

BRASSERIE ARTISANALE
DEPUIS 2010



ALBION

LANAUDIÈRE
-QUÉBEC-

BIÈRES ANCIENNES, MODERNES ET OUBLIÉES



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.

WELSH

13\$

Fondue de fromage cheddar vieilli à la Bitter, baguette grillée.

SOUPE À L'OIGNON

13.50 \$

Bouillon à la bière l'Ancêtre, croûtons et suisse gratiné.

CALMARS FRITS

entrée : 9 \$

Avec choix de sauce marinara, mayo chipotle épicée ou cari.

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 \$





F
R
A
I
S

SALADES



PETITE VERTE

Mélange de laitues, choux rouges, carottes, radis, pousses de tournesol, vinaigrette maison.

5 \$



GRANDE SALADE DU CHEF

Concombres, edamames, poivrons rouges, oignons marinés, choux rouges, carottes, radis, 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 tranchées, piments bananes, Monterey Jack gratiné et oignons rouges. Servi avec crème sûre et salsa maison.

P 17 \$ G 24 \$

CARNIVORE

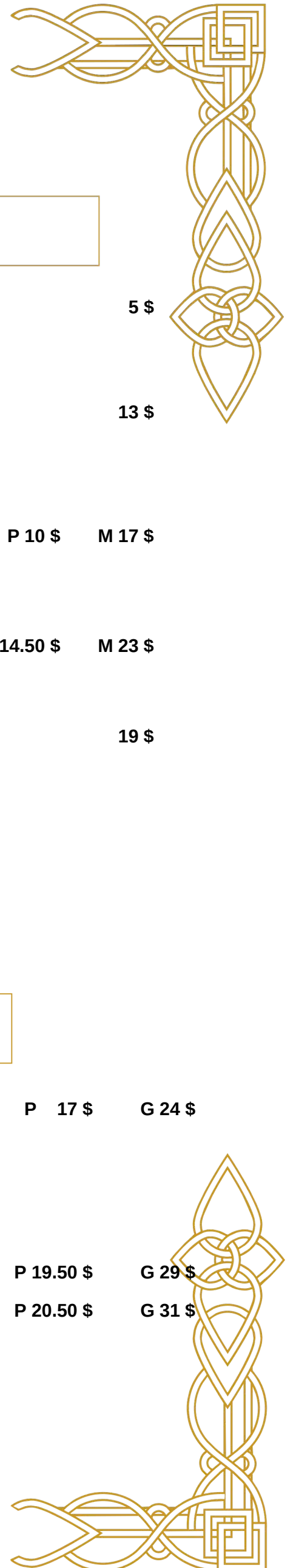
Même recette que notre classique avec un choix de viande. Servi avec crème sûre et salsa maison.

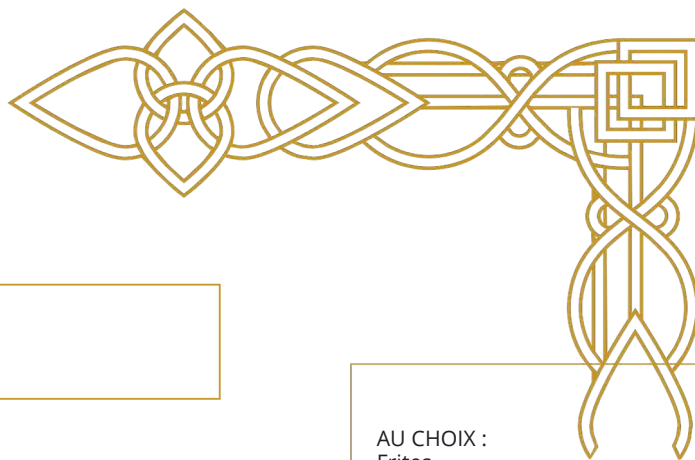
BACON P 19.50 \$ G 29 \$

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 nourri 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, daikons et carottes marinés, concombres, oignons verts, coriandre et mayonnaise Banh 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



L
O
C
A
L



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 grains 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 la bière Albion Bitter. Servis avec sauce tartare, frites maison et salade verte.

BANGERS AND MASH

27 \$

Saucisses de porc de chez La Pauloise à la bière l'Ancêtre, aligot, sauce à l'oignon et pois vert. Un grand classique de pub anglais!

MAC N' CHEESE

27 \$

Notre mac classique au cheddar fort de l'île aux grues et suisse, bacon, brunoise de jalapenos, accompagné de salade verte.

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.



SOUPE MISO ET CHAMPIGNONS

24.50 \$

Bouillon de légumes maison aux champignons sauvages et miso blanc, tempeh grillé, nouilles udon, enokis marinés, edamames rôtis, oignons verts et huile épiciée.

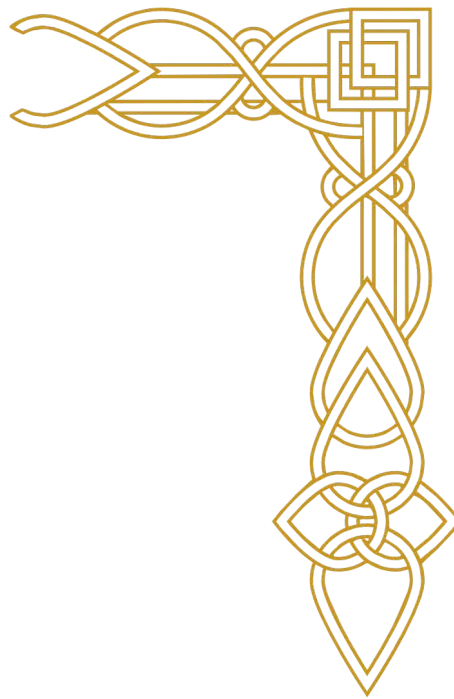
BAGEL AU SAUMON FUMÉ

21 \$

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

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

BRASSERIE
ALBION





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'OIGNONS 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.

P'TIT MAC N CHEESE 13.50\$

Cheddar, suisse, bacon, le tout gratiné avec une petite salade pour accompagner ça!

DESSERTS

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



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE



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, fruité, 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 pommes 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.

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.

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.

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 leur présence à seulement 10% dans l'assemblage.

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.

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 brasserie!

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 chair blanche donnant un petit côté exotique. Accord parfait avec une soupe à l'oignon.

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

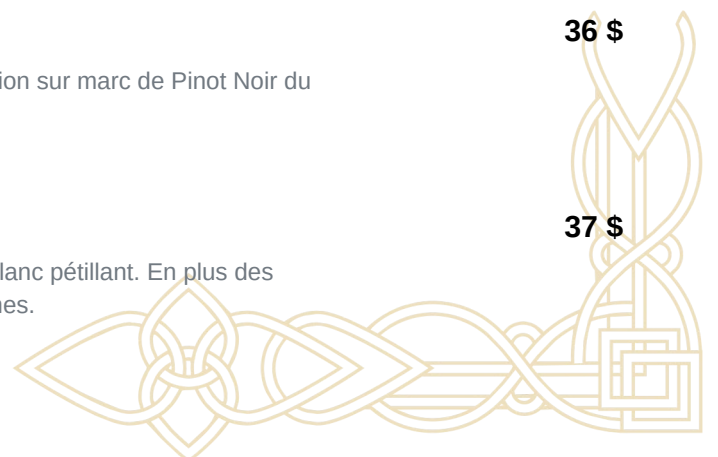
36 \$

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 pommes.





AU VERRE / À LA BOUTEILLE

DAO 2020, AGEDA DE PENALVA (PORTUGAL)

7 \$ / 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, LIANO 2023 (ITALIE)

8 \$ / 37 \$

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

SARTORI VALPOLICELLA SUPERIORE 2022 (ITALIE)

7.50 \$ / 32 \$

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

BERONIA RIOJA RESERVA 2019 (ESPAGNE)

9.50 \$ / 43 \$

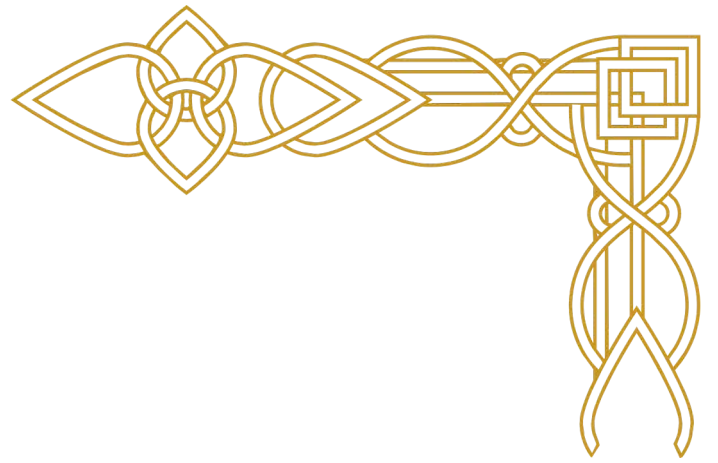
ROUGE Cet assemblage de tempranillo, graciano et mazuelo a été élevé dans une combinaison de fûts de chêne américains et français. Profond, sombre et épicé, il révèle des notes de fleurs séchées, de bois de santal, de pruneau, de vanille et de pain grillé. Cépages : Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

CHATEAU DE BEAULON 5 ANS (FRANCE)

8.75 \$ / 3 oz

PINEAU DES CHARENTES Fin, frais, fruité, avec des senteurs de fleurs blanches, miel et vanille, des saveurs de mandarines et d'abricots secs. Parfait avec un dessert.





À LA BOUTEILLE SEULEMENT

BLANC

FRONTENAC GRIS 2023, 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 pêches, d'abricots très mûrs, pommes vertes et pamplemousses. Cépage : Frontenac Gris.

LA MASCOTA CHARDONNAY MENDOZA 2022 (ARGENTINE)

30 \$

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

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.

TÈTE 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 2023, MEINKLANG (AUTRICHE)

36 \$

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

L'AIR DE RIEN 2022, 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 2018 (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)

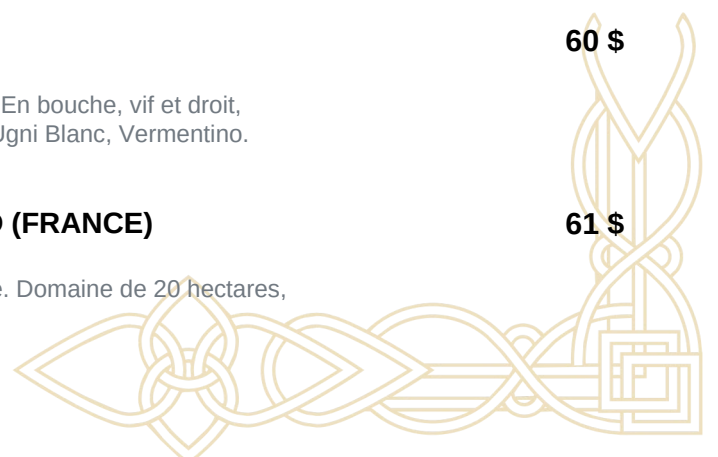
60 \$

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 silex, un régal de fraîcheur. Cépages : Clairette, Ugni Blanc, Vermentino.

CHARDONNAY, COTEAUX BOURGUIGNONS 2022, 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 2020, GOLD (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.

WEISS TROCKEN 2021, GOLD (ALLEMAGNE)

49 \$

BLANC NATURE Bien sec, vivifiant et facile d'approche. Minéral, arômes rappelant la pomme verte et les agrumes avec une acidité vive qui fait saliver. Parfait avec notre saumon fumé! Cépages : Kerner, Müller, Thurgau, Musakteller, Riesling.

LOVE WHITE 2021, BROC 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.

TSOLIKOURI, IGAVI 2020 (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 (JURA, 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.

ARBOIS CHARDONNAY 2020 VIEILLES VIGNES, DOMAINE AMÉLI GUILLOT (JURA, FRANCE)

83 \$

BLANC 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. Mangué, pomme et miel complètent la palette aromatique. Cépage : Chardonnay.

SYLVANER 2019, KONNI ET EVI (ALLEMAGNE)

122 \$

BLANC NATURE Limonade au citron, salin, complexité herbacée, dense et minéral. Le contact avec la peau du raisin donne beaucoup de structure. Cépage : Sylvaner.

ROUGE

ABRIL, AZUL Y GARANZA 2022 (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 2022, MARSILEA (ESPAGNE)

30 \$

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





ROUGE

ONOREVOLÉ 2021, 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.

BARRICATO 2020, GAGLIANO (QUÉBEC)

31 \$

ROUGE Un mélange de Frontenac et Petite Pearl, vieilli 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 2022 (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.

BURGENLANDRED 2022, MEINKLANG (AUTRICHE)

35 \$

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

ARBOIS TROUSSEAU 2020, DOMAINE AMÉLI GUILLOT (JURA, FRANCE)

60 \$

ROUGE DE JURA Mûres croquantes, cassis et épices. Au palais, fruité, bien équilibré et minéral avec une tension bien ressentie. Cépage : Trousseau.

FORÊT NOIRE 2021, 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 2021, JOY HILL (QUÉBEC)

62 \$

ROUGE NATURE Nez sur les bleuets, le poivre et la réglisse noire. En bouche; du 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 (JURA, FRANCE)

64 \$

ROUGE DE JURA Ce vin nature de Jura est fait à 100% de Poulsard à partir de vieilles vignes travaillées de façon biodynamique. Au nez, de délicates notes de fruits rouges, de fleurs et d'épices. Très bien équilibré avec du corps.

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,





ROUGE

GUEULE DE LOUP 2022, 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,

OLÉ 2021, DOMAINE DIRUPI (VALTELLINA, ITALIE)

78 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Arômes de fraises des champs, minéralité et une longue finale sans agressivité ni rien de rustique. Amateurs de pinot noir et de vin en finesse, vous serez conquis! Cépage : Nebbiolo,

LE P'TIT QUINQUIN CÔTEAUX BOURGUIGNONS 2022, DOMAINE DIDON (BOURGOGNE, FRANCE)

90 \$

ROUGE BIODYNAMIQUE Arômes de fruits et de baies, goût profond et raffiné avec une texture douce. Notes de fruits, tannins ronds avec une finale fraîche. Cépages : Gamay, Pinot Noir,

LEDOGAR 2019, DOMAINE LEDOGAR (LANGUEDOC, FRANCE)

100 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Rouge dense, complexe et puissant avec un caractère épicé, du fruit cuit, sur une trame de cuir et boisé qui donne du coffre. Parfait avec une belle pièce de viande! Cépages : Carignan, Mourvèdre, Grenache,

TROUSSEAU LES GAUTIÈRES 2020, DOMAINE PIGNIER (CÔTES DU JURA, FRANCE)

140 \$

VIN ROUGE BIODYNAMIQUE Sec, souple et fruité. Arômes complexes de fruits rouges (cerise noire), épices et quelques notes de sous-bois. Vin élégant et raffiné. Vinification et élevage en amphore pendant dix mois, pas de filtration ni de sulfites ajoutés. Parfait avec des viandes rôties ou du fromage. Cépage : Trousseau,

BULLES

G MOUSSEUX 2022, 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,

DIBON 2021, DOMAINE LES TERRES PROMISES (CATALOGNE, ESPAGNE)

40 \$

BLANC MOUSSEUX BIO Jolis arômes de fruits du verger et pointe d'amande. Cépages : Xa-relló, Macabeo, Parellada.

CÉRÉMONIE 2021, JOY HILL (QUÉBEC)


69 \$

BLANC MOUSSEUX Fermentation sur levures indigènes, sans soufre. Bulle texturée, sur notes de cerises rouges, de pêches et de fleurs blanches. Cépage : Gamay,

CHAMPAGNE TRADITION 2022, DOMAINE LELARGE-PUGEOT (CHAMPAGNE, FRANCE)

148 \$

BLANC MOUSSEUX BIO Extra-brut 1er cru, gage de qualité et de plaisir assuré! Fruité, souple et équilibré. En bouche, rond et ample, ce vin dégage de fines saveurs d'agrumes et de pommes vertes sur un fil continu de bulles délicates. C'est vivifiant, très élégant et on en redemande! Cépage : Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay,





COULEURS

LES BÉATINES 2024, LES BEATES (FRANCE)

39 \$

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

KONTAKT 2023, MEINKLANG (AUTRICHE)

39 \$

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

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.

POIRÉE PLAT 2020, DOMAINE DES SALAMANDRES (QUÉBEC)

45 \$

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

RKATSITELI 2020, PHEASANT'S TEARS (GÉORGIE)

57 \$

VIN AMBRÉ TRADITIONNEL OH! Ça c'est niché et particulier. Un vin orange traditionnel. Petit côté "Manzanillo" avec une grande présence tannique. Goût d'amandes et profil légèrement oxydatif. Cépages : Grenache blanc, Viura.

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.

UBUNTU 2021, DOMAINE LES TERRES PROMISES (CATALOGNE, ESPAGNE)

60 \$

ROSÉ BIO Magnifique vin de soif fruité, sec qui se marie bien aux saveurs légèrement relevées. Rafraîchissant, désaltérant et vivifiant, parfait aussi en apéro! Cépages : Merlot, Carignan, Carignan Blanc, Grenache.

SBARBI 2020, LELOUPS (ITALIE)

63 \$

ROSÉ NATURE Oh! Super fruité, craquant, avec des notes de funk légères. Vin de Vénétie vinifié par une québécoise expatriée. Super intéressant. Plus d'été que ça tu meurs. Cépages : Merlot, Garganega.

LE FRÉNÉTIQUE 2021, DOMAINE GEOPP (ALSACE, FRANCE)

67 \$

VIN ORANGE Cuvée en macération, d'un terroir argilo-calcaire. Macéré sept jours et vieilli en baril de chêne pendant huit mois. Expression vive de zestes et d'agrumes. Cépage : Sylvaner.

TOUCH 2020, KOPPISCH (AUTRICHE)

70 \$

VIN ORANGE 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.

ANALEPSE 2021, DOMAINE LES TERRES PROMISES (PROVENCE, FRANCE)

95 \$

VIN ORANGE BIOLOGIQUE Fruit confit et de la puissance finement maîtrisée. Notes de pierre, de fenouil et d'herbes séchées, bouche pleine et rafraîchie par sa tension minérale. Cépage : Carignan Blanc.





SCOTCH

À L'ONCE



DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE NOTRE SÉLECTION DU MOMENT





FIERS DE SUPPORTER NOS FOURNISSEURS LOCAUX



Bergerie
des Neiges



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE

