



LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

BIÈRES MAISON



VERRE 13 OZ PINTe 20 OZ

VERRE 13 OZ PINTe 20 OZ

*Cask, service au "hand pump"	6,5	9		14- Escapade, blanche aux fruits	5,0%	7	9,5	
Bière servie de façon traditionnelle à l'anglaise *demandez la disponibilité à votre serveur*				Blanche rafraîchissante brassée avec des framboises et des camerises du Québec				
1- Tourmente, vin d'orge barriqué	11,0%	8	-		15- Péninsule, rousse irlandaise	5,0%	6,5	9
Bière classique anglaise puissante, riche et raffinée, elle a séjourné en barriques de porto qui lui apportent des saveurs de raisins, de prunes et de toffee				Bière rousse classique avec un subtil goût de caramel et de houblon anglais				
2- Utopique, session IPA	4,0%	6,5	9		16- Manitou, saison boréale	6,2%	7	9,5
Session IPA faible en alcool et forte en houblons aromatiques et en saveurs maltées Houblons : Simcoe, Falconer's Flight, Mosaic				Blonde belge sèche et rafraîchissante dans laquelle on a ajouté du miel de framboisier et du myrique baumier cueilli à la main par notre brasseur				
3- St-Onge, porter	5,3%	6,5	9	17- Les Îles Vierges, limonade houblonnée	0,0%	4,5	7	
Bière noire anglaise bien maltée avec des accents délicats de pain grillé, de biscuit et de chocolat noir				Limonade pétillante maison faite avec de la lime, des framboises, des bleuets, des mûres et du houblon Tea Maker *sans alcool*				
4- Aurore, lager de riz	5,0%	6,5	9		19- Gaillard, NEPA	5,0%	7	9,5
Lager de soif ayant une texture soyeuse brassée avec du riz brun et houblonnée avec du Saaz et du Willamette				New England Pale ale de soif voilée et très aromatique qui met en vedette les houblons Mosaic, Lotus et Galaxy				
5- Phare, scotch ale barriquée	9,0%	8	-	20- Tranquillité, schwartzbier	5,0%	6,5	9	
Bière brune anglaise maltée et caramélisée, vieillie en barrique de bourbon				Lager noire sèche et désaltérante, les grains torréfiés lui apportent des saveurs subtiles de chocolat noir tout en restant en douceur				
6- L'Ardoise, brown ale impériale	7,5%	7,5	10	21- Trent, extra special bitter	5,1%	6,5	9	
Bière brune robuste dans laquelle notre chef a ajouté des topinambours rôtis ainsi que des fleurs de mélilot. Le résultat est floral, terreux, malté et complexe				Ale anglaise aromatique qui arbore des saveurs maltées de caramel et des arômes de houblon floraux et terreux Houblons : Bramling Cross, EK Golding, Cascade				
7- Des Laurentides, pilsner lavalloise	4,2%	6,5	9	22- Expédition, IPA américaine	6,5%	7	9,5	
Lager blonde conçue pour couler à flots, elle est brassée avec des ingrédients de chez nous				IPA puissante en arômes d'agrumes et de fruits tropicaux Houblons : Citra, Mosaic, Simcoe				
9- Tandem, radler	2,5%	6,5	9	23- Ma Banlieue, dry stout	4,5%	6,5	9	
collaboration avec la brasserie St-Pancrace Mélange de lager blonde et de limonade à l'argousier faite sur place, ce radler artisanal fait rayonner Laval et la Côte-Nord				Bière noire de soif qui met en valeur le malt rôti, en collaboration avec mabanlieue.ca *servie à l'azote*				
10- Oasis, berliner weisse aux fruits	5,2%	7	9,5					
Bière sure extrêmement rafraîchissante brassée avec des framboises et des camerises du Québec								
11- Archipel, blanche de blé	5,0%	6,5	9					
Blanche belge classique et rafraîchissante brassée avec des écorces d'orange								
12- Pont-Viau, pale ale de quartier	5,6%	6,5	9					
Bière de pub idéale pour éteindre la soif, elle est équilibrée et rend hommage à notre quartier								
13- Dérive, NEIPA	6,0%	7	9,5					
NEIPA parfaitement équilibrée brassée avec les houblons Citra, Mosaic et Simcoe								

Plateau de dégustation

12

4 x galopins (5 oz) de votre choix
1\$ extra pour bière barriquée

Bouteille 375 ml 750 ml

*Cantillon, Gueuze

28 40

Nouveauté

Canette ou bouteille disponible pour emporter



LES INSULAIRES
- MICROBRASSEURS -



COCKTAILS



Bloody Caesar

Vodka, Clamato, sauce Worcestershire, Tabasco, rim par Malin César

12.00\$



Margarita

Téquila Hornitos, Triple Sec, jus de lime

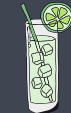
12.00\$



Paloma

Téquila Hornitos, Triple Sec, jus de pamplemousse, sirop simple, soda

12.00\$



Mojito

Rhum blanc, sucre, feuilles de menthe, lime pressée, soda

11.00\$



Pisco Sour Insulaires

Pisco, jus de citron, sirop simple, émulsifiant, bitter maison au houblon, au sapin et aux agrumes

12.00\$



Moscow, Mexican ou London Mule

Vodka/Téquila/Gin, jus de lime, sirop simple, bière de gingembre

11,00 \$



Old Fashioned

Whiskey Canadian Club 12 ans, sucre brun, bitter Angostura, orange

13.00\$



Apérol Spritz

Apérol, Prosecco Zonin, soda

12.00\$



Hugo

Liqueur de Sureau BluePearl, Prosecco Zonin, Soda, Lime, Menthe

13.00\$



Paper Plane

Whiskey Canadian Club 12 ans, Amaro Nonino, Apérol, jus de citron

13.00\$



Sangria Rouge / Blanche / Bière

Jus d'orange, Sprite, Rhum brun, Triple Sec, vin rouge/Prosecco Zonin/bière fruitée

12.00\$



Litchi Martini

Vodka, Soho, jus de litchi

13.00\$



Espresso martini

Vodka, Aléa liqueur d'espresso, café espresso

15.00\$



Café Alcoolisé

Brésilien, Irlandais, ou Baileys

12.00\$

COCKTAILS SIGNATURE



Flamenco

Gin Wabasso, liqueur de framboise, jus de lime, soda, bitter maison au houblon, à l'hibiscus et aux baies de genièvre

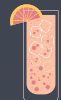
14.00\$



Florida Sour

Gin Wabasso Florida au pamplemousse et yuzu, jus de citron, sirop simple, émulsifiant, bitter maison au houblon, au sapin et aux agrumes

12.00\$



Le Corail

Gin Japonnais Roku, apérol, sirop simple, jus de lime, jus de pamplemousse

13.00\$



Laval Sour Insulaires

Amaretto, jus de citron, sirop simple, émulsifiant, vin rouge

14.00\$



Gin Concombre Insu

Gin Rosemont, liqueur de Sureau BluePearl, jus de lime, sirop simple, menthe, concombre

14.00\$

BREUVAGES SANS ALCOOL

Smash Fraise-Menthe

Fraises écrasées, menthe, jus de citron, sirop simple, sprite

10,00\$

St-Pancrace Sans Alcool (Blonde)

9,50\$

Lagabière Sans Alcool (IPA)

9,50\$

La Souche Sans Alcool (Rousse-Cassis-Gose)

9,50\$

Coccinelle, cidre régulier

8,50\$

Club Kombucha (Gingembre-Fruit passion)

7,00\$

Coke, Coke Diet

3,50\$

Jus d'orange, Pomme ou Canneberge

3,50\$

Sprite, Sprite Zéro, Ginger Ale

3,50\$

Virgin Mojito, Mule ou Ceasar

8,00\$

Café ou Thé

3,50\$





LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

GIN TONIC 1.5 OZ



Betchwan Réserve d'Henry (American Bourbon Cask Aged)	14.00\$
Cirka Sauvage	10.00\$
Mugo	11.00\$
Wabasso	10.00\$
Wabasso Conifère	10.00\$
Wabasso Florida	10.00\$
Km 12	11.00\$
Bleu Royal	11.00\$
Bleu Royal Pêche	11.00\$
Ciel! Camerise Mandarine	11.00\$
Ungava	11.00\$
Roku (Gin Japonais)	11.00\$
Brockman's	11.00\$
Rosemont gin concombre	10.00\$
The Botanist Islay	12.00\$
Hendrick's	12.00\$

SPIRITUEUX 1.5 OZ



Gordon's (Gin)	9.50\$
Kamouraska (Vodka)	9.50\$
Hornitos (Tequila)	9.50\$
Wabasso Épicé (Rhum épicé)	10.00\$
Brugal Brun (Rhum brun)	9.50\$
Captain Morgan (Rhum blanc)	9.50\$
Canadian Club Rye (Whisky)	9.50\$
Jameson (Whisky)	9.50\$

SHOOTERS 4\$



Grosses boules	Upper Cut +2\$
Litchi Bomb	Hot Shot +2\$
Amaretto Sour	Blow Job +2\$
Kamikaze	Irish Car Bomb +2\$
Abricot Sour	
Piscine	



LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

VINS

BLANC

FRANCE, Bourgogne Aligoté, 2023, Arpents		62
PORTUGAL, Vinho Verde DOC, 2023, Aphros Loureiro		49
FRANCE, Vin de France, Chardonnay 2022, Paquet Montagnac	12	45
ITALIE, Vénétie, Pinot Grigio 2023, Le Argille	11	43
ITALIE, Terre Siciliane IGP Catarratto 2023, Ciello Bianco		43

ROUGE

ITALIE, Brunello di Montalcino 2017, Serbolino		80
FRANCE, Côtes-du-Rhône, 15 Cépages 2023, Dauvergne et Ranvier		48
CANADA, VQA Niagara Peninsula Cabernet-Sauvignon 2023, Trius Distinction	12	45
FRANCE, Pays d'Oc, Pinot Noir 2024, Le Petit Négoce		46
PORTUGAL, Lisboa, Castelão 2018, Quinta do Carneiro, Vinhas do Carneiro		43
ARGENTINE, Mendoza, Cabernet-Sauvignon 2021, Passion de los Andes		56
FRANCE, Pays d'Hérault, Carignan 2023, Ça Goute Le Ciel		50
ESPAGNE, La Mancha, Tempranillo 2023, Tinedo, Ja!		44
ITALIE, Chianti Fattoria Di Scannano, Sangiovese 2023, Rocca di Castagnoli (BIO)	12	45
PORTUGAL, Lisboa, Cabernet-Sauvignon 2019, Quinta do Carneiro, Pactus		55

ROSÉ ET ORANGE

ITALIE, Alto Adige, Cuvée T, Pinot Noir 2023, Cantina Tramin		47
CHILI, Valle del Maule D.O, Naranjo, Torrontes 2023, Maturana (orange)		52
ESPAGNE, Castilla, Petite Fleur, Airen-Macabeo 2023, Les Rassembleurs (orange)		54

BULLES

CANADA, Québec, Electrolyte, Seyval Blanc-Saint Pépin, Pastoral Sans Foi ni Loi		44
ESPAGNE, Cava Brut, Parés Baltà		42
ITALIE, Prosecco, Zonin 1821	9	38
FRANCE, Champagne Réserve Exclusive Brut, Nicolas Feuillatte		88



LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

SCOTCH & WHISKY & BOURBON
1.5 OZ



Suntory World Whisky - AO - Irish, Scotch, American, Canadian & Japanese whiskies blend	43%	18.00\$
Mannochmore 2014 11 ans - 1 st Fill PX Quarter Cask & Refill Hogsheads	57,1%	16.00\$
Macallan Double Cask 12 ans - Highland - Single Malt	40%	19.00\$
Côtes des Saints - Whisky Single Malt - Fûts de Bourbon & Sherry Oloroso	46%	18.00\$
Springbank 10 ans - Single Malt - Scotch Whisky	46%	17.00\$
Glenallachie 15 ans- Speyside Single Malt - Scotch Whisky	46%	18.00\$
Rosemont - Whisky de Montréal	42%	10.00\$
Laphroaig Quarter Cask - Islay - Single Malt	48%	16.00\$
The Arran - Single Malt- Amarone Cask Finish	50%	12.00\$
Té Bheag - Blended scotch	40%	10.00\$
Bowmore 12 ans - rich and smoky flavor	40%	13.00\$
Suntory Toki - Japanese Whisky	43%	13.00\$
Aberfeldy 12 ans - Highland - fruity, honey and spice	40%	13.00\$
Dalwhinnie 15 ans - Highland - honey, wood and smoky finish	43%	17.00\$
Glenfiddich 12 ans - Bourbon & sherry casks - Fresh pear & oak	40%	14.00\$
Glenmorangie 12 ans - Highland - Pear, peach, vanilla	40%	14.00\$
Talisker 10 ans - Isle of skye - sweet smoke, peat, pepper	45,8%	16.00\$
Aberlour 12 ans - Double cask speyside - Sheery oak cask	40%	15.00\$
Aberlour - A'bunadh - Speyside - Original cask strenght	60%	19.00\$
Lagavulin 8 ans - Islay - Single Malt Scotch Whisky	48%	16.00\$
Auchentoshan 12 ans, Single Malt Scotch Whisky	40%	11.00\$
Arran 10 ans - Floral, mielleux, fruité, un peu sec	46%	11.00\$
Kilkerran 12 ans - Légèrement boisé et fumé avec finale de miel	46%	16.00\$
Talisker Distiller's Edition - Isle of skye - Légèrement fumé, boisé, complexe	45.8%	18.00\$