

BIÈRES

MICROBRASSERIE PIT CARIBOU

En fût



LES CLASSIQUES

LA BLANCHE DE PRATTO
American witbier / 4,75 %

7 9

LA BLONDE DE L'ANSE
Golden ale / 5 %

7 9

LA BONNE AVENTURE
Amber ale / 5 %

7 9

LA GASPÉSIENNE NO 13
Porter robuste / 6,2 %

7 9

LA GOSE DU BARACHOIS
Bière légère / 3,8 %

7 9

LES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

Certains produits sont de passage ou saisonniers. Informez-vous sur nos IPA et nos spécialités du moment

IPA

8 10

SPÉCIALITÉS

8 10

PLANCHE DÉCOUVERTE (4 choix)

11

Pour l'explorateur en vous, demandez notre planche découverte (4 verres dégustation) Sélection de 3 produits parmi nos classiques + 1 produit parmi les IPA ou spécialités du moment

En bouteille

SPÉCIALITÉS EN BOUTEILLE

Notre sélection de bières en bouteille peut varier au gré des marées. Informez-vous sur nos spécialités du moment.

BIÈRES ET RAFRAÎCHISSEMENTS

En fût

LA CAYENNE

8 22

En bouteille

COORS LIGHT

7

MOLSON EX

7

HEINEKEN 0%

7

Les canettes

MICROBRASSERIE LE BOCKALE

MÉTÉORITE

10

Bière blanche fruitée / - de 0,5 %
Litchi & clémentine

SMIRNOFF ICE

8

MIXOLOGIE

PLAISIRS & COCKTAILS



SAINT
JOSEPH

COCKTAILS

SIGNATURES

12

L'AMÉTHYSTE

*Apporte à votre esprit
une bonne énergie*

Cocktail à base de sirop de lavande et de vodka

LA SIRÈNE

*Laissez-vous surprendre
par sa beauté légendaire*

Rhum épicié, liqueur de melon, curaçao
et jus d'ananas

LE BAY BREEZE

*Imprévisible, il vous charmera
par son audacieux parfum*

Cocktail à base de gin à l'hibiscus
et de limonade de rose

LE TRITON

*Révélera la force de la nature
qui sommeille en vous*

CRÉATION D'ANTOINE VENDETTE, CHEF DE BAR

Gin Ungava, Southern Comfort, jus de
pamplemousse rose et limonade de rose

L'ECSTASY GASPÉSIENNE (BLOODY CAESAR)

*Le goût addictif du gin gaspésien
Le Récif activera vos sens*

Gin Le Récif, Clamato, tabasco, sauce Firebarns,
sauce Worcestershire et jus de citron

Demandez le Bloody classique, il est toujours disponible

LE FLAMENCO

Savourez la vie... maintenant!

CRÉATION D'ANTOINE VENDETTE, CHEF DE BAR

Capitaine Morgan épicié, Malibu, Grand Marnier,
jus d'ananas et Ginger Ale

CLASSIQUES

11

DAÏQUIRI AUX FRAISES

Rhum, Triple sec et fraises

COSMOPOLITAIN

Vodka, Triple sec et jus de canneberge

MOJITO

Rhum blanc, menthe fraîche,
sirop d'érable, club soda

ABRICOT OU AMARETTO SOUR

Liqueur d'abricot ou Amaretto,
Triple sec et sirop d'érable

LE RUBY RED

En douceur et en élégance

CRÉATION DE CAROLINE HENRY, CHEF DE BAR

Gin Bombay, Triple sec, jus de canneberges
blanches et coulis de framboise

SANGRIAS

10⁵⁰ 25

BLANCHE

Vin blanc, Soho, Triple sec, jus de
canneberge, soda et agrumes

ROUGE

Vin rouge, Triple sec, liqueur d'abricot,
jus aux fruits de la passion, Fanta et
fruits des champs

ROSÉE

Vin rosé, Triple sec, schnaps aux pêches
jus de canneberge, soda et fraises

GIN

10\$



ST-LAURENT GIN VIEUX

Rimouski / 47 %
Infusé aux algues en fût de
chêne, notes herbacées et
florales aux arômes de pinède.



UNGAVA

Cowansville / 43 %
Vif, moelleux, frais et floral,
se distingue par sa couleur.



OSHLAG À L'HIBISCUS

Montréal / 40 %
Fleur d'hibiscus,
pamplemousse rose et thé
du Labrador.



RADOUNE *savoir local*

Gaspé / 43 %
Baies de genévrier nordique,
graines de coriandre et
champignons sauvages. Gin
aromatique aux notes florales
et boisées.



KM12 /DISTILLERIE DU FJORD

Saguenay-Lac-St-Jean /
40 %
Bourgeons de sapin et feuilles
de framboisiers sauvages,
arôme fruité et épicié aux
subtiles notes florales.



RÉCIF *savoir local* DISTILLERIE DES MARIGOTS

Caplan / 43,7 %
Arômes de miel foncé, accents
terreux et salins qui évoluent
vers des notes d'agrumes et de
fleurs sauvages.



POCHE BLEUE DISTILLERIE NOROI

Saint-Hyacinthe / 40 %
Il marie les bleuets, les mûres
sauvages aux thés des bois et
du Labrador tonalités florales
et herbacées

VINS

LES BLANCS



FUENTESECA

Macabeo et Sauvignon blanc
Espagne, Côte Méditerranéenne
Agrumes, coriandre et poivron vert

1,36/L 8 26 36



TERRA VIVA

Pinot Grigio
Italie, Vénétie
CELLIER - Mandarines, miel notes florales et poires

4,26/L 40



LE BONHEUR

Chardonnay Simonsberg-Stellenbosh
Afrique du Sud - Western Cape
Ananas, épices, fleurs blanches, pêche

1,66/L 9 29 43



SAVATIANO

Domaine Papagiannakos
Grèce
CELLIER - Fraîcheur et fruité croquant, polyvalent

1,56/L 44



PERRIN NATURE

Côtes du Rhône
France, vallée du Rhône
CELLIER - Fruits blancs, notes florales et végétales

1,26/L 49

LES ROSÉS



LA PIVE

France, Languedoc-Rousillon
Sable de Carmague
Écorce d'orange, notes florales et petits fruits rouges

1,26/L 9 29 44



LES ROUGES

JACOB'S CREEK

Shiraz
Australie, South Eastern Australia
Chêne, confiture de petits fruits rouges et réglisse

6,26/L 8 27 37

BOMFIM- DOURO 2018

Portugal, Porto/Douro
Fruits sauvages, prunes et murs sauvages

2,46/L 9 29 41

RAUZAN ESPRIT NATURE BORDEAUX

France, Bordeaux
CELLIER - Notes de framboise, délicate touche végétale
et une finale évoquant le sous-bois

2,26/L 39

CONDE VALDEMAR

Bodegas
Espagne, Rioja Crianza
CELLIER - Fruits rouges et noirs, notes
balsamiques, harmonieux et équilibré en bouche

1,86/L 44



XINOMAVRO JEUNES VIGNES DOMAINE THYMIPOULOS

Grèce- Macédoine
notes fruitées, épicées et florales

36/L 47



MASI CAMPOFIORIN

Vénétie, Italie
Épices, fruits cuits, notes boisées

1,86/L 57