

Bières

EN FÛT V: 6 P: 8

Belle Gueule Pilsner
St-Ambroise Ambrée
Cheval Blanc
St-Ambroise NE IPA

EN BOUTEILLE

St-Ambroise Noire 6
Grolsch 8
Cidre MC Adam 8

CHEZ
Roger
BISTRO

Cocktails maison

Spritz à l'Argousier 14

Vermouth de la ferme Desrochers, baies d'argousier du Qc, Cava, amer citron et lime

La Potion Magique 13

Gin Panoramix, St-Germain, sirop de bleuets du Qc, essence de Mélilot, citron, soda

Bloody Pomodoro 13

Vodka Pomodoro infusée au basilic, mélange César Walters, sauce Worcestershire, raifort, tabasco, olives, pancetta maison

La Récolte 12

Bourbon, Amaro Nonino, sirop de pommes et épices, amer de noix noires, citron

Brise d'Automne 11

Vodka, Lillet blanc, sirop d'hibiscus et gingembre, amer de concombre, lime

Cocktails classiques

N'hésitez pas à demander pour un cocktail classique à votre serveur

Rhums

Bacardi Blanc 8
Brugal Extra Dry 8
Sailor Jerry 9
Sainte-Marie 10

Vodka

Bold 8
Cirka 10
Irma 10
White Keys 12

Bourbons

Jim Beam 8
Bulleit Frontier 10
Knob Creek 10
Basil Hayden's 12
Booker's 14

Gins

Beefeater 8
Tanqueray 9
Hendrick's 11
Marie-Victorin 11
Ungava 11
St-Laurent 11
Violette 11
Slow gin Dandy 11
Panoramix 12

Scotchs & Whiskeys

Jameson 9
Johnnie Walker Black 10
Arran 10 ans 10
Aberlour 12 ans 12
Bowmore 12 ans 12
Glenfiddich 12 ans 12
Maccalan Gold 14
Nikka 12 ans 14
Highland Park 12 ans 14

Sans alcools

Virgin cesar, mary 5
Mocktails 6
Eska, Eska pétillante 6
Bitburger 6
Espresso 2.50
Double espresso 3.25
Latté & Cappuccino 3.50
Thé 3.25

Digestifs

Grand Marnier 8
Poire William 9
Belle de Brillet 9
Amaretto Miele 9
Amaro Nonino 10
Calvados 10
Cognac VS Gautier 10
Chartreuse verte 11

Grappa di negri 11
Crème de menthe Isabelle 11
Brandy George-Étienne 12
Brandy Monteru 12
La Tomato 12
Remy Martin VSOP 13
Grappa Prosecco 13
Absinthe la Courailleuse 18

Vins dessert et Porto

Vin de poire, Poiré plat 8
Porto Tawny 10 ans 10
Porto Tawny 20 ans 13