

# BIÈRES

## Brasserie Breughel

Saint-Germain-de-Kamouraska, Québec

<b>Kamour</b> 660ml (4.5%) Blanche sur lie refermentée en bouteille.	<b>12,50\$</b>
<b>St-Pacôme</b> 500 ml (4.5%) Gueuze à la framboise. Bière d'apéritif et d'été.	<b>12,50\$</b>
<b>Ste-Mathilde</b> 500 ml (8%) Ale blonde, forte, bière d'abbaye blonde. Malt d'orge uniquement.	<b>12,50\$</b>
<b>Grand Cru</b> 500 ml (11%) Bière blonde, extra forte.	<b>16,50\$</b>

Les bières de chez **Breughel** sont **bonnes pour la santé!** Brassées sans bentonite, ni silicate, sel, peroxyde d'hydrogène, agents correcteurs, ajusteurs pH ou séquestrants

## Les Brasseurs RJ

**Tremblay** (blonde lager)  
**Belle Gueule** (originale ou rousse)  
**Cheval Blanc**(blanche sur lie)  
**Coup de Grisou** (sarrasin)

5,75\$

**Bitburger Drive** (sans alcool)  
4,50\$

**Bières importées** 6,00\$

Corona Heineken Moretti McEwan

Spécialité maison :

Le délicieux  
**vin d'oranges** de  
l'Auberge des Glacis

**6,50\$**

## APÉRITIFS

Porto, Scotch Whisky  
à partir de 6,00\$

Campari, Martini, Cinzano, Gin,  
Ricard, St-Raphaël, Pineau des  
Charentes, kir

6,00\$

## COCKTAILS

Bloody Caesar, Dry Martini  
Vodka Orange, Margarita

8,50\$

## LIQUEURS

Coke, Coke diète, 7Up, Pepsi 3,50\$

Limonade, eau minérale

(Perrier ou St-Justin) 4,50\$

Saint-Justin (750 ml) 7,00\$

## BREUVAGES CHAUDS

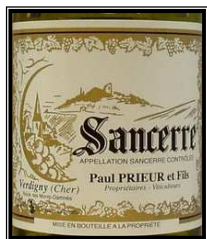
Thé, café, tisane 2,75\$

Chocolat chaud (*cacao Kusmi*) 3,50\$

Cappuccino ou café au lait 3,50\$

Expresso (*court ou allongé*) 3,25\$

## VINS DE NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE EN IMPORTATION PRIVÉE



### *EXCLUSIF AUX GLACIS*

## **Sancerre blanc... et rouge!**

### **Le Domaine Paul Prieur & Fils 2006**

Ce vin de Sancerre provient d'un vignoble de 16 hectares situé tout près du village natal du Chef Olivier, Ménétréol. Au Canada, il est disponible uniquement à l'Auberge des Glacis.

Depuis 10 générations, la Famille Paul Prieur cultive la vigne dans le village de Verdigny, de façon artisanale. Le Domaine jouit d'une situation exceptionnelle sur les coteaux calcaires où l'expression du sauvignon est la plus florale. L'âge moyen des vignes est de 25 ans et les méthodes de culture privilégient le respect de l'environnement.

**BLANC**

**69\$**

**100% sauvignon. Arômes d'agrumes et de fleurs blanches.**

**ROUGE**

**71\$**

**100% pinot noir. Bouquet de cerises et de griottes.**

**« C'est le vin de chez-moi ! »  
- Chef Olivier**



# VINS DE NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE EN IMPORTATION PRIVÉE

## ROSÉ :

**Les Quatre Tours 2008** 44,00\$

Coteaux d'Aix-en-Provence, France

Grenache, Syrah-Cinsault, Cabernet. Bouche bien équilibrée avec une bonne fraîcheur. Arômes fruités avec des notes de fraise et de groseille. Bonne vivacité, son ensemble est bien équilibré. Un rosé léger et aromatique.

## BLANC :

**Domaine La Croix Senaillet 2006** 49,00\$

Mâcon, Bourgogne, France

100 % Chardonnay. Nez flatteur où se développent des arômes fruités de type agrume (pamplemousse blanc, zeste de citron). Une bouche plaisante et rafraîchissante, une attaque accompagnée de saveurs florales, se terminant sur des notes d'amandes.

## ROUGES :

**Éclipse D'Abruzzo 2005** 36,00\$

Montepulciano, Italie

L'une tradition italienne avec des notes de cèdre, réglisse, cuir, fruits secs et aiguilles de pin. Une touche aigre avec un soupçon de cacao qui résonne sur la ligne d'arrivée. Bonne longueur en bouche.

**Domaine Pujol-Izard** 41,00\$

Syrah-Cabernet Franc, Languedoc Roussillon, France 2006

50% Syrah. 50% Cabernet Franc. Nez épicé sur des notes de fruits des bois, poivre et réglisse. Bouche ronde mais structurée laissant présager une bonne évolution du vin.

**Merlot, Languedoc Roussillon, France 2007** 41,00\$

100% Merlot. Finesse et élégance. Rond en bouche, parfumé de ses petits fruits rouges et petit côté floral. Vin gourmand.

**Réserve Grand-Veneur 2007** 375ml 29,00\$

Côtes du Rhône, France 750ml 46,00\$

60% Grenache 30% Syrah 10% Cinsault. Élevage en cuve. Mise en bouteille de 8-12 mois après la récolte. Belle palette aromatique de fruits à baies (framboises sauvages, cassis, mûres). Des notes d'épices.

**Eos Winery / Paso Robles 2005** 59,00\$

Zinfandel, Californie, Etats-Unis

79% Zinfandel. 19% Petite Syrah et 2% Sangiovese. Vieillessement de 14 mois en barrique Française et Américaine. Nez agréable de framboise et de pruneau confits. Texture veloutée aux saveurs de fruits cuits, notes poivrées et épicées. En harmonie avec le bœuf et l'agneau.

## VINS DE NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE EN IMPORTATION PRIVÉE (SUITE)

**Fleurie Cru Classé– Manoir du Carra 2008** 71,00\$  
Beaujolais, France

100 % Gamay Noir. Très belle robe rouge carminée intense, arômes floraux subtils et fruités de pivoines, violette et de cannelle. Très ample avec une belle attaque fruitée en bouche.

**Château Grand Moulinet 2006** 98,00\$  
Pomerol, Bordeaux, France **2005** 103,00\$

90% Merlot 10% Cabernet franc. Élevé exclusivement en fût de chêne neuf 10-12 mois. Une bouche démontrant sa matière charpentée et sa bonne structure tannique. Succession de sensations vanillées et boisées.

**Château de France Pessac-Léognan 2005** 114,00\$  
Pomerol, Bordeaux, France

60% Cabernet Sauvignon, 40% merlot. Robe rubis profond, nez intense de fruits rouges (cassis, myrtilles) et de pain d'épices. En bouche, vin agréablement épicé et notes de réglisse, avec des tannins élégants et mûrs. Des arômes boisés, très fins, une note fumée en finale.

## VINS BLANCS

**La Sablette - Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2008** 34,00\$  
Loire, France

Vin léger et fruité, de bonne intensité avec un nez floral. En bouche, il est rond avec une pointe d'acidité légèrement citronnée, très équilibré.

**Soave Anselmi 2008** 38,00\$  
San Vincenzo, Italie

Fait avec le cépage Garganega. Arôme de fruits secs et de fleurs blanches, souple, il possède une acidité rafraîchissante et une bonne longueur en finale.

**Riesling Réserve Willm 2007** 44,00\$  
Alsace, France

Très clair avec des reflets verts. Ce vin blanc d'alsace dégage de fins arômes floraux relevés d'une soupçon de noix. En bouche, il est ferme.

**Côtes-du-Rhône, Guigal 2007** 47,00\$  
Vallée-du-Rhône, France

Vin frais d'arômes de fleurs blanches, d'abricot, d'acacias et de pêche. Vin complet alliant élégance, puissance et équilibre.

**La Croix-Pardon 2006** 66,00\$  
Pouilly-Fuissé, France

Fin et élégant. Assez ample en bouche, un peu grillé avec une touche d'amande et de vanille en finale.

# VINS ROUGES

- Fontella-Chianti 2008** 33,00\$  
Toscane, Italie  
Mélange de Sangiovese avec un soupçon de Cannailo, Trebbiano, Malyasia. D'un rouge rubis, son bouquet est typique des Chianti : sec, doux et un léger goût de cerise.
- Domaine Labrande 2007** 36,00\$  
Cahors, France  
Arômes très agréables de fruits confits. La bouche est fine, ronde et souple, ponctuée de saveurs légèrement anisées.
- Domaine Haut-Saint-Georges 2007** 42,00\$  
Corbières, France  
Nez complexe de fruits rouges mûrs et de vanille. Élégant, racé, rond et ample.
- Touraine, Domaine Michaud 2007** 44,00\$  
"Cuvée Ad Vitam", Loire, France  
60% Cabernet franc et 40% Malbec. Nez de fruits rouges mûrs. Très souple en bouche. Médaille d'Or, concours des vins de Loire.
- Côtes-du-Rhône, Guigal 2005** 47,00\$  
Vallée-du-Rhône, France  
Petits fruits rouges et épices. Ample, plein et racé, tanins arrondis, très enrobés mais présents en bouche. Vin complet, de bonne persistance.
- Pinot noir Méridian 2006** 49,00\$  
Vineyards, Central Coast, États-Unis  
Nez assez puissant d'où émanent des effluves de confiture de petits fruits rouges et de fleurs. Le tout est également agrémenté par des effluves de vanille.
- Brouilly, Jadot 2008** 51,00\$  
Beaujolais, France  
Très Gamay avec de la cerise, brou de noix, café et bourgeons. Assez ample mais sa réserve est le signe d'une belle concentration. Tanins simples, attirants et élégants.
- Château Haute-Nauve 2006** 59,00\$  
St-Émilion Grand Cru, France  
Élégant, aromatique et expressif. Associant des notes de bois et de fruits frais. Vif et légèrement boisé.
- Château Lafitte-Tramier 2003** 79,00\$  
Cru Bourgeois, Médoc, France  
Vin superbe, très complexe, riche et puissant. Nez de fruits confits, de pruneau et de fraise. Il est plein, riche et puissant mais toute trace d'astringence a disparu.
- Château Charmant 2003** 91,00\$  
Margaux, France  
Appellation très prestigieuse du médoc dans le bordelais. Malgré son jeune âge, il est prêt à boire. Tout en douceur...comme son nom!
- Châteauneuf-du-Pape, Guigal 2003** 123,00\$  
Vallée-du-Rhône, France  
Puissant de sa structure avec des tanins ronds. Sa complexité d'épices prend son ampleur sur le fruit et ses subtiles notes de cuir.

## VIN ROSÉ

**Château Bellevue La Forêt 2008** 34,00\$  
Côtes-du-Frontonnais, France  
Habillé d'une robe framboisée, ce vin exhale aux arômes de fruits rouges. Fruité et riche en bouche, il est également assez parfumé.

### CIDRERIE La Pomme du St-Laurent **Cap-Saint-Ignace, Qc**

**Le Saint-Laurent** (cidre fort) 31,00\$  
Un produit du terroir. Cidre fort qui accompagne à merveille poisson, poulet et porc. .

**Le Verger de Glace** (cidre de glace) verre 7,00\$  
À déguster en apéro, avec le foie gras, le fromage ou en fin de repas.

## DEMI-BOUTEILLES

### BLANCS

**La Sablette - Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2007** 24,00\$  
Vallée-de-la-Loire, France  
Vin léger et fruité, de bonne intensité avec un nez floral. En bouche, il est rond avec une pointe d'acidité légèrement citronnée, très équilibré.

**Riesling Réserve Willm 2007** 27,00\$  
Alsace, France  
Très clair avec des reflets verts. Ce vin blanc d'alsace dégage de fins arômes floraux relevés d'un soupçon de noix. En bouche, il est ferme.

### ROUGES

**Marquès de Riscal Reserva 2004** 33,00\$  
Tempranillo, Espagne  
Très aromatique avec beaucoup de corps et de couleur, structuré, frais et intense.

**Terrasse La Garde Pessac-Léognan 2006** 36,00\$  
Bordeaux, France  
Notes de fruits rouges et de mûres. Légèrement épicé. Bel équilibre entre l'acidité et les tanins souples.

## VERRE et DEMI-LITRE

**Vignoble du Faubourg, Saint-Jean-Port-Joli, Québec**

<b>Blanc</b> (L'Envol)	verre	7,00\$
Belle acidité persistante, rondeur et finesse	ou	
	1/2 litre	16,00\$
<b>Rouge</b> (La Cuvée des Grand Vents)	ou	
Belle rondeur, tanins discrets, fruité	750 ml	30,00\$

## VERRE et DEMI-LITRE (SUITE)

<b>Bottero</b> , Italie	verre	7,00\$
blanc, rosé ou rouge	1/2 litre	15,00\$
	1 litre	29,00\$
<b>Soave</b> , Italie, (blanc)	verre	8,25\$
<b>Cahors</b> , France (rouge)	verre	8,25\$
<b>Pinot noir</b> , États-Unis (rouge)	verre	9,25\$

## PORTOS

### BLANC

<b>Quinta do Portal Fine White</b>	verre	7,00\$
En apéro ou en fin de repas avec les desserts d'Olivier		

### ROUGES

Une sélection de divers portos tawny rouges vous est offerte. Excellent avec les fromages, un dessert ou en fin de repas.

régulier : 7,00\$                      10 ans : 9,00\$                      20 ans : 11,00\$

## MOUSSEUX

<b>Mousse des bois</b> , Auclair, Québec	375 ml	28,00\$
Produit du terroir, brut mousseux.	750 ml	44,00\$
<b>Crémant de Bourgogne</b> , France	750 ml	49,00\$

## CHAMPAGNE

<b>Veuve Clicquot</b> , France	375 ml	86,00\$
	750 ml	156,00\$

## VIN DE DESSERT

<b>Château Coulac 2005</b>	375 ml	28,00\$
Ste-Croix-du-Mont, France		
Prenez plaisir à savourer ce blanc doux montrant une agréable fraîcheur en bouche. Texture onctueuse qui culmine dans une finale persistante.		

## VIN DE DESSERT (suite)

**Charles-Aimé-Robert** verre 7,00\$  
Auclair, Québec  
Un produit du terroir. Élevé et vieilli en fût

**Domaine du Noble – Loupiac 2003** verre 9,50\$  
Bordeaux (Sauternes-Barsac), France  
Robe d'une teinte jaune-vert plutôt profonde. Nez assez puissant d'où émanent des parfums d'écorces d'orange et de mangue. Il évoque également des effluves de miel d'acacia et de beurre. Prenez plaisir à savourer ce blanc doux montrant une très grande fraîcheur. La bouche d'une texture grasse se termine dans une finale persistante.

**Solstice d'hiver, Vignoble le Nordet** verre 12,00\$  
Pintendre, Québec 200 ml 34,00\$  
Ce vin blanc haut de gamme vient de remporter une double médaille d'or dans un concours pancanadien, catégorie « vendanges tardives ». Plus de 140 vignobles étaient en lice lors de cette compétition.



## DIGESTIFS

Crème de menthe, Tia Maria,  
Bailey's, Amaretto, Jack Daniel 6,00\$

Grand Marnier, Cognac, Calvados 9,00\$

### **LE CAFÉ DES GLACIS (recette de Nancy) 12,50**

Cognac, Tia Maria, Grand Marnier et Bailey's  
Garni avec de la mousse d'Amaretto

## **Notre sélection de scotchs d'Écosse**

Ballantine finest	7,00\$
Glenmorangie (10 ans)	9,00\$
Glenfiddich (12 ans)	11,00\$
Dalwhinnie (15 ans)	13,00\$

