BIÈRES DE MICROBRASSERIE

PIT CARIBOU L'ANSE-À-BEAUFILS 473ml

LA BLANCHE DE PRATTO
Witbier 4,75% 9.75

LA BONNE AVENTURE
Amber ale 5% 9.75

LA BLONDE DE L'ANSE
Golden ale 5% 9.75

LA GASPÉSIENNE NO13
Robuste porter 6,2% 9.75

LA GOSE IPA DU BARACHOIS
Ale légère 3,8% 9.75

LARLEQUIN
Double IPA 8% 12.50

BLANCHE FRAMBOISE
Macération framboise 5% 12.50

STOUT À L'ESPRESSO
Bière noire à l'espresso 5,5% 12.50

B COULEUR GROSEILLE
Fermentation mixte aux groseilles 5% 12.50

SAISON DE LA PÊCHE
Macération à la pêche 5% 12.50

GOSE BLEUET
Ale légère au bleuet, citron et poivre des dunes 4% 12.50

GOSE PÊCHE
Ale légère aux pêches 4% 12.50

BIG OUEST
ALE ambrée fumée 6% 12.50

BIÈRES SANS ALCOOL PIT CARIBOU
Blanche ou Blonde ou Rousse ou IPA 8.50

LA FABRIQUE MATANE 500ml

RIVIÈRE BLANCHE
Blanche belge 4,8% 9.95

GROS CHAR
IPA au citra 6,2% 9.95

NORMAND
Rousse à l'érable 5,7% 12

GROS JUS
IPA style NEIPA, 6,5% 12

TROU DU DIABLE SHAWINIGAN 473ml

SHAWI BEACH NEIPA
IPA du Nord-Est 6% 9.75

PERROQUET IPA
Session du Nord-Est 3,5% 9.75

APOCALYPSO
IPA Blanche 6,5% 9.75

KING SEIZE (750ML)
Bière forte, assemblage de baies
24 mois de barrique 25

LA SOUCHE QUÉBEC 473ml

LIMOILOU BEACH
Sûre au cassis 6.8% 9.75

STADACONA
Blanche belge au thé du Labrador 4,5% 8

LOUPS DES SAULES
DDH NEIPA 6,5% 9

L'HEURE DES POULES
Blonde 100% Québécoise 4% 8

BEACH ROYALE 14IEME ANNIVERSERE
Sûre à l'argousier, cassis et sirop d'érable 10,4% 9.75

LUEUR ALPINE
Sûre aux fruits et épices 6,5% 9.75

SMOOTHIE BEACH
Demander la saveur du moment 12

10 ANS ÇA SE BRETTE (500ML)
Sûre impériale cassis et framboise, barrique 9,86% 14

PETTITE MÛRE (500ML)
Fermentation mixte à la mûre 6,8%, 500ml 14

BRETT ET SAUVAGE SAINTE-THÉRÈSE-DE-GASPÉ

KROK (500ML)
Spontanées cerise 4.5% 25

ROUGE BASILIC (500ML)
Spontanée tomate d'été et basilic 5,1% 25

INDIGO GEM (750ML)
Spontanée fruits des bois et miel 5,2% 45

POIVRE, PAS POIVRE, J'Y VAIS! (750ML)
Spontanée miel de trèfle et poivre des dunes 45

CARTE DES COCKTAILS

MARTINI **G51**
14
Gin Forestier Radoune / Vermouth Noilly Pratt
1 Huître

SEASHELL
16
Tequilla Cherry River/ Gin Roméo
Concombre/ Céleri/ Lime/ Estragon/ Soda

MER-GARITA **ÉPICÉE**
14
Tequilla/ Cointreau
Ananas/ Lime/ Tajine

BLOODY DESBOIS (disponible sans alcool)
18
Vodka / Mélanges Desbois
Patte de crabe

ÉCUME ROSE (disponible sans alcool)
14
Gin Kepler Bord de mer/ Rouge gorges
Framboise/ Menthe/ Citron/ Blanc d'oeuf

PASSION MER 15
Vodka FIT/ Triple sec/ Saint-Germain/ Bulle
Gelée de fruit de la passion/ Nectar

L'ÉPAULARD 13
Rhum blanc/ Bière de gingembre
Miel/ Orange/ Menthe/ Poivre rose/ Lime

POUR BIEN FINIR LA SOIRÉE

DIGESTIFS

Amaretto sour	8
Belle de brillet	8
White russian	9
Crème de menthe	8
Stingner	8
Limoncello	7
Porto	8
Espresso Martini	13

CAFÉS

Brésilien	11
Irlandais	11
Gaspésien	11
Allongé	4.5
Café latte/cappuccino	5
Espresso court	3.75
Café/thé	3

TOURNÉE GÉNÉRALE POUR LA CUISINE

Shots	10

VINS BLANCS

	V	B
*importation privée		
France, Loire, Domaine des Corbillères 2024* Sauvignon blanc		62
France, Chablis 1er Cru Grande Cuvée La Chablisienne Chardonnay		88
France, Anjou, Radicalement blanc, Les vignes du Fresche 2024* Chenin Blanc		78
France, Vouvray, Les Promenards, Mathieu Cosme 2022* Chenin Blanc		86
France, Sury en Vaux, Sancerre, Terres Blanches 2024* Sauvignon blanc		85
France, Côtes de beaune, Bourgogne Aligoté, Billard 2025 Aligoté		66
Italie, Verone, Eclèttico, Corte Moschina 2018* Garganega		87
Italie, Toscane, Scalandrino, mentellasi 2024* Vermentino		65
Italie, Venetie, Redentore, De Stefani Pinot grigio	14	69
Espagne, Catalogne, Vibria, Sifer wine 2023* Macabeo		70
Espagne, Galice, Adega do Vimbio 2023* Albariño, Caiño blanco, Loureiro		75
Allemagne, Moselle, Schiefer 2023* Riesling	14	65
Grèce, Crète, Vorinos, Silva Daskalaki 2024* Vidiano		71
Grèce, Korinthos, Le Vigneron Grec, Papargyriou 2022* Assyrtico (muscat)		79
Grèce, Monopigado, Moschopolis 6, 2024* Assyrtico, Xinomavro		91
Slovénie, Slovenska, Tris, Korenika et Moskon 2022* Pinot blanc, malvasia, sauvignon blanc		50

VINS ROUGES

	V	B
*importation privée		
Canada, Ontario, Claystone Terrace, le clos Jordanne 2022 Pinot noir		73
France, Languedoc, Maison Gauzi 2023* Grenache		62
France, Saint-pourçain, Les terres D'Ocre 2023* Gamay, Pinot noir		70
France, Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Chapuis et Chapuis 2024* Pinot noir		125
France, Bordeaux, La Grande Courraye 2020* Merlot, Cabarnet franc		80
France, Languedoc, Oh! Ma jolie syrah, thaillandier 2024* Syrah		72
Espagne, nar i tornar, Vinya Ferrer 2021* Grenache, carignan		78
Espagne, Rioja, Caminante, Bianca et Jesus Rodriguez 2023* Tempranillo		59
Espagne, La Rioja, Cune, Gran Reserva 2019 Tempranillo, Graciano, Mazuelo		71
Italie, Vénécie, Amarone Montresor 2021 Carvina		75
Italie, Piémont, Guido Porro, Barolo 2020* Nebbiolo		170
Italie, Toscane, La Querce seconda, Barabba* Sangiovese, Merlot		80
Grèce, Crète, Petali 2019, Diamantakis* Liatiko		50

Verre de vin rouge disponible, informez-vous auprès de votre serveur

LA GASPÉSIENNE NO. 51

Entre 1955 et 1960, le gouvernement du Québec fera construire cinquante Gaspésiennes selon les plans de l’architecte naval Howard Chapelle.

Inspirées des anciennes barges, elles ont permis de moderniser la pêche en Gaspésie. Les pêcheurs se rendent ainsi de plus en plus loin, notamment sur la Côte-Nord et l’île d’Anticosti.

Pour donner un clin d’œil à cette histoire nous donnerons le nom ‘’La Gaspésienne 51‘’ au restaurant. En 2018, le bateau ‘’La Gaspésienne 51’’ sera construit par le propriétaire Bertrand Desbois.

Ce qui nous amènes à vous servir des produits frais de la Gaspésie au cœur de la ville de Québec.

BULLES V
B

Espagne, Barcelone, Cava Brut, Can Xa*
Macabeo/ Xarel.lo
40

Espagne, Catalogne, Engrescada*
Marina, Xarello
75

Portugal, Fita Azul, Attitude
Gouveio, Malvasia fina 43

France, Champagne, Laurent-Perrier, La cuvée Brut
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
135

VIN ROSÉ
B

Canada, Québec, En roue libre, Les Bacchantes 2024*
Pinot noir 67

Italie, sicile, vino a gogo, Vino Lauria 2025*
Frappato 66

VIN ORANGE
B

Canada, Québec, En roue libre, Les Bacchantes 2024*
Vidal, Frontenac, Pinot gris 70

VIN SANS ALCOOL 250ml

Québec, Vierge, Blanc perlant 7.50

Québec, Vierge, Rosé effervescent 7.50