

À boire CAPITAINE

COCKTAILS ET APÉRITIFS

DRY MARTINI 9,50 \$

Dry Martini, Vodka Absolute ou Gin Bombay

Dry Martini de la Plage

COCKTAILS GLACÉS 10,50 \$

Cappuccino Glacé, Coureur des Bois (en saison)

Daiquiri (Rhum) Fraise

Margarita (Tequila) Lime

Piña Colada (Rhum) Ananas et noix de coco

Bloody Ceasar ou Mary

VERRE PICHET

SANGRIA DE VIN ROUGE 9 \$ 26 \$

SANGRIA FRUITÉE DE VIN BLANC

KIR

Kir D'Orléans, Vin blanc le Poiré à Marguerite 10 \$

Sirup de cassis BIO du Capitaine

White wine & Organic blackcurrant syrup

Kir Royal,

Piccolo de Zonin, Prosecco 200 ml 14,50 \$

Sirup de cassis BIO du Capitaine

White wine & Organic blackcurrant syrup

SPIRITUEUX 1,5 oz

Dry Gin **Roméo, produit du Québec** 8,50 \$

Vodka **Pur, produit du Québec** 9,50 \$

Brandy de pommes Jodoin, **produit du Québec** 9 \$

Dry Gin Bombay Sapphire 6 \$

Vodka Absolute 6 \$

Rhum blanc Bacardi ou brun Eldorado 6 \$

Tequila Sauza 6 \$

Campari 6 \$

Ricard 6 \$

Vermouth blanc ou rouge 6 \$

PORTO CABRAL TAWNY, 10 ans 9 \$

LES BIÈRES / BEERS

PRESSION / ON TAP 12 OZ 20 OZ

BLONDE La Playa, Pilsner / BLONDE 5 \$ 8 \$

ROUSSE Griffon, Pale Ale / RED 6 \$ 9 \$

IPA de St-Ambroise / AMBER 6 \$ 9 \$

CHEVAL BLANC de St-Ambroise 6 \$ 9 \$

SAMUEL ADAMS Boston Lager 7 \$ 10 \$

i.o. **MICRO-BRASSERIE DE L'ÎLE D'ORLÉANS** 500 ml 5 %

Baillargeon 11 \$

Blonde houblonnée à froid / Blond

Grandmaison 11 \$

Rousse, malt torréfié et houblon anglais / Red

AUTRES QUÉBÉCOISES 341 ml

St-Ambroise 7 \$

De blé à l'abricot Ale blonde / Abricot wheat

Noire à l'avoine / Oatmeal stout

Labatt Budweiser 7 \$

Bud Light 7 \$

SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

Bitburger «Drive» 330 ml, 0.00 % 5,50 \$

TAXES ET SERVICE EN SUS

Mousseux et Île d'Orléans

Mousseux Clos Amador Fruité et vif	750 ml	34 \$
Mousseux Mumm Napa, Californie Prestige Brut	750 ml	68 \$
Mousseux Ruffino Rosé	750 ml	36 \$

PICOLO DE MOUSSEUX

Zonin, Prosecco	200 ml	11,75 \$
------------------------	--------	----------

VENDANGES DE L'ÎLE D'ORLÉANS

Dégustation de cidre et vins de l'Île 4 x 2 oz 12,95 \$

i.o.	VINS LIQUOREUX / SWEET WINES	Verre	Bout.
	L'Insulaire , Vignoble du Mitan	2 oz	9,50 \$
	Vin blanc de vendange tardive Late harvest white wine	375 ml	47 \$
	Le Mi-Temps , Vignoble du Mitan	3 oz	8 \$
	Vin blanc à saveur d'agrumes et litchi Litchi & citrus flavored wine	500 ml	28 \$
	La Cuvée Ti-Coq Domaine de la Source à Marguerite		
	Cidre de pomme de glace, prix du Québec	2 oz	9 \$
	Ice apple cider	375 ml	45 \$
	Belle des Îles , digestif style Calvados, 18 %	2 oz	8,00 \$
	Domaine de la Source à Marguerite Pommes, poires, prunes, sans sucre ajouté Calvados style		
	Kir d'Orléans , Le Poiré à Marguerite		10 \$
	Siróp de cassis BIO du Capitaine White wine & Organic blackcurrant syrup		

i.o.	CIDRE		
	Sur les Côteaux du Mitan	9 \$	33 \$
	Domaine de la Source à Marguerite Frais et onctueux à la fois / Dry, fresh and soft		

i.o.	VIN BLANC / WHITE WINE		
	Le Poiré , Domaine de la Source à Marguerite	9 \$	33 \$
	Vin blanc de poire, sec et aromatique,		
	L'Héritage , Vignoble du Mitan		
	Bouquet d'agrumes vivifiant.	9 \$	33 \$
	Le 1535 , Îsle de Bacchus		
	Fruité et vif, style Chardonnay	9 \$	33 \$

i.o.	VIN ROUGE / RED WINE		
	Le Rigolet , Vignoble du Mitan	9 \$	33 \$
	Sec et boisé, caractère fruité. Arômes de cerises noires et fruits rouges.		
	Clos Réserve Ste-Famille	9,75 \$	35 \$
	Domaine de la Source à Marguerite, Léger, bien équilibré, saveur de petits fruits		
	Village d'Entre-Côtes , Îsle de Bacchus	9 \$	33 \$
	Aromatique et souple		

i.o.	VIN ROSÉ		
	L'Aube , Vignoble du Mitan	9 \$	33 \$
	Joliment fruité, franc et savoureux / Crevettes Lightly fruity, shimps		

i.o.	SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE		
	Moût de pomme , 341 ml		8,95 \$
	Cidre pétillant, Cidrerie Bilodeau		
	Jus frais		3,95 \$
	Pommes, Cidrerie Bilodeau		

TAXES ET SERVICE EN SUS

Sans alcool

Alcohol free

MOCKTAILS

Sangria blanche , jus de canneberge et lime	7,95 \$
Bloody Ceasar ou Mary	
Daiquiri à la Fraise	
Piña Colada	
Margarita	
Cappuccino glacé (en saison)	
"Milk Shake" (en saison)	
Banane, fraise, framboise, chocolat ou vanille	
Banana, strawberries, raspberries, chocolate or vanilla	

LES BULLES / SPRAKLINGS

Les Fruitées de la Plage ,	445 ml	5,95 \$
Fraise ou citron ou ananas-coco		
Strawberry or lemon-lime or pineapple-coco		
Les San Pellegrino ,	355ml	3,75 \$
"Aranciata rossa" (orange sanguine)		
"Clementina" (clémentine)		
"Pompelmo" (pamplemousse)		

JUS / JUICES

io. Moût de pomme (sans alcool),	341 ml	8,95 \$
Cidre pétillant, Cidrerie Bilodeau		
io. Jus de pommes frais , Cidrerie Bilodeau		3,95 \$
Jus d'orange , fraîchement pressé, Floride		3,95 \$
Jus de canneberges ou tomates ou légumes		3,75 \$
Lait au chocolat		3,75 \$
Lait		3,75 \$
Boissons gazeuses en bouteille		4,00 \$
Coke, Coke Diet, Ginger Ale, Orange Fanta, Sprite		
Thé Glacé , sucré ou non sucré	547 ml	4,75 \$

L'EAU EN BOUTEILLE / BOTTLED WATER

Eau de source plate Eska	355 ml	3,50 \$
Eau minérale gazéifiée Saint-Justin	355 ml	4,50 \$
	750 ml	8,00 \$

NOTE : À l'Île d'Orléans, l'eau potable n'est pas inépuisable, elle provient de notre puits et parcourt quatre étapes de filtration avant d'arriver jusqu'à vous.

Consommez avec modération !

Vins blancs

White wines

1/2
Verre litre Bout.

FRUITÉ
ET DOUX

Fruité et doux / Aromatic & mellow



Natureo, 0.5% alcool Muscat, 6 15 21
Maison Torres, Espagne
Charmant et très frais, finale persistante
Crevettes, Fromages, Poulet
Cheese, shrimps, chicken



Vina Esmeralda, Muscat Gewurztraminer 34
Catalunya, Espagne,
Demi-sec, saveur de fruits exotiques
Tartare de saumon, crevettes
Salmon Tartar, shrimp salad

DÉLICAT
ET LÉGER

Délicat et léger / Delicate and light



Ruffino Lumina, Pinot Grigio, Vénétie, Italie 31
Délicat & élégant. Frais et complexe,
avec notes de poire et amande
Pâtes aux fruits de mer, salade
Seafood pasta, salad



Pfaff, Pinot Blanc, Alsace, France 10 23,50 35
Arômes de fruits blancs, agréable
fraîcheur, subtiles notes minérales.
Moules, poissons fumés
Mussels, smoked fish



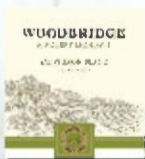
Bolla Retro, Pinot Grigio, Vénétie, Italie 39
Nez délicat, parfums de pomme verte
Pâtes Prima Vera, fromages
Pasta Prima Vera, cheese

FRUITÉ
ET VIF

Fruité et vif / Fruity & vibrant



Confessions, Pinot Grigio, Californie 7,50 17,50 27
Nez floral, saveurs de pêche blanche et abricot.
Accompagne salade repas, tartare de saumon
et volaille
Nez floral, saveur de pomme fraîche
Tartare de saumon, salade grecque
Salmon Tartar, Greek salad



Woodbridge, Sauvignon Blanc, Californie 8,50 22 32
Vin de soleil, acidité rafraîchissante
et arômes tropicaux
Calmars frits, saumon
Fried squid, salmon

Vins blancs

White wines



Fruité et vif / Fruity & vibrant

1/2
Verre litre Bout.



Errazuriz, Fumé blanc, Aconcagua, Chili 33

Parfums d'herbe fraîchement coupée, texture ample
Crevettes d'Argentine grillées
Argentina grilled shrimps



El Petit Bonhomme, Verdejo, Valle du Duero, Espagne 9,50 24 35

Vin jaune vert d'une belle intensité, notes fruitées et florales. Agrumes et noyau de pêche

Texture ample

Burger de poulet, fruits de mer
Chicken burger, seafood



Saint-Véran, Chardonnay, Bourgogne, France 45

Blanc sec démontrant une bonne acidité.

Calmars, pâtes de fruits de mer

Calamari, seafood pasta



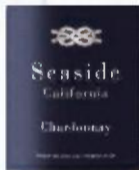
Aromatique et rond / Fruity & Supple

Trapiche, Chardonnay, Mendoza, Argentine 7,50 18 27

Notes florales et de fruits blancs

Poitrine de poulet, moules marinières

Chicken breast, mussels



Seaside, Chardonnay, Californie 10,50 26 38

Laisse percevoir une grande fraîcheur, accompagne poissons et fruits de mer

Pâtes de fruits de mer, moules

Seafood pasta mussels



Clos du Bois, Chardonnay, Californie 38

Arômes intenses de pommier en fleurs sur notes de chêne grillé.

Bouche onctueuse sur finale longue et fraîche

Poulet, crevettes / Chicken, shrimps



Mâcon Azé, Chardonnay, Bourgogne, France 44

Robe jaune avec reflets dorés, arôme de poire et pêche de vigne, arôme d'agrumes et fleur blanche, belle longueur en bouche

Filet de truite, burger végétarien

Trout filet, veggie burger



VIN ROSÉ

Roseline, Rosé sec démontrant une 9,75 23,50 35

acidité rafraîchissante, finale légèrement persistante

Pâtes de homard, saumon

Lobster pasta, salmon

Vins rouges

Red wines

1/2
Verre litre Bout.



Fruité et léger / Fruity & Light

Baron Philippe de Rothschild, Pinot noir 31

Pays D'Oc, France

Subtiles notes végétales, texture ample

Canard, volaille

Chicken, duck



Folonari, Valpolicella, Vénitie, Italie 9,50 23,50 34

Texture souple, finale légèrement persistante

Plats végé, poisson blanc

Grilled fish, pasta prima vera



Fruité et généreux / Fruity & Medium Bodied

Marius, M. Chapoutier, Grenache & Syrah, 8,50 21 32

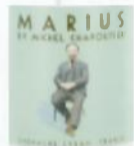
Languedoc Roussillon, France

Agréable fraîcheur et muni de tannins souples

Assiette de fromage et charcuteries,

burger de boeuf

Cheese plate, beef burger



Côtes du Rhône, M. Chapoutier, 45

Grenache & Syrah, Vallée du Rhône, France

Effluves de framboise, de fumée et d'épices,
texture ample

Pâtes à la Provençale, charcuteries

Vege pasta, cold cuts

BIO



Aromatique et souple / Aromatic & supple

Confessions, Cabernet Sauvignon, Californie 7,50 17,50 27

Nez moka et cerises noires. Parfait compagnon
des viandes rouges, tacos, pizzas sauce tomate

Steak frite, spaghetti

Steak & spaghetti



Pereira, Touriga et Syrah, Lisbao, Portugal 8 20 29

Bouche aromatique et charnue. Fruits noirs et épices,
légèrement boisé

Texture ample, finale persistante

Pizza Classique, aile de dindon

Pizza, Turkey

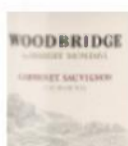
Vins rouges

Red wines

Verre 1/2 litre Bout.

AROMATIQUE
ET SOUPLE

Aromatique et souple / Aromatic & supple



Woodbridge, Cabernet Sauvignon, 32
Californie

Moyennement corsé, arômes de cerise, cèdre et notes grillées

Buger de boeuf, pizza classique
Beef burger, pizza all dress



Don David, Syrah, Vallée Calchaquies, Argentine 37

Saveurs de fruits noirs mûrs et d'épices douces

Joue de bœuf, burger végété
Steak, veggie burger



Seaside, Syrah, Californie 10,50 26 38

Complexe en fruits rouges, légèrement épicé

Steak frites, burger de boeuf et champignons
Steak, beef & mushroom burger



Bolla Ripasso, Corvina, Vénitie, Italie 44

Complexe en fruits rouges, légèrement épicé, accompagne viandes rouges braisées, volaille etc...

Steak frites, burger boeuf et champignons
Steak, beef & mushroom burger

AROMATIQUE
ET CHARNU

Aromatique et charnu / Aromatic & robust



Beau Bonhomme, Monastrell, 8,75 21,50 31
Jumilla, Espagne

Couleur violacée richesse et souplesse en bouche petits fruits noirs et tanins bien ronds

BIO

Poulet à la provençale, pizza végétarienne
Beef stew, vegetarian pizza



Trapiche, Malbec Réserve, fût de chêne, 32
Mendoza, Argentine

Acidité rafraîchissante et doté de tannins enrobés

Steak frites, saucisses grillées
Grilled sausages, steak



Château Fillon, Merlot 38
Cabernet Sauvignon, Bordeaux

Couleur rubis senteurs de cerises, sous bois et moka, tanins charnus bonne longueur en bouche



Burger de boeuf, steak frites
Burger, steak

Après le repas

After dinner

î.o. **Belle des Îles**, digestif style Calvados, 18 % 2 oz. 8,00 \$
Domaine de la Source à Marguerite
Pommes, poires, prunes, sans sucre ajouté
Calvados style

î.o. **L'Insulaire**, Vignoble du Mitan, 2 oz. 9,50 \$
Vin blanc de vendange tardive
Late harvest white wine

î.o. **La Cuvée Ti-Coq** 2 oz. 9,00 \$
Domaine de la Source à Marguerite
Cidre de pomme de glace, prix du Québec
Ice apple cider

PORTO CABRAL TAWNY, 10 ans 9 \$

DIGESTIFS 1,6 oz

Tia Maria, Brandy 7 \$
Sambuca, Cointreau, Amaretto

« **Coureur des bois** » 7 \$
Crème d'érable du Québec / Quebec Maple Cream

« **Sortilège** » 7 \$
Whisky canadien à l'érable /
Canadian Maple syrup liquor

Grand Marnier 9 \$

Brandy de pommes Jodoin, produit du Québec 9 \$

Cognac Courvoisier VS 10 \$

Cognac Courvoisier VSOP 15 \$

CAFÉS DESSERT 10,50 \$

Sorcier de l'Île,
« **Coureur des bois** », crème d'érable et
« **Sortilège** », whisky canadien à l'érable

Brésilien, Grand Marnier, Tia Maria, Brandy

Italien, Amaretto, Brandy

Espagnol, Tia Maria, Brandy

BREUVAGES CHAUDS/ HOT DRINKS

Café filtre 2,75 \$

ESPRESSO 3,50 \$

Court ou Allongé ou Déca ou Americano

Double 6 \$

Espresso ou Allongé

Cappuccino 4,95 \$

Allongé, lait chaud, mousse de lait chaud

Viennois 4,95 \$

Allongé, crème fouettée

Latté Tasse 4,50 \$ Bol 5,50 \$

Himalaya de lait au chocolat chaud 5,50 \$

Eau chaude citronnée 1 \$

THÉS ET TISANES/ TEA & HERB TEA

BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE

Feuilles entières, sachet pyramide 3,50 \$

Thés

Vert - Sancha

Noir - Earl grey

Blanc - Melon de miel

Citron

Tisanes

Camomille et agrumes

Canneberges

Menthe, gingembre et lime

Fruits de la passion

Baies sauvages