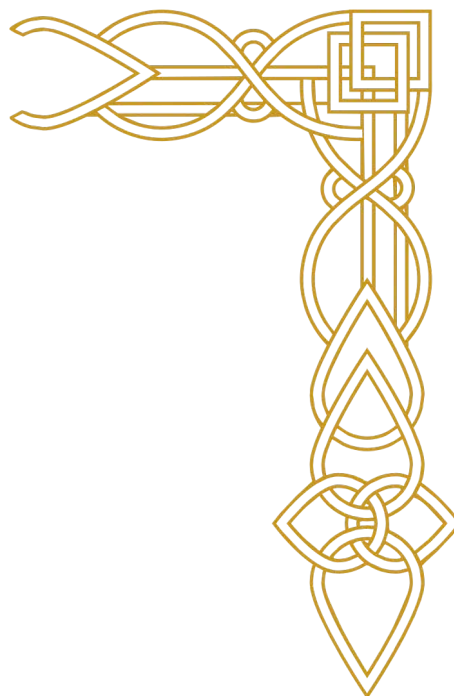


POUTINES

| | | | | |
|-----------|---|----------|---|----------|
| RÉGULIÈRE | P | 7.25 \$ | G | 13.50 \$ |
| BACON | P | 10.25 \$ | G | 19.00 \$ |
| POULET | P | 11.00 \$ | G | 20.00 \$ |
| PIMPÉE | P | 12.00 \$ | G | 21.00 \$ |

Crème sûre, bacon et oignons verts.

Toutes nos poutines sont faites avec du fromage en grain de la Fromagerie Roy à Rawdon, des frites 100% maison et notre sauce brune à la bière noire



PLATS

FISH N'CHIPS

23.50 \$

Deux filets de longe de morue panés à l'Albion Bitter. Servis avec sauce tartare, frites maison et salade verte.

CÔTE LEVÉE

27 \$

Demi-côte de porc du Québec badigeonnée de notre sauce BBQ au whiskey, servie avec frites.

CUISSE DE CANARD CONFITE

34 \$

Canard du lac Brome, sauce bordelaise, mille-feuille de pommes de terre, légumes racines.

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

25 \$

Saumon fumé à froid sur place garni de câpres, zeste de citron et aneth. Accompagné de Boursin maison, croûtons et salade verte.

TARTARE DE SAUMON

33 \$

Sauce au safran espagnol et citron confit, pistaches, échalotes, persil.
Servi avec chips de taro et salade verte.

TARTARE DE BOEUF

32 \$

Dijonnaise au myrique baumier et poivre des dunes, cornichons, câpres frites, échalotes.
Servi avec croûtons et salade verte.

BAGEL AU SAUMON FUMÉ

21 \$

Saumon fumé à froid sur place, oignons marinés, câpres, zeste de citron, aneth, roquette et Boursin maison.

QUESADILLAS AU BOEUF

27 \$

Tortilla au rôti de palette braisé à l'orange et aux épices, fromage Monterey Jack, oignons marinés, poivrons rôtis. Servi avec salsa maison et crème sûre.

AU CHOIX :
Frites
Salade verte
Mi-frites - Mi-salade extra 1 \$
Salade César extra 5 \$
Poutine extra 5 \$
Rondelle extra 4.50 \$

BRASSERIE
ALBION



G
O
Û
T
E
U
X



BURGER 12 \$

Un vrai bon burger, sauce maison avec du fromage, du bacon, tomates, laitue, oignons frits et cornichons. Servi avec des frites.

P'TITE POUTINE DE L'ALBION

Est-ce que c'est la meilleure poutine au monde? OUI!

| | |
|------------------|-----------------|
| CLASSIQUE | 7.25 \$ |
| POULET | 11 \$ |
| BACON | 10.25 \$ |

RONDELLES D'OIGNON 7.50 \$

Servies avec notre sauce moutarde au miel.

BÂTONNETS DE FROMAGE 8 \$

4 Bâtonnets servis avec une sauce marinara maison.

AILES DE POULET 9 \$

4 ailes de poulet, sauce aigre-douce, servies avec frites et salade.

SALADE CÉSAR AU POULET 14.50 \$

Laitue romaine, prosciutto, parmesan, croûtons, vinaigrette maison et poulet!

P'TITE FRITE MAISON 2.50 \$

Des vraies frites maison faites à partir de la patate de A à Z, servies avec mayo et ketchup.

MINI-FISH N'CHIPS 11.75 \$

Bin différent du poisson panné congelé qu'on met au four! Servi avec des frites.

DESSERTS

| | |
|----------------------------|-----------------|
| GÂTEAU AU FROMAGE | 8.00 \$ |
| ROCHER | 10.00 \$ |
| TARTELETTE GIANDUJA | 10.00 \$ |

* Référez-vous à votre serveur pour connaître les desserts du moment



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE





AU VERRE / À LA BOUTEILLE

DAO 2020, AGEDA DE PENALVA (PORTUGAL)

6 \$ / 30 \$

BLANC Des arômes tropicaux et floraux où le fruité et l'acidité s'équilibrent. Beau petit vin.
Cépages : Encruzado, Cercial, Malvasia fina.

PINOT GRIGIO, CAVIT (ITALIE)

8 \$ / 37 \$

BLANC BIO Un vin super classique de la Vénétie. Accessible et agréable. Parfait en apéritif.
Cépages : 100% Pinot Grigio.

LA MASCOTA CHARDONNAY MENDOZA 2022 (ARGENTINE)

6 \$ / 30 \$

BLANC Issu du groupe viticole Peñaflo, Mascota propose un chardonnay élevé 9 mois en fûts français et américain s'ouvrant sur de belles notes de beurre, de poire et de pâte d'amande. La bouche est vive, ample et persistante. Cépage : Chardonnay

BURGENLANDRED 2019, MEINKLANG (AUTRICHE)

8.50\$ / 35 \$

ROUGE BIOLOGIQUE/NATURE Léger mais riche en nuances d'herbes, de cuir et d'épices.
Cépages : Zweigelt, Blaufrankisch, Saint-Laurent.

BERONIA RESERVA, BODEGAS (ESPAGNE)

9.50 \$ / 43 \$

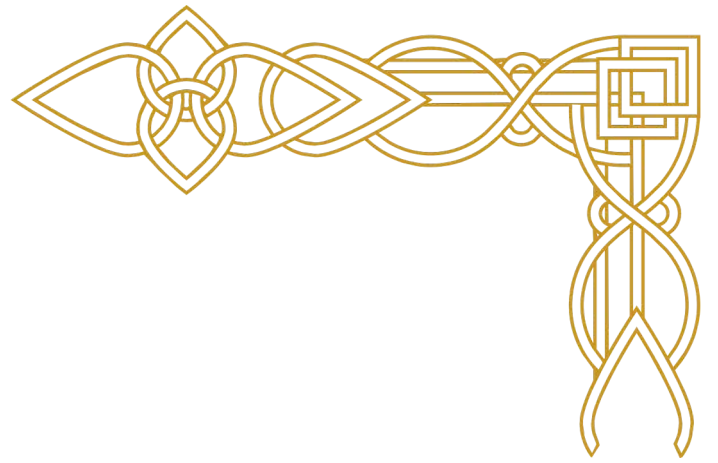
ROUGE Cet assemblage de tempranillo, graciano et mazuelo a été élevé dans une combinaison de fûts de chêne américain et français. Profond, sombre et épicé, il révèle des notes de fleurs séchées, de bois de santal, de pruneau, de vanille et de pain grillé. Cépages : Tempranillo, Graciano, Mazuelo

LES BÉATINES 2020, LES BEATES (FRANCE)

8.50 \$ / 39 \$

ROSÉ BIOLOGIQUE Côteaux d'Aix. Arômes de pêches, d'herbes et d'agrumes. Sec et frais.
Cépage : Grenache, Syrah.





À LA BOUTEILLE SEULEMENT

BLANC

FRONTENAC GRIS, GAGLIANO (QUÉBEC) 

27 \$

BLANC Frontenac Gris exhibant une couleur jaune dorée de bonne intensité. Nez puissant s'ouvrant sur des notes de sous-bois. À cela s'ajoute des effluves de pêche, d'abricots très mûrs, pommes vertes et pamplemousse. Cépage : Frontenac Gris

ATOUT BLANC 2023, CHÂTEAU DE CARTES (QUÉBEC) 

35 \$

BLANC Un vin sec avec une acidité vive, des arômes de fruits tropicaux, lime, des notes florales et aussi des notes végétales. Cépages : Louise Swenson, Seyval, Vidal, Swenson Blanc

TÊTE BLANCHE 2020, LES TETES SARL (FRANCE)

35 \$

BLANC BIOLOGIQUE Levures indigènes. Des notes de clémentines, de poires et de fleurs blanches s'agencent dans un ensemble léger et digeste. Vin sec et délicieux. Cépages: Chenin Blanc, Roussane, Sauvignon Blanc.

GRÜNER VELTLINER 2020, MEINKLANG (AUTRICHE)

36 \$

BLANC BIOLOGIQUE/NATURE Arômes de poires, de miel et de citron. Sec et vif. Cépages : Grüner Veltliner.

L' AIR DE RIEN, TÊTES AU VENT (QUÉBEC) 

44 \$

BLANC NATURE Ce vin sans prétention, surprend par ses arômes de fruits à chair blanche. Son acidité délicate lui apporte une jolie vivacité. Il nous amène là où l'on ne s'y attendait pas. Cépage : Vidal, Seyval, Frontenac Blanc

CHARDONNAY SYFANY (TCHÉQUIE)

50 \$

BLANC NATUREL Pimpant de fraîcheur, ce joli blanc tchèque énergise. Aromatique fleurant la pomme et la groseille sur des nuances de camomille et d'amande. Simple, délicieux, léger et accessible à tous. Cépage : Chardonnay

PETIT SALÉ 2022, DOMAINE DE ROQUEFORT (FRANCE)

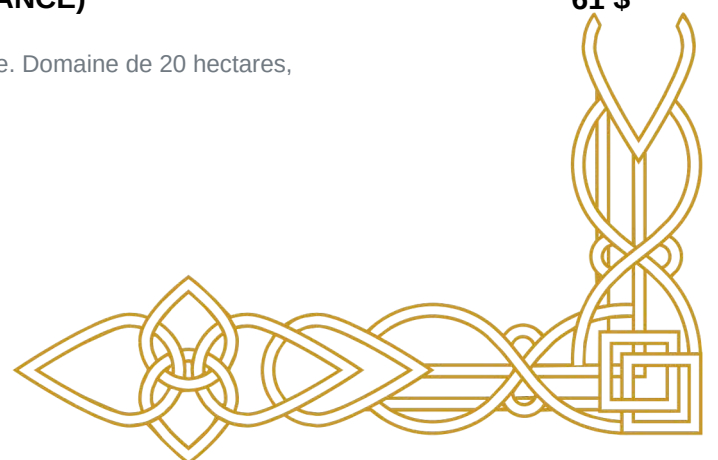
50 \$

BLANC Nez fin à caractère floral et minéral avec des notes de pêche blanche et citron. En bouche, vif et droit, un vin précis, marqué par le calcaire et le silice, un régal de fraîcheur. Cépages : Clairette, Ugni Blanc, Vermentino

CHARDONNAY, COTEAUX BOURGUIGNONS, DOMAINE BILLARD (FRANCE)

61 \$

BLANC DE BOURGOGNE Un vin de grande classe issu de l'agriculture raisonnée. Domaine de 20 hectares, vieilles vignes: la France mesdames et messieurs fruité ET classé. Cépage : Chardonnay.





BLANC

RIESLING GUNDELSBACH, TROCKEN 2020 (ALLEMAGNE)

69 \$

BLANC NATURE Riesling Allemand typique aux accents pétrolés. Minéral avec de délicates effluves de pamplemousse rose. Acidité vive et piquante et un fruit subtil. Cépage : 100% Riesling.

LOVE WHITE 2021, BROCC CELLARS (USA)

70 \$

BLANC NATURE Un vin "à la méthode du Rhône". Complexe niveau cépage, sec et élégant. Un mix clair de droiture française avec une "twist" à l'américaine.
Cépages : Picpoul, Clairette, Orange Muscat, Marsanne, Roussanne, Chardonnay.

TOUCH, KOPPISCH (AUTRICHE)

70 \$

BLANC NATURE DE MACÉRATION COURTE Un vin nature d'Autriche tropical, acide et franchement intéressant. Toutefois, il peut être quelque peu réduit. Il est important de laisser ce vin s'aérer amplement afin d'avoir l'expérience totale.
Cépages : Gemischter Satz et Welschriesling.

TSOLIKOURI, IGAVI (GÉORGIE)

70 \$

BLANC NATURE Subtiles notes de melon et d'agrumes sur une belle trame minérale. Super intrigant.
Cépages : Tsolikouri.

ARBOIS SAVAGNIN 2017, DOMAINE AMÉLIE GUILLOT (FRANCE)

78 \$

BLANC DE JURA Une cuvée parcellaire à la belle couleur jaune dorée.
Nez expressif et puissant. Bouche corsée, empreinte de finesse, bel équilibre entre l'acidité et le gras, matière sèveuse, persistante et digeste. Longue fin de bouche, saveurs de noix et de champignons. Cépage : Sauvagnin.

ROUGE

SARTORI VALPOLICELLA SUPERIORE (ITALIE)

31 \$

ROUGE Des arômes de fruits noirs, d'épices et de cerise. En bouche il présente des tannins souples facile à boire, une certaine acidité et des notes végétales. Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara

ABRIL, AZUL Y GARANZA (ESPAGNE)

30 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Du chêne, des notes vanillées, des notes de cassis et de mûres. Vin gorgé du soleil de l'Espagne. Cépages : Tempranillo, Merlot

REPOS 2019, MARSILEA (ESPAGNE)

30 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Arômes de petits fruits rouges et d'olives. Finale fraîche. Moyennement corsé et sec.
Cépages : Bobal, Tempranillo.

BARRICATO, GAGLIANO (QUÉBEC)

31 \$

ROUGE Un mélange de Frontenac et Petite Pearl, vieillit en fût de chêne, avec un ton de violet, clair et limpide. Nez aux notes de prunes, cannelles, violettes, cerises, réglisses et un peu boisées. Cépage : Frontenac, petite Pearl

TINELLO, GAGLIANO (QUÉBEC)

31 \$

ROUGE Un assemblage des cépages Frontenac et Sabrevois. Nez épicé où se mêlent fruits rouges et sous-bois. En bouche, l'attaque est souple et fraîche. Les fruits rouges sont enrobés par des tannins serrés et soyeux.
Cépage : Frontenac, Sabrevois

ROUGE



ONOREVOLÉ, GAGLIANO (QUÉBEC)

41 \$

ROUGE Élevé en fût de chêne. Nez assez puissant dégageant des effluves de cassis et autres fruits rouges.
Cépages : Petite Pearl, Frontenac

L'ENVOLÉE 2021, OLIVIER COHEN (FRANCE)

59 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Vin de soif, frais et fruité! Explosion de fruits rouges et noirs, bonbon à la framboise, épices. Juteux, sec, gouleyant et digeste! Cépages : Syrah et Carignan.

GASTINE, LES CORTIS (FRANCE)

61 \$

ROUGE BIODYNAMIQUE Au nez, petits fruits rouges et notes d'abricot. Frais en bouche avec des notes herbacées et des tannins discrets. Cépages : Gamay, Chardonnay.

FORÊT NOIRE, JOY HILL (QUÉBEC)

62 \$

ROUGE SEMI-CARBONIQUE Notes de cerises noires et d'épices douces. En bouche, c'est frais, tannins soyeux se terminant sur une pointe légèrement anisée. Cépage: 100% Gamay

LA BUTTE, JOY HILL (QUÉBEC)

62 \$

ROUGE NATURE Nez sur les bleuets, le poivre et la réglisse noire. En bouche; cassis et de la mûre, c'est gourmand mais pas trop. Beaucoup de fraîcheur avec des tannins puissants mais tout en souplesse. Cépage : Blaufrankisch.

ARBOIS POULSARD 2020, DOMAINE AMÉLIE GUILLOT (FRANCE)

64 \$

ROUGE DE JURA Les fruits jaunes mûrs côtoient le tilleul et le miel, donnant un ton jeune et élégant au nez. Cette veine fruitée se prolonge dans une matière ronde, à laquelle une juste acidité apporte de la tonicité. Mangue, pomme et miel complètent la palette aromatique. Cépage : Poulsard.

LANGHE NEBBIOLO COSI 2020, CAMPARO (ITALIE)

73 \$

ROUGE Vin élégant, bien structuré et délicat. Un arôme distinct de violettes, de roses et de baies rouges.
Cépages : Nebbiolo

GUEULE DE LOUP, DOMAINE DE ROQUEFORT (FRANCE)

74 \$

ROUGE Au nez, quelques notes de cerises... agréable vivacité en bouche, gourmand, charnu et digeste. Un vin rouge très fruité sur une dominance de cassis et de fraises écrasées. Cépages : Grenache, Cinsault, Cabernet





BULLES

G MOUSSEUX, GAGLIANO (QUÉBEC)

31 \$

BLANC MOUSSEUX La qualité de ses bulles abondantes est d'une grande finesse. L'odorat tout comme le goût sont charmés par de complexes rappels de fruits confits, de fleurs blanches et d'une longueur au miel en bouche.
Cépages : Frontenac Gris, Frontenac Blanc

AZIMUT CAVA BRUT 2020, CAN SURIOL (ESPAGNE)

46 \$

BLANC MOUSSEUX Arômes de fruits blancs mûrs et de citron. Sec, légèrement amer avec de fines bulles.
Cépages : Macabeu, Xarel-lo, Parellada.

COULEURS

REBELA ROSA 2021, SLOBODNÉ (SLOVAQUIE)

45 \$

ROSÉ Fermenté et vieilli en amphore d'argile. Beaucoup d'épices, fruits de la forêt avec une bonne finale herbacée. Un rosé qui sort de l'ordinaire, gourmand et bon en n'importe quelle saison! Cépages : Blaufrankisch et Cabernet Sauvignon.

KONTAKT 2020, MEINKLANG (AUTRICHE)

39 \$

VIN ORANGE Arômes d'abricot et de pamplemousse. Fruité avec une touche d'amertume. Classy.
Cépages: Welschriesling, Pinot Gris, Traminer.

POIRÉE PLAT 2022, DOMAINE DES SALAMANDRES (QUÉBEC)

45 \$

VIN DE POIRE Arômes de poire, menthe, cire d'abeille et fleurs blanches; corps ample, mais acidité bien fraîche équilibrant à merveille le sucre résiduel. Cépages : Beauté Flamande, Anjou, Bartlett.

INTERGALACTIC 2022, RENNERSISTAS (AUTRICHE)

60 \$

VIN ORANGE Arômes d'abricot et de pamplemousse. Fruité avec une touche d'amertume. Classy.
Cépages: Welschriesling, Pinot Gris, Traminer.



Albion Cidres de Pays



C I D R E S

EN FÛT

Coupe / Verre

L'ASSEMBLAGE SANS PRÉTENTION, ALBION - CIDRES DE PAYS, (SAINTE-MÉLANIE) 6.5%

6.75 / 9 \$

CIDRE NATURE Le résultat de beaucoup d'heures passées à glaner des pommes sauvages dans les friches et coulées de Ste-Mélanie. Plusieurs pommes typées et tanniques et ont été choisies pour apporter leur complexité à cet assemblage. Certaines pommes gelées dans l'arbre font même partie du mélange.

Notre sélection en fût est variable selon les disponibilités.

VOIR VOTRE SERVEUR/SERVEUSE.

À LA BOUTEILLE

QUÉBEC

DOUX, QUI SÈME RÉCOLTE, (ST-JEAN DE MATHA) 6% (341 ml)

6 \$

CIDRE DOUX Seul représentant sur notre carte d'un cidre classique à la québécoise volontairement doux, fuité, élaboré à partir de pommes traditionnelles à croquer. Facile et smooth.

LOUIS CYR CIDRE BOUCHÉ, QUI SÈME RÉCOLTE (ST-JEAN DE MATHA) 5.4% (341 ml)

6 \$

CIDRE FERMIER BOUCHÉ Cidre fermier élaboré à partir de pomme à cidre où la fermentation s'est terminée en bouteille à-la-pet-nat avec une touche traditionnelle française. Très intéressant et local.

CID SEC, CIDREDRIE MILTON (MILTON) 5.5% (355 ml)

8 \$

CIDRE PÉTILLANT Frais, complexe, sec.

CID ORIGINAL, CIDREDRIE MILTON (MILTON) 4.5% (355 ml)

8 \$

CIDRE PÉTILLANT Bel équilibre acidité et sucrosité. Léger, fruité et rafraichissant. Mi-sec.

QUÉBEC



TURBO BRUT, CHEMIN DES SEPT (MONT ROUGE) 7.5% (750ml)

27 \$

CIDRE FERMIER PÉTILLANT Pommes de 2019. Assemblage de cidres spontanés élevés en barriques de chêne. Bulles fines, tannins souples et franche pointe d'acidité. Un beau cidre rustique.

AZIMUT, ÉQUINOXE (FARNHAM) 6.5% (750 ML)

28 \$

CIDRE BOUCHÉ Cidre fermier, assemblage de American Beauty, Golden Russet et Cortland, vieilli 6 mois en fût de chêne.

TURBO PÉCHÉ, CHEMIN DES SEPT (QUÉBEC) 8.5% (750 ML)

28 \$

CIDRE FERMIER PÉTILLANT Élevé en barriques ayant contenu de la Pêché Mortel bourbon de chez Dieu Du Ciel. Ce passage en fût lui apporte de beaux tannins et des notes vanillées.

PEAUCHEMIN, CHEMIN DES SEPT (QUÉBEC) 7.3% (750 ML)

29 \$

CIDRE D'ASSEMBLAGE Rencontre entre le marc des pommes du domaine du Nival et le jus frais pressé des pommes de leur verger. Longue macération en cuve avant une deuxième presse. Élevage de 6 mois en barriques.

PÉPITES D'AUTOMNE, LA CAPSULE TEMPORELLE (FRANKLIN) 6.6% (750ml)

29 \$

CIDRE FERMIER AVEC POMMES SAUVAGES Superbe cidre qui présente un beau caractère de pommes sauvages. Les parfums enivrants des pommes férales prédominent malgré leurs présences à seulement 10% dans l'assemblage.

LE DOLMEN, CIDRERIE LE SOMNAMBULE (QUÉBEC) 7% (750 ML)

30 \$

CIDRE PÉTILLANT Ce cidre présente une belle amertume tannique, des arômes profonds de pommes bien mûres et juste assez d'acidité pour garder la fraîcheur. Le goût des pommes sauvages rappelle les cidres de Bretagne.

RUBINETTE, CIDRERIE MILTON (HEMMINGFORD) 9.5% (750 ML)

30 \$

CIDRE BRUT PÉTILLANT Cidre monovariétal qui met l'accent sur la RubINETTE. Des tannins jusqu'à l'acidité, cette pomme vient donner corps et structure en plus d'une belle longueur en bouche pour obtenir un cidre extra-sec aux notes salines et citronnées.



QUÉBEC



CIDRE CHAMP GAUCHE, NORDIQ X CIDRERIE MILTON (HEMMINGFORD) 6% (750ML)

30 \$

CIDRE AROMATISÉ PÉTILLANT Vineux, expressif, contenant 75% de Cortland tardives, 15% de Pomettes Dolgo et 10% de Sabrevois. Macéré 4 semaines. Accord parfait avec de la cuisine de bar!

ROXBURY RUSSET, CIDRERIE MILTON (HEMMINGFORD) 6.9% (750ML)

30 \$

CIDRE BRUT PÉTILLANT Cidre monovariétal de Roxbury Russet. En plus d'apporter une belle structure de par ses tannins, cette variété fait ressortir des arômes d'agrumes et de fruits à chaire blanche donnant un petit côté exotique. Accord parfait avec une soupe à l'oignon.

PIPPIN, CHOINIÈRE (FRELISHBURG) 6.9% (750ml)

33 \$

CIDRE FERMIER D'ASSEMBLAGE Cidre plus classique avec une pointe de funky. Assemblage de pommes à croquer et de pommes sauvages. Belles bulles fun!

PINOT PERVENCHES, CHOINIÈRE (FRELISHBURG) 6.5% (750 ml)

36 \$

CIDRE PÉTILLANT Un cidre fermier, levures sauvages et bulles naturelles. Macération sur marc de Pinot Noir du vignoble Les Pervenches.

TOUJOURS, JUS SEC (WATERLOO) 6.9% (750 ml)

37 \$

CIDRE BARRIQUÉ Sec avec de la texture, des notes florales et des allures de vin blanc pétillant. En plus des notes florales, on retrouve l'aspect typique des levures d'où nous avons récupéré les raisins.

ARMANDIE, CHOINIÈRE (FRELISHBURG) 6.4% (750 ML)

36 \$

CIDRE PÉTILLANT Légère turbidité et bulles vives. Au nez, notes de fruits et arômes de gentiane. En bouche, beaux amers avec des notes de zestes d'agrumes.



INTL



LES DESCHAMPS, DOMAINE SICERA (FRANCE) 8% (750 ML)

23 \$

CIDRE EXTRA BRUT Cidre élaboré à partir d'un verger autrefois abandonné. Après son dégorgement, il ne reste plus aucun sucre résiduel, ce qui en résulte une vive acidité. Au nez, il évoque les fruits rouges, l'aubépine et le sureau.

LOCAL HARVEST, GARDEN PATH (ÉTATS-UNIS) 6.7% (500 ML)

24 \$

CIDRE PERLANT FERMIER D'ASSEMBLAGE Effervescence très discrète, assemblage de dix sortes de pommes à cidre locales, fermentées en fût de chêne et conditionné avec du miel.

APFELCIDRE, WEIN GOUTTE (ALLEMAGNE) 7% (750ml)

34 \$

CIDRE RUSTIQUE Cidre fermier aux arômes de foin et de pommes fraîches. LA CAMPAGNE mesdames et messieurs! Un cidre issu de pommes cueillies sur de très vieux arbres poussant en montagne. GRANDE Classe!

UTOPIA, VORSILA 2020 (RÉPUBLIQUE TCHÈQUE) 7% (750ml)

36 \$

PET-NAT Anciennes variétés de pommes glanées provenant de vergers non traités. Les pommes sont pressées lentement, suivie d'une lente fermentation alcoolique et malolactique spontanée et d'un élevage en fûts de chêne pendant 12 mois. Une expérience gustative absolument authentique.

RUSTIC FIELD BLEND, GARDEN PATH (ÉTATS-UNIS) 6.7% (750 ML)

38 \$

CIDRE PERLANT DE STYLE BASQUE Mélange de pommes à croquer et de pommes à cidre, fermenté en fût de chêne et conditionné avec du miel. Acidité bien présente.

CIDER STARDUST, FRUKSTEREO (SUÈDE) 5.5% (750ml)

39 \$

PET NAT DE POMMES TRÈS fermier, très fruité, avec des fruits issus de vergers abandonnés. Un Pet Nat fruité et festif qui donnera envie de danser! 80% pommes, 15% poires et 5% miel sauvage.

VON HEXEN ET FEEN, 2 NATURKINDER (ALLEMAGNE) 7% (750 ML)

44 \$

CIDRE FERMIER Provenant d'un verger sauvage, mélange de variétés de pommes douces et juteuses et de variétés plus acides et savoureuses.

VON HEXEN ET FEEN + X, 2 NATURKINDER (ALLEMAGNE) 7% (750 ML)

45 \$

CIDRE FERMIER AUX FRUITS

Provenant d'un verger sauvage, mélange de variétés de pommes douces et juteuses et de variétés plus acides et savoureuses, une brève macération avec des baies d'aronia, qui ajoutent une touche acidulée et herbacée.

MAYBE?, FRUKSTEREO (SUÈDE) 5.5% (750 ML)

46 \$

PET-NAT AUX FRUITS

Peut-on appeler cela un cidre? Pas sûr! C'est pour ça qu'il s'appelle Maybe? C'est un vin fruité pétillant fait avec 65% de poires, 25% de pommes et 10% de raisins. Structure, corps, avec des notes de melon, mangue et papaye.

RAW BOSKOOP 2020, CIDRERIE DU VULCAIN (SUISSE) 6% (750ml)

47 \$

CIDRE BOUCHÉ Superbe cidre européen classique. Une pomme tannique smooth, une beau gaz bien ample en bouche. Délicieux, distingué. Cidre à partager en couple! ;)

HUY, KONNI & EVI (ALLEMAGNE) 8% (750ml)

53 \$

CIDRE RUSTIQUE Cidre fermier aux arômes de foin et de pommes fraîches. LA CAMPAGNE mesdames et messieurs! Un cidre issu de pommes cueillies sur de très vieux arbres poussant en montagne. GRANDE Classe!





FIERS DE SUPPORTER NOS FOURNISSEURS LOCAUX



Bergerie
des Neiges



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE

