

# MENU 2025 | APÉR'EAU

## COCKTAILS

<b>Slush alcoolisée</b> (saveur du moment) .....	10
<b>Sangria</b> (blanche, rosée, rouge) .....	11
<b>Gin Fizz</b>   Dry gin Cherry River, jus de lime, sirop simple, soda 🍀 .....	12
<b>Spritz à la pêche</b>   Schnapps aux pêches, vin mousseux, soda .....	13

## BIÈRES

### En fût

<b>Griffintown, blonde, 5 %</b> 🍀 .....	10
<b>Blue Moon, blanche, 4,5 %</b> .....	10
<b>Normanville, IPA, 6,8 %</b> 🍀 .....	10
<b>Rubis Red, rousse, 4 %</b> 🍀 .....	10

### En canette

#### MICROBRASSERIE LA KNOWLTON CO., LAC BROME

<b>Le Grand Cru, 5,3 %</b> (473 ml) 🍀 ❤️ .....	11
Bière blonde de type cream ale traditionnelle, souple et rafraîchissante. Notre bière éponyme est parfaite pour l'été!	

<b>Juicy IPA, 6,4 %</b> (473 ml) 🍀 .....	14
Une IPA fruitée aux arômes d'ananas, mangue et agrumes. Faible amertume.	

#### MICROBRASSERIE LA MEMPHRÉ, MAGOG

<b>Lemon Haze, 4,1 %</b> (473 ml)   NEIPA. Nez d'agrumes et de fruits tropicaux 🍀 .....	12
<b>La Framboise, 6 %</b> (355 ml) 🍀 .....	14
Witbier aux framboises. Savoureuse, fruitée, sèche et désaltérante.	

## VINS

<b>Rosé</b>   Hortensia 2024, Mas des Patriotes, pinot noir et Louise Swanson .....	10/48
<b>Blanc</b>   La Mansarde 2023, Mas des Patriotes, frontenac blanc 🍀 .....	12/58
<b>Rouge</b>   Castelvechio Rosso, Manfredi, Piémont, sangiovese .....	13/62

**Repartez avec une petite partie du Grand Cru après votre croisière!**

<b>Paquet de 4 bières en canette Le Grand Cru, créée en collaboration avec la Microbrasserie La Knowlton Co.</b> (Disponible seulement à l'achat de nourriture.) .....	25
--	----

🍀 Biologique 🍀 Produit du Québec

Taxes en sus. Frais de service en sus.



La carte complète des alcools est également disponible en scannant ce code avec votre téléphone intelligent.

# MENU 2025 | APÉR'EAU

## J'AI UN PETIT CREUX

<b>Sorbet</b> (framboise ou orange)    	3,50
<b>Croustilles maison</b> (nature ou barbecue)   	5
<b>Mélange d'olives marinées</b>   	8,50

## À PARTAGER

<b>Gros bretzel</b> .....	8
Servi avec une sauce maison à la moutarde	
<b>Bruschetta au brie fondant, croûtons</b>  	16
<b>Nachos garnis</b> (fromage, oignons, olives noires, poivrons)  	20
Servis avec salsa et crème sure	
<b>Extra</b> : guacamole + 5	
<b>Assiette de fromages du Québec</b> 	18
Assiette de trois fromages québécois (Lemerich 1972 de la fromagerie Warwick, Tête Dure de la fromagerie Fritz Kaiser, La Meule des Champs de la fromagerie Rang 9) servis avec croûtons et raisins	
<b>Assiette Grand Cru</b> 	32
Assiette de produits locaux : deux charcuteries de Scotstown (Rosettes Alfred et Victoria doux), trois fromages (Lemerich 1972 de la fromagerie Warwick, Tête Dure de la fromagerie Fritz Kaiser, La Meule des Champs de la fromagerie Rang 9), une rilette de canard du Lac-Brome, une tartinade de truite des Bobines fumée et une terrine de porc et gibier aux canneberges, servis avec olives, mini cornichons, raisins, amandes, abricots et croûtons	

Taxes en sus. Frais de service en sus.

 Végétarien  Sans gluten  Option sans gluten disponible  Sans lactose