

M E N U

BRASSERIE ALBION

ENTRÉES & SNACKS

Demandez à votre serveuse/serveur
le menu de notre Chef à l'ardoise cette semaine!



PIOCHÉE DE FRITES

5 \$

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



FALAFELS

10.50 \$

Faits ici-même et accompagnés de taboulé.
Choix de sauce tzatziki ou au sésame. (VÉGAN)

SAMOSAS AU POULET

12 \$

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



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.



WELSH

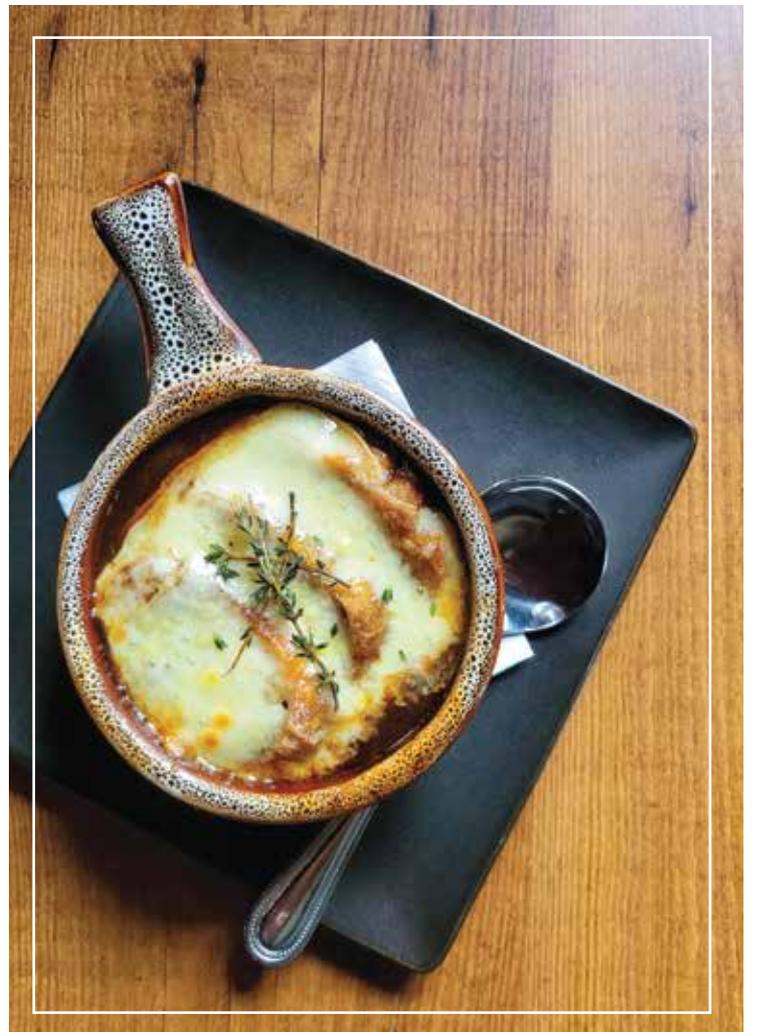
12 \$

Fondue de fromage vieilli à la Bitter,
accompagné de baguette de pain grillée.

SOUPE À L'OIGNON

13.50 \$

Bouillon à la Stout, croûton et cheddar vieilli.



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 \$





SALADES



PETITE VERTE

5 \$

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



GRANDE SALADE DU CHEF

12 \$

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

SALADE CÉSAR

P 9.50 \$ M 16 \$

Vinaigrette maison aux anchois, proscuitto séché, croûtons, parmesan.

SALADE CÉSAR AU POULET

P 14 \$ M 22 \$

Notre excellente salade césar garnie de poulet.



TOFU GRILLÉ

18 \$

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

NACHOS



CLASSIQUE

P 17 \$ G 24 \$

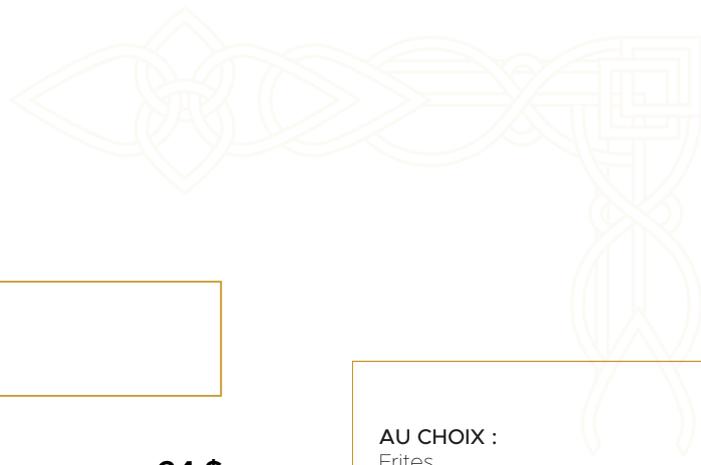
Chips de maïs, olives vertes tranchées, piments bananes, mozzarella gratinée et oignons rouges. Servi avec crème sûre et salsa maison.

CARNIVORE

BACON P 19.50 \$ G 29 \$

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

POULET P 20.50 \$ G 31 \$



BURGERS

CLASSIQUE

24 \$

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

AGNEAU

27 \$

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

POULET GRILLÉ

23 \$

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

BISON

30 \$

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



BAN MI

17 \$

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

AU CHOIX :

Frites
Salade verte
Mi-frites - Mi-salade extra 1 \$
Salade César extra 4.50 \$
Poutine extra 4.50 \$
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 et Cari.

Nous utilisons la mayonnaise de Cuisine Poirier, faite à St-Jean-de Matha.



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.

JOUE DE BOEUF À LA "BIRRIA" 8 OZ

28 \$

Braisée dans une sauce aux épices mexicaines, tomate, orange et piments séchés. Haricots verts, tortilla de maïs croustillant, crème sûre, oignons frits et topinambours rôtis à l'érable.

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.

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 de Mon Beau Bon Boeuf 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 4.50 \$
- Poutine extra 4.50 \$
- 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'OIGNON 7 \$

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 12.50 \$

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 \$

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

TOUS NOS DESSERTS PROVIENNENT DE L'INSATIABLE!

À QUELQUES PAS DE LA BRASSERIE

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE 8.00 \$

ROCHER 10.00 \$



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE

DESSERT INVITÉ / RÉFÉREZ-VOUS À VOTRE SERVEUR
POUR CONNAÎTRE LE DESSERT DU MOMENT





V I N S

AU VERRE / À LA BOUTEILLE

DAO 2020, AGEDA DE PENALVA (PORTUGAL)

5.50 \$ / 25 \$

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.

REPOS 2019, MARSILEA (ESPAGNE)

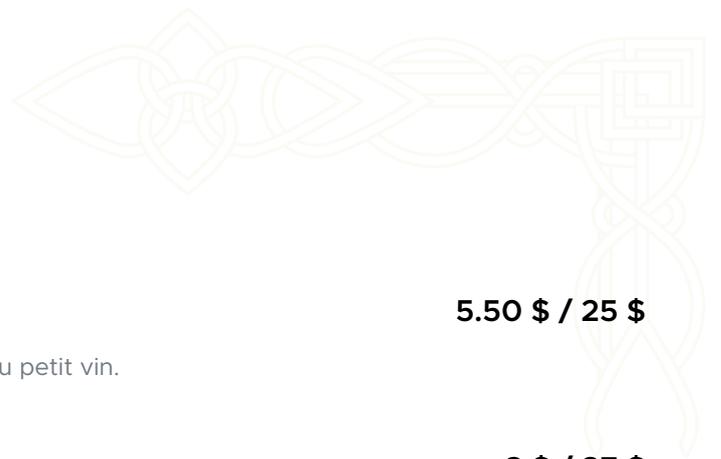
6.75 \$ / 30 \$

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

CUMA ORGANIC, MICHEL TORINO (ARGENTINE)

6.75 \$ / 30 \$

ROUGE BIO Ici nous sommes dans le Cabernet Sauvignon argentin classique. Du soleil, du boisé et de la matière. Cépages : 100% Cabernet Sauvignon.

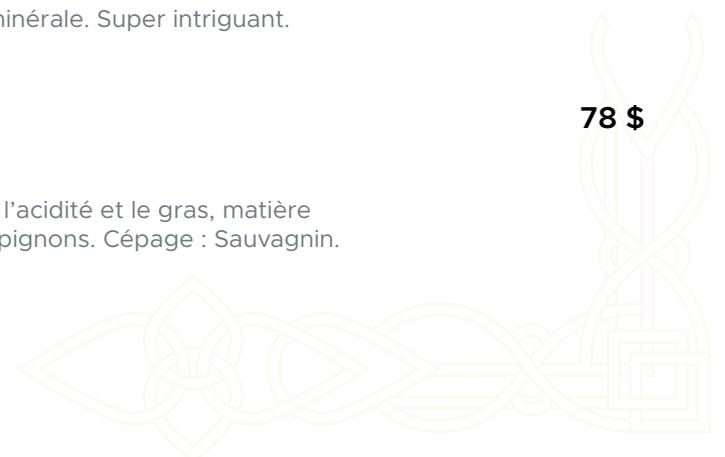




À LA BOUTEILLE SEULEMENT

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 2020, MEINKLANG (AUTRICHE)	36 \$
BLANC BIOLOGIQUE/NATURE Arômes de poires, de miel et de citron. Sec et vif. Cépages : Grüner Veltliner.	
AMOURETTES, CÔTES DE DURAS, LES HAUTS DE RIQUETS (FRANCE)	56 \$
BLANC BIODYNAMIQUE Un vin qui exprime par sa fraîcheur toute la santé de son terroir. Un vin de couple, un vin d'amour. Sec, fruité et délicieux. Cépages : Sauvignon Blanc et Sémillon.	
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.	
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 : 26% Picpoul 22% Clairette 22% Orange Muscat 15% Marsanne 10% Roussane 5% 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 : Savagnin.	





ROUGE

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

BURGENLANDRED 2019, MEINKLANG (AUTRICHE)

35 \$

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

IGT VENETO, REFOSCO, FRANCESCO DISSEGNA (ITALIE)

40 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Un vin explosant de fruits rouges et de saveurs rappelant la confiture de fruits noirs. Supporterait un plat riche et viandeux. Très solide rouge italien. Cépages : Refosco dal pedonculo.

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.

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.

VALTOLLA ROSSO 2021, VENTI VENTUNO (ITALIE)

64 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Bien frais et gourmand : du fruit, de la texture, des épices et une minéralité offrant une buvabilité bien digeste. Cépages : Barbera et Bonarda.

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.

GALICHETS 2011, DOMAINE DE LA CHEVALERIE (FRANCE)

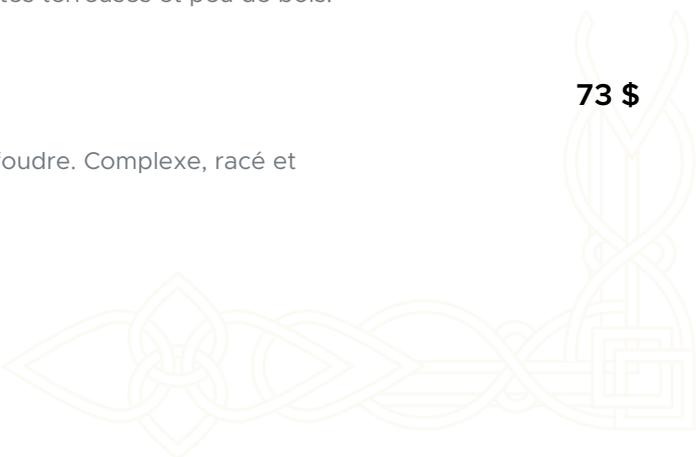
70 \$

ROUGE BIODYNAMIQUE type Bourgueil un vin de garde avec de belles notes terreuses et peu de bois. Le Cabernet Franc dans toute sa simple complexité! Cépage : Cabernet Franc.

NEBBIOLO D'ALBA 2018, CAMPARO (ITALIE)

73 \$

ROUGE BIOLOGIQUE Un vin charpenté, mûri plus d'un an en barrique et en foudre. Complexe, racé et tannique. Pas un vin de soif ici, mais bien un beau vin de table. Cépage : Nebbiolo





BULLES

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.

CÉRÉMONIE, 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

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.

SBARBI, LÈLOUPS (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.

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.

RKATSITELI, PHEASANT'S TEARS (GÉORGIE)

57 \$

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

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.





EN FÛT

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% (341ml)

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% (341ml)

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.

WHISKY ET ÉRABLE 2022, CAPSULE TEMPORELLE (QUÉBEC) 7.6% (750 ml)

25 \$

CIDRE NATURE Sec, bulles fines, acidité rafraîchissante, légers tannins soyeux. Au nez : pomme fraîche mûre, peau de pomme et fût de Whisky.

ESPRIT LIBRE, URUBU (ROUGEMONT) 6% (750ml)

25 \$

CIDRE FERMIER BRUT Fermentation spontanée d'un assemblage de pommes traditionnelles. Prise de mousse en bouteille.



QUÉBEC

TÊTE CHAUDE, URUBU (ROUGEMONT) 7.5% (750 ml) 26 \$

CIDRE MOUSSEUX Cidre surette élaboré en fermentation spontanée de pommettes dolgo et de pommes McIntosh.

BALDWIN, CIDRERIE DU PARC, (MONTRÉAL) 6.5% (750ml) 26 \$

CIDRE D'ASSEMBLAGE Cidre élaboré à partir de pommes à cidre anglaises mélangées avec des pommes de table du Québec. Passage en barrique. Magnifique.

EDISON, CIDRERIE DU PARC, (MONTRÉAL) 7% (750ml) 26 \$

CIDRE D'ASSEMBLAGE Cidre vineux, élevé 9 mois en barriques. Mélange de pommes douces amères et acidulées. Le moût de pomme est importé en partie d'Angleterre.

FALCO PLUS BRUT QUE BRUT, CHEMIN DES SEPT (MONT ROUGE) 9.4% (750ml) 26 \$

CIDRE BRUT DOSÉ AU CIDRE DE GLACE Pommes de 2019. Assemblage de cidres spontanés élevés en barriques de chêne et de jus de pommes d'hiver. Bulles fines, tannins souples et franche pointe d'acidité. Un beau cidre rustique.

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.

HISTOIRE COMPLÈTE, LA CAPSULE TEMPORELLE (FRANKLIN) 6.4% (750ml) 27 \$

CIDRE FERMIER D'ASSEMBLAGE Un assemblage de la plupart des pommes de leur verger, tiré de la cuve la plus excitante. Super beau cidre classique, sec et complexe.

SURNATUREL, URUBU (ROUGEMONT) 7.5% (750 ml) 28 \$

CIDRE FERMIER BRUT Cidre surette élaboré en fermentation spontanée de pommettes dolgo et de pommes McIntosh.

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 Péché 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.





QUÉBEC

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.

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 chair 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 \$

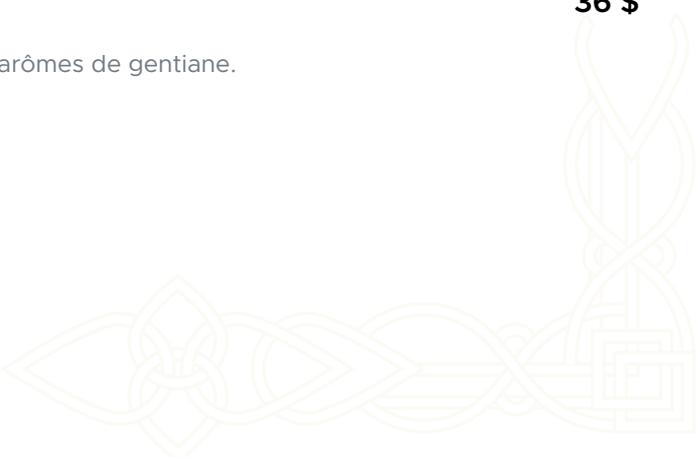
CIDRE BARRIQUÉ Sec avec de la texture, des notes florales et des allures de vin blanc pétillant. En plus des notes florales, on retrouve l'aspect typique des levures d'où nous avons récupéré les raisins.

POMMES D'AUTOMNE 2022, POMMES PERDUES (CHÉNÉVILLE) 5.6% (750 ML) 36 \$

CIDRE D'ASSEMBLAGE Cidre fermier, léger goût de caramel sans être très sucré, un délice, ni plus, ni moins! 90% de pommes sauvages récoltées dans la petite nation et 10% de Honeygold bio.

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

GUSTAVE, DOMAINE SICERA (FRANCE) 5% (750 ML) 17 \$

CIDRE BRUT DE NORMANDIE Le nez délicat dévoile des senteurs de fruits secs comme l'abricot, mais également d'orange confite et de confiserie avec du caramel. En bouche, la rondeur et le gras sont de mise, soutenus par une franche vivacité et une généreuse ossature tannique.

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!

ROZALIE PERLANT 2019, UTOPIA (FRANCE) 7% (750 ML) 36 \$

CIDRE FERMIER PÉTILLANT Pommes provenant d'un vieux verger. Cidre issu d'une fermentation spontanée; sec, pétillant, avec une belle amertume tannique et une bonne acidité.

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.

NANTOSUELTA, JOHANNA CECILLON (FRANCE) 6% (750ml) 43 \$

CIDRE DEMI-SEC TRADITIONNEL Oh là là! Superbe cidre traditionnel français élaboré avec des pommes à cidre récoltées à la main. Un superbe côté fermier/rustique assumé doublé d'une finesse sans pareil. Issu de la méthode dite "Chapeau Brun".

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.





INTL

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! ;)

DIVONA, DOMAINE JOHANNA (FRANCE) 6.5% (750 ML)

50 \$

CIDRE BOUCHÉ Nez fruité, les bulles sont fines, couleur clair doré, des notes d'agrumes, belle fraîcheur en bouche.

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



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE



Bergerie
des Neiges

