



J'AI UN PETIT CREUX

Croustilles maison (nature ou barbecue)	5
Sorbet « LeCornet » (citron ou framboise)	5
Mélange d'olives marinées	8

À PARTAGER

Gros bretzel	8
servi avec sauce à la moutarde maison	
Mini pogos « Le Gars du Lac » (3) 	12
Le régulier - ketchup maison à la truffe	
L'épicé - mayonnaise à la bière et érable	
L'érable - mayonnaise à la moutarde au miel	
Saucisse végétane disponible - mayonnaise végétane au pesto	
Nachos garnis (fromage, oignons, olives noires, poivrons)	20
servis avec salsa et crème sure	
Extra : guacamole + 5	
Cornichons frits (5) 	10
servis avec mayonnaise épicée	
Assiette des Cantons	17
Assiette de 3 fromages locaux (Fontina de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac, Brie paysan du Presbytère, Zachary Cloutier de La Nouvelle France)	
servis avec croûtons et raisins	
Assiette Grand Cru	30
Assiette de produits locaux : 2 charcuteries de Scotstown (Rosette Alfred et Victoria doux), 3 fromages (Fontina de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac, Brie paysan du Presbytère, Zachary Cloutier de La Nouvelle France), une rilette de canard du Lac Brome, une tartinade de truite des Bobines fumée, une terrine étagée de wapiti et de mousse de pintade, servis avec olives, mini cornichons, raisins, amandes, abricots et croûtons	

Taxes en sus. Frais de service en sus, ajoutés automatiquement à votre facture.



COCKTAILS

Pomme on the Beach	9
Mangue et menthe, cidrerie Michel Jodoin (355 ml), 7 %	
Slush alcoolisée (saveur du moment)	10
Sangria (blanche, rosée, rouge)	10
Sangria amère	11
Vin orange, Amermelade, jus de canneberge blanche, soda à l'orange sanguine, romarin frais	
La Rose des vents	12
Malfy Gin Rosa, vermouth rosé, mistelle rosée, soda	
Le Naufragé	13
Dry gin Cherry River, liqueur St-Germain, amer au concombre, sirop à la fleur de sureau, soda, bulles aux fruits	

MOCKTAILS

Slush (saveur du moment)	7
Gin Fizz (concombre et lime, Roméo's gin, 355 ml), 0 %	8
Bubble Tea (sirop de thé du moment de Mystea, bulles au citron)	9
Margarita	11
Tequila sans alcool HP Juniper, limonade glacée, sirop au fruit de la passion, sel de mer	

BIÈRES & CIDRES

En fût

Griffintown, blonde, 5 %	9
Préfontaine, blanche, 4,5 %	9
Loxley, rousse, 4 %	9
L'Amer, IPA, 6,8 %	9

En canette

Bière de Table, 3,5 %, Microbrasserie La Knowlton Co. (473 ml)	9
Saison légère, 100 % québécoise aux arômes d'agrumes. Bière de soif.	
Lemon Haze, 4,1 %, Microbrasserie La Memphré (473 ml)	11
Neïpa. Nez d'agrumes et de fruits tropicaux.	
IPA de la Côte-Ouest, 6 %, Microbrasserie La Knowlton Co. (473 ml)	13
Bière emblématique de la Côte-Ouest. Belle amertume, arômes de fruits tropicaux et d'agrumes.	
CID Cuivré, mi-sec, 10 %, Cidrerie Milton (355 ml)	10

VINS

Cuvée Détente rosé 2021, Domaine Les Bromes, Lac Brome	10/48
Seyval noir, Maréchal Foch	
B4 blanc 2022, Vignoble les Bacchantes, Hemmingford	12/58
Vidal, seyval blanc	
Beau Jus rouge 2021, IGP Vin du Québec, Vignoble La Bauge, Brigham	13/62
Frontenac noir, frontenac gris	