





M E N U

BRASSERIE ALBION

ENTRÉES & SNACKS



PIOCHÉE DE FRITES

6.50 \$

Servies avec ketchup et choix de mayo nature, aioli, épicée, coriande lime ou végénaise

ACCRAIS DE MORUE

10.25 \$

Cinq accrais de morue servis avec mayonnaise Aji Verde.

RILLETTES DE SAUMON

12 \$

Effiloché de saumon avec fromage à la crème, pistache, citron et canneberge. Servi froid avec pain ciabatta.

POULET FRIT STYLE CORÉEN

11 \$

Morceaux de poulet frits style coréen, nappés d'une sauce sucrée et légèrement relevée. Garnis d'oignons verts, graines de sésames et sauce style Aji Verde. Servis sur lit de chou et de salade iceberg.



RONDELLES D'OIGNONS

8.75 \$

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



BÂTONNETS DE MOZZARELLA

8.75 \$

Sauce marinara maison.

AILES DE POULET

AILES DE POULET NATURE

Enrobées de notre mélange d'épices.

6 12 \$ 12 22 \$ 24 40 \$

AILES DE POULET MIEL & WHISKEY

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

6 14.25 \$ 12 26.75 \$ 24 50 \$

AILES DE POULET BUFFALO

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

6 12.25 \$ 12 23 \$ 24 43 \$





SALADES



PETITE VERTE



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

6.50 \$



GRANDE SALADE DU CHEF



Concombres, poivrons rouges, tomates cerises, oignons marinés, carottes, radis melon, mélange de salade et vinaigrette maison.

15 \$

SALADE CÉSAR

Vinaigrette césar maison, bacon, croûtons à l'ail et parmesan.

Acc. 10 \$ Repas 17 \$

SALADE CÉSAR AU POULET

Notre excellente salade césar garnie de poitrine de poulet.

Acc. 14.50 \$ Repas 24 \$



SALADE AU TEMPEH

Salade, tempeh fumé à l'érable, végénaise, bleuets, radis melon, carottes, pommes et pacanes à l'érable.

23 \$

SALADE NIÇOISE

Salade, saumon fumé à chaud dans notre fumoir, concombres, olives Kalamata, tomates cerises, radis melon, poivrons rouges, œuf à la coque et vinaigrette niçoise.

26 \$

NACHOS



CLASSIQUE



Chips de maïs, olives noires tranchées, jalapenos marinés maison, Monterey-jack et mozzarella gratinés. Servi avec crème sûre et salsa maison.

P 18.50 \$

G 31 \$

CARNIVORE



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

BACON

P 21 \$ G 36.25 \$

POITRINE DE POULET

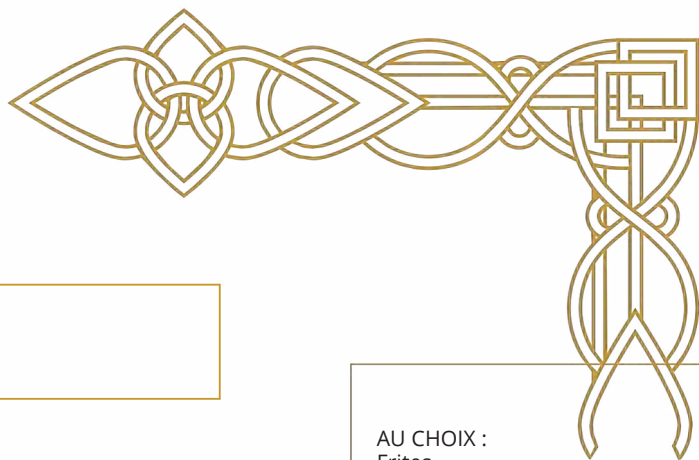
P 23.75 \$ G 39 \$

PORC EFFILOCHÉ

P 22 \$ G 37 \$



Sans gluten



BURGERS

CLASSIQUE

26.50 \$

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

POULET FRIT CORÉEN

26.50 \$

Poulet frit nappé d'une sauce sucrée et légèrement relevé. Garni de mélange de choux et d'iceberg, concombre et sauce Aji Verde. Servi avec accompagnement au choix.

POULET BLT

26.50 \$

Poitrine de poulet panée maison, bacon, laitue, tomates et mayonnaise.

POULET GRILLÉ

25 \$

Poitrine de poulet grillée, fromage suisse, salade iceberg, tomates, oignons rouges, mayonnaise épicée.

BURGER POMME-BACON-ÉRABLE

26.50 \$

6 oz de bœuf 100% Angus canadien, bacon, avec oignons frits, pommes caramélisées à l'érable, mayonnaise, sirop d'érable, roquette et fromage suisse.

BISON

31 \$

Bison de la Terre des Bisons à Rawdon, fromage Victor et Berthold, champignons, tomates, roquette et sauce à la bière.

TEMPEH FUMÉ

24 \$

Tempeh fumé dans notre fumoir, avec marinade sriracha-érable. Garni de roquette, concombres, champignons, oignons sautés et végénaise. Dans un pain végétarien.



AU CHOIX :
Frites
Salade verte
Salade de chou
Mi-frites - Mi-salade extra 1 \$
Salade César extra 5 \$
Poutine extra 5 \$
Rondelle extra 4.50 \$
Extra mayo 0.50\$

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



Choix de mayonnaises avec vos frites:

- Nature
- Aioli
- Épicée
- Coriande lime
- Végénaise

Nous utilisons la mayonnaise de Cuisine Poirier



L
O
C
A
L

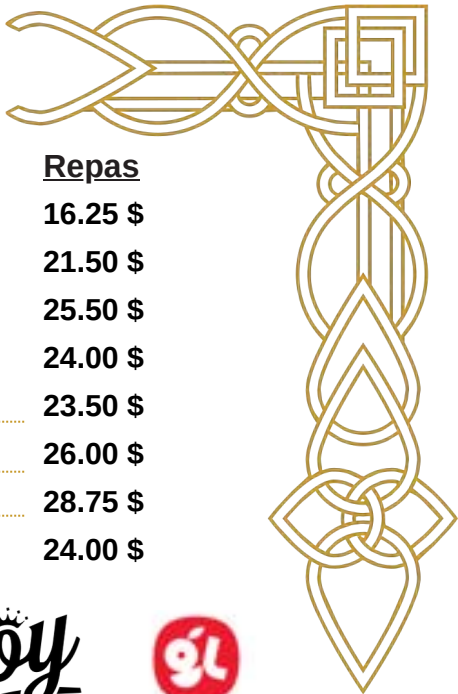
POUTINES

	Acc.	Repas
RÉGULIÈRE	10.25 \$	16.25 \$
BACON	12.75 \$	21.50 \$
POITRINE DE POULET	15.50 \$	25.50 \$
PORC EFFILOCHÉ	14.25 \$	24.00 \$
POULET POPCORN	Nature	23.50 \$
	Buffalo	26.00 \$
	Miel-whiskey	28.75 \$
PIMPÉE	14.25 \$	24.00 \$



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

POGOS CHEDDAR ET BACON 27 \$

2 saucisses bacon-cheddar de Cochon Cent
Facons enrobées de notre batter à la bière.
Servis avec mi-frites et mi-salade de chou et mayo coriandre-lime.

FISH N'CHIPS 26 \$

Deux filets de longe de merlu panés à la bière Albion Bitter. Servis avec sauce tartare, frites maison et salade verte.

MAC N'CHEESE 26 \$

Macaronis, crème, cheddar vieilli 1 an et fromage suisse, bacon et brunoise de jalapenos, gratiné avec crumble de panko. Servi avec salade verte.

JOUE DE PORC 30 \$

Joues de porc braisées maison, servies avec sauce brune faite avec notre bière, pommes de terre pilées au fromage, carottes et panais.

HAMBURGER STEAK

Simple	21 \$
Double	27 \$

6 oz de bœuf 100% Angus canadien, servi avec notre sauce à poutine et pommes de terre pilées au fromage, champignons et oignons.

GRILLED CHEESE AU PORC EFFILOCHÉ 24 \$

Porc effiloché maison, fromage suisse, fromage cheddar, roquette, pommes et oignons marinés. Servi avec accompagnement au choix.

TARTARE DE BŒUF 34 \$

Xérès, dijon, câpres, échalotes, persil, poivre des dunes, huile de truffes et poudre de champignons sauvages.
Servi avec croutons et accompagnement au choix.

TARTARE DE SAUMON 35 \$

Mayo à la monarde et poivre rose, concombres, ciboulette et panais frit.
Servi avec croutons et accompagnement au choix.

AU CHOIX :
Frites
Salade verte
Salade de chou
Mi-frites - Mi-salade extra 1 \$
Salade César extra 5 \$
Poutine extra 5 \$
Rondelle extra 4.50 \$
Extra mayo 0.50\$



GOÛTEUX



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 10.25 \$**
- POULET 15.00 \$**
- BACON 12.75 \$**
- PORC ÉFILLOCHÉ 14.25 \$**

RONDELLES D'OIGNONS 8.75 \$

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.

P'TITE FRITE MAISON 3 \$

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

MAC N'CHEESE 12 \$

Macaronis, crème, cheddar vieilli 1 an et fromage suisse, bacon, gratiné avec crumble de panko.

POGO CHEDDAR ET BACON 12.50 \$

1 saucisse bacon-cheddar de Cochon Cent Façon enrobée de notre batter à la bière.

MINI-FISH N'CHIPS 13 \$

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

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE 8.00 \$

ROCHER 10.00 \$

MACARON À LA CRÈME GLACÉE 9.50 \$
(Demandez à votre serveur pour les saveurs disponibles)



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE



Glace
Nature



Albion Cidres de Pays



CIDRES

EN FÛT

Coupe / Verre / Pinte

L'ASSEMBLAGE SANS PRÉTENTION 2, ALBION - CIDRES DE PAYS, (SAINTE-MÉLANIE) 6.5%

5.50 / 9.75 / 12 \$

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 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)

6.50 \$

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.

POMMÉ, SOMNAMBULE (ST-HENRI) 0% (330 ML)

7.50 \$

JUS DE POMMES PÉTILLANT Toute la fraîcheur d'un jus de pomme, pétillant, et sans l'alcool du cidre. Fruité et floral

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

31 \$

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



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

29 \$

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)

30 \$

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

VIEILLE BRANCHE, L'ENRACINÉ (LA GUADELOUPE, QC) 5.9% (750 ML)

33 \$

CIDRE PERLANT BRUT 100 % pommes sauvages tardives. Cidre complexe qui exprime la totalité de la pomme, de la peau jusqu'au cœur.

BOIS DE COEUR, L'ENRACINÉ (LA GUADELOUPE, QC) 5.9% (750 ML)

33 \$

CIDRE DEMI-SEC. Pommes sauvages et traditionnelles. Nez complexe fruité et dense. La bouche offre une belle souplesse surpassant la fraîcheur. Notes de beurre. Méthode ancestrale et clarification au chapeau brun.

BOIS LIBRE, L'ENRACINÉ (LA GUADELOUPE, QC) 6.2% (750 ML)

33 \$

CIDRE BRUT 100% pommes sauvages, prise de mousse naturelle, sur lie. Cidre mousseux, frais, avec des notes de pêche, mangue et une pointe de curry. Tannins équilibrés et légère astringence qui accompagne la longueur en bouche.

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

33 \$

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.

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

33 \$

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.

SANTA CLARA ERRANT, SOMNAMBULE (ST-HENRI) 6.3% (750 ML)

33 \$

ASSEMBLAGE DE POMMES HÂTIVES NON-TRAITÉES Macération pelliculaire, fermentation sur levures indigènes. Pétillant naturel.

POMMES D'ÉTÉ, POMMES PERDUES (CHÉNÉVILLE, QC) 5.5% (750 ML)

36 \$

CIDRE FERMIER AVEC POMMES SAUVAGES Arômes complexes de pommes bien mûres, de miel d'été et de pollen. Assemblage de pommes sauvages glanées dans la Petite-Nation entre le 20 août et le 20 septembre.. Méthode ancestrale, clarification haute, sans sulfites ajoutés et bulle fine évolutive en bouteille sur plusieurs mois.





V I N S

AU VERRE / À LA BOUTEILLE

DAO 2024, AGEDA DE PENALVA (PORTUGAL)

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

9 \$ / 35.50 \$

PINOT GRIGIO, LIANO 2025 (ITALIE)

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

10.50 \$ / 43 \$

VALPOLICELLA BOLLA CLASSICO 2024 (VÉNÉTIE, ITALIE)

ROUGE Un Valpolicella classique, fruité pimpant avec une bonne fraîcheur. Notes d'épices, florales et de petits fruits rouges. Acidité présente, corps léger et bouche délicate. Cépages : Corvina et Rondinella.

9.50\$ / 38 \$

BERONIA RIOJA RESERVA 2020 (ESPAGNE)

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.

12.50 \$ / 50 \$

DAO INDIGENA ROSÉ 2024 (DAO, PORTUGAL)

ROSÉ Au nez, cerise rouge, fraise, pamplemousse et des notes de clou de girofle. En bouche, c'est un vin léger avec une belle fraîcheur qui se termine sur de belles notes de fruits rouges.
Cépages : Touriga Nacional, Tinta Roriz.

9.50 \$ / 38\$

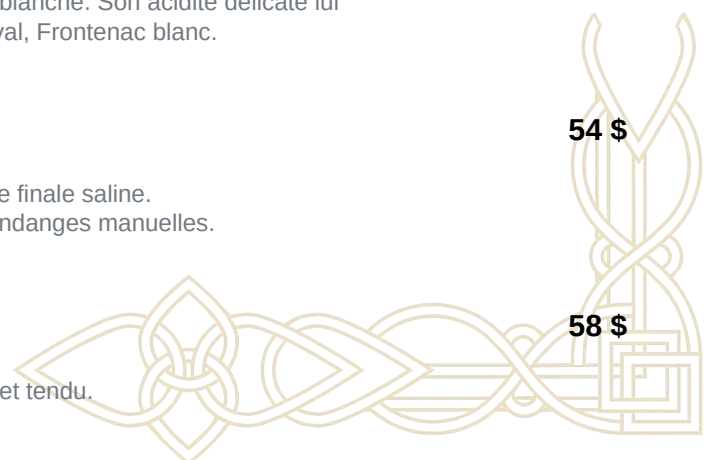




À LA BOUTEILLE SEULEMENT

BLANCS

FRONTENAC GRIS 2023, GAGLIANO (QUÉBEC) 	32 \$
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)	38 \$
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.	
CIELLO BLANCO 2024, DOMAINE NORMANNO (ITALIE, SICILE)	40 \$
BLANC BIO NATURE Note de citron, pêche, poire asiatique, amande amère, fleurs jaunes, salin en final. Matière harmonieuse, avec des saveurs persistantes et une très jolie personnalité. Fermentation de 15 à 20 jours en cuve inox. Cépages : Catarratto	
TÈTE BLANCHE, LES TETES (FRANCE)	42 \$
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)	42 \$
BLANC BIOLOGIQUE/NATURE Arômes de poires, de miel et de citron. Sec et vif. Cépages : Grüner Vetliner.	
P'TIT MAUDIT 2024, VIGNOBLE DU VENT MAUDIT (BERTHIERVILLE, QUÉBEC) 	49 \$
BLANC PET NAT. Pétillant naturel blanc avec une belle teinte cuivrée. Un 100% raisins de table. On est sur des arômes de poire en sirop, de cotton candy et de petits bonbons à la pêche. Malgré le nez fruité, le corps est bien sec avec juste assez de texture pour supporter le tout. Cépages : 70% Somerset, 30% Montréal Blues	
L'AIR DE RIEN 2022, TÊTES AU VENT (QUÉBEC) 	49 \$
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.	
AND THE WINNER IS...2023 CELLER CREDO (PENEDÈS, ESPAGNE)	54 \$
BLANC Biodynamique. Arômes de citron, de pomme verte et de craie, acidité vive et une finale saline. Cépages : 85% Xarel-Lo, 8% Macabeo, 5% Parellada (1% Grenache Noir, 1% Malvasia); vendanges manuelles.	
LA CACHE 2023 DOMAINE POLISSON (QUÉBEC) 	58 \$
BLANC Au nez, cire d'abeille, fleurs blanches, poires et beurre frais. En bouche, ample et tendu. Cépages : 65% Chardonnay et 35% Chenin.	



BLANCS



LA BRÈCHE 2023 DOMAINE POLISSON (QUÉBEC)

58 \$

BLANC Au nez, des notes d'abricots, d'érable, de noisettes et de beurre salé. En bouche, franc, acidité fraîche et une bonne structure. Finale longue avec une pointe iodée et une légère amertume.
Cépage : Chardonnay.

PETIT SALÉ 2023, DOMAINE DE ROQUEFORT (FRANCE)

65 \$

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)

66 \$

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 classy. Cépage : Chardonnay.

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.

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 : Savagnin.

WEISSBURGUNDER ET CHARDONNAY LEON GOLD 2022 (ALLEMAGNE)

85 \$

BLANC Nature, biodynamique. Élevé en foudre, équilibre entre fraîcheur, minéralité, texture et élégance. Arômes de fruits jaunes mûrs, nectarine. En bouche : sec, vif, avec une pointe acidulée, un fruit subtil et une belle longueur. Cépages: Weissburgunder (pinot blanc) et Chardonnay



NOUS SOMMES FIERs DE VOUS
PROPOSER PLUS DE 50 CHOIX
DE VINS ET CIDRES
SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS.



ROUGES



ABRIL, AZUL Y GARANZA 2022 (ESPAGNE)

38 \$

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

TINELLO, GAGLIANO 2022 (QUÉBEC)

38 \$

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.

CIELLO ROSSO 2024, DOMAINE NORMANNO (ITALIE, SICILE)

40 \$

ROUGE BIO NATURE Une bombe de fruits, une tonne de plaisir et le goût d'y retourner! Élevé 6 mois en cuve inox, suivi de 5 mois en fûts de bois. Cépages : Nero d'avola

MEINKLANG KONTAKT ROUGE 2022 (BURGENLAND, AUTRICHE)

43 \$

ROUGE BIOLOGIQUE NATURE Arômes de fruits rouges croquants, touche herbacée, acidité vive, corps léger, tannins délicats et finale franche. Cépages : 50% Saint-Laurent, 50% Zweigelt.

ONOREVOLÉ 2021, GAGLIANO (QUÉBEC)

49 \$

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

MARILUNA BOBAL UTIEL-REQUENA 2023, SIERRA NORTE (ESPAGNE)

43 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Un beau classique espagnol de la côte Méditerranéenne. Des notes de cacao, de cassis et de violette. Cépages : 100 % Bobal.

NATIVE RÉMI POUIZIN 2023 (RHÔNE. FRANCE)

49 \$

ROUGE BIOLOGIQUE/NATURE Vegan, arômes de petits fruits rouges, cannelle et poivre, acidité fraîche, corps moyen, bouche charnue, tannins fondus, finale persistante. Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah.

CABERNET SAUVIGNON 2022, FAMILLE DESCOMBE (LAGUEDOC ROUSSILLON, FRANCE)

49 \$

ROUGE Arômes de fruits rouges et de cassis, profil fruité, mûr et généreux, bouche fraîche et équilibrée. Cépage : Cabernet Sauvignon.

VIEUX VIGNEAU 2021, CHÂTEAU HAUT SAINT CLAIR. (BORDEAUX, FRANCE)

49 \$

ROUGE Au nez, cerise et prune avec une touche de feuille de laurier. La bouche est souple, avec des tanins fondus et un bon équilibre entre la fraîcheur et la longueur. Finale de fruits rouges. Cépage : Merlot.

LA CACHE 2023 DOMAINE POLISSON (QUÉBEC)

58 \$

ROUGE Nez de groseille, de fruits des champs et de fleurs. En bouche, accents de framboise et d'eau de rose. Cépages : 40% Pinot Noir, 40% Gamay et 20% Cabernet Franc.



ROUGES



LA BRÈCHE 2023 DOMAINE POLISSON (QUÉBEC)



58 \$

ROUGE Nez épicé, avec des notes de framboise, de canneberge et de forêt humide. En bouche, une belle pureté de fruit et une finale poivrée.
Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Gamay.

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

60 \$

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

APACHE 2022 (FRANCE, CORBIÈRES)

65 \$

ROUGE Biologique, Nature. Aromatique à souhait, gorgé d'arômes fruités et floraux. Dense avec un léger caractère épicé qui met en appétit. Les tannins s'affirment en fin de bouche, mais aucune lourdeur, c'est bien juteux.
Cépages : 60% Carignan, 30% Grenache, 10% Mourvèdre.

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.

ZE PÉPÉ RED OUAINE 2021 (FRANCE, RHÔNE)

75 \$

ROUGE Biologique, Biodynamique. Dans le verre, ça claque de fraîcheur, ça roule sur le fruit mûr, avec ses épices et ses tannins bien dessinés. Cépages : Grenache et Syrah.

GALICHETS 2011, DOMAINE DE LA CHEVALERIE (FRANCE)

76 \$

ROUGE BIODYNAMIQUE TYPE BOURGUEIL Un vin de garde avec de belles notes terreuses et un peu de bois. Le cabernet franc dans toute sa complexité! Cépages : Cabernets Franc.

LANGHE NEBBIOLO COSI 2020, CAMPARO (ITALIE)

79 \$

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

GUEULE DE LOUP 2022, DOMAINE DE ROQUEFORT (FRANCE)

80 \$

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.

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

97 \$

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)

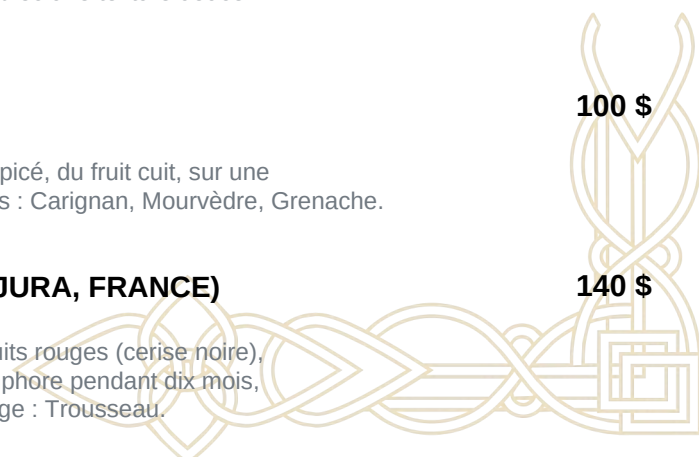
100 \$

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)

39 \$

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)

43 \$

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

CÉRÉMONIE 2021, JOY HILL (QUÉBEC)

75 \$

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)

160 \$

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.

ORANGES & PLUS

KONTAKT 2023, MEINKLANG (AUTRICHE)

45 \$

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)

49 \$

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.

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

65 \$

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.

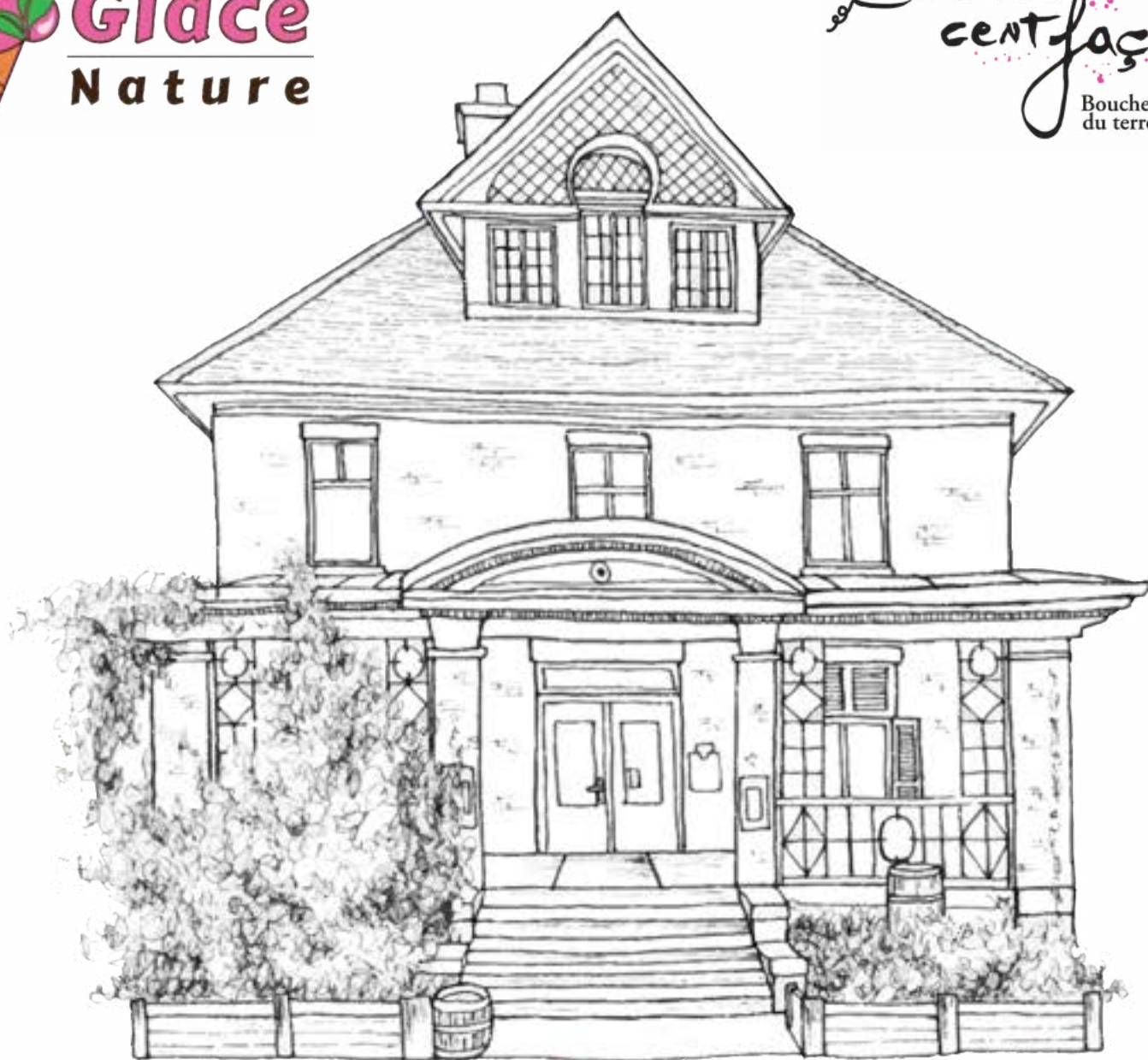




À L'ONCE

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE NOTRE SÉLECTION DU MOMENT





FIERS DE SUPPORTER NOS FOURNISSEURS LOCAUX



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE

