

BIÈRES

Brasserie Breughel

Saint-Germain-de-Kamouraska, Québec

Kamour 660ml (4.5%) **12,50\$**

Blanche sur lie refermentée en bouteille.

St-Pacôme 500 ml (4.5%) **12,50\$**

Gueuze à la framboise. Bière d'apéritif et d'été.

Ste-Mathilde 500 ml (8%) **12,50\$**

Ale blonde, forte, bière d'abbaye blonde. Malt d'orge uniquement.

Grand Cru 500 ml (11%) **16,50\$**

Bière blonde, extra forte.

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)

6\$

Bitburger Drive (sans alcool)

4,50\$

Bières importées 6,50\$

Corona.Heineken.Moretti.McEwan

APÉRITIFS

Porto, Scotch Whisky

à partir de 7\$

Campari, Martini, Cinzano, Gin,

Ricard, St-Raphaël, Pineau des

Charentes, kir

6\$

Bolée du Vaillant (mousseux)

Verre de cidre traditionnel **6\$**

COCKTAILS

Bloody Caesar, Dry Martini

Vodka Orange, Margarita

8,50\$

Spécialité maison :

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

7,00\$

LIQUEURS

Coke, Coke diète, 7Up, Pepsi 3,50\$

Limonade, eau minérale

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

Saint-Justin (750 ml) 8,00\$

BREUVAGES CHAUDS

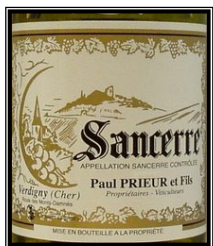
Thé, café, tisane 2,75\$

Chocolat chaud (cacao) 3,50\$

Cappuccino ou café au lait 3,50\$

Expresso (court ou allongé) 3,00\$

VINS DE NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE EN IMPORTATION PRIVÉE



COUP DE CŒUR DES GLACIS **Sancerre blanc... et rouge!**

Le Domaine Paul Prieur & Fils 2008

Ce vin de Sancerre provient d'un vignoble de 16 hectares situé tout près du village natal du Chef Olivier, Ménétréol.

Depuis dix 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 **70\$**
100% sauvignon. Arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

ROUGE **72\$**
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 2007 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 2007 39,00\$

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.

Réserve Grand Veneur 2008 46,00\$

Côtes-du-Rhône, France

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

Château de l'Aumérade Cru Classé 2007 55,00\$

Syrah-Grenache-Carignan-Côtes de Provence, France

D'un joli rouge profond, ce vin développe des arômes fruités et plaisants. En bouche, la rondeur et le fruit rouge domine suivi des épices (clou de girofle).

Eos Winery / Paso Robles 2007 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 69,00\$
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** 115,00\$

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

Château de France 2005 114,00\$
Pessac-Léognan, 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 2009 36,00\$
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 2009 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 2009 40,00\$
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.

Côtes-du-Rhône, Guigal 2009 44,00\$
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 2008 68,00\$
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** 36,00\$
Toscane, Italie
Mélange de Sangiovese avec un soupçon de Cannailo, Trebbiano, Malvasia. D'un rouge rubis, son bouquet est typique des Chianti : sec, doux et un léger goût de cerise.
- Domaine Labrande 2007** 38,00\$
Cahors, France
Arômes très agréables de fruits confits. La bouche est fine, ronde et souple, ponctuée de saveurs légèrement anisées.
- Domaine Haut-Saint-Georges 2008** 42,00\$
Corbières, France
Nez complexe de fruits rouges mûrs et de vanille. Élégant, racé, rond et ample.
- Touraine, Domaine Michaud 2007** 46,00\$
"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 2006** 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 2007** 59,00\$
St-Émilion Grand Cru, France
Élégant, aromatique et expressif. Notes de bois et 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 37,00\$
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.

Château de Lancyre Pic St-Loup, 2009 39,00\$
Coteau du Languedoc, France
Robe arborant une couleur pétale de rose. Nez assez puissant qui ouvre sur des parfums de fraise et melon. Finale légèrement soutenue. Fruité et léger.

DEMI-BOUTEILLES

BLANCS

La Sablette - Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2009 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 2009 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

Domaine de Marquisat 2008 29,00\$
Merlot, vin de pays d'Oc.
Nez aux arômes de cassis et de framboises. Il démontre une bonne acidité et il est muni de tannins fermes.

Terrasse La Garde Pessac-Léognan 2007 36,00\$
Bordeaux, France
Notes de fruits rouges et de mûres. Légèrement épicé. Bel équilibre entre l'acidité et les tanins souples.

Cidrerie La Pomme du Saint-Laurent

Cap-Saint-Ignace, Québec

Le Saint-Laurent (cidre)	750ml	26,00\$
Produit du terroir. Cidre fort qui accompagne poisson, poulet, porc	verre	6,50\$
Le Verger de Glace (cidre de glace)	375ml	41,00\$
À déguster en apéro, avec le foie gras, le fromage ou en fin de repas.	verre	8,50\$
Le Vaillant (cidre traditionnel bouché/mousseux)	750ml	22,00\$
Cidre léger. 4,5% d'alcool. Sans agent de conservation. Apéro, dessert.	verre	6,00\$

Vignoble du Faubourg

Saint-Jean-Port-Joli, Québec

L'Envol (blanc)	750ml	32,00\$
Belle acidité persistante, rondeur et finesse	verre	7,00\$
Le Vent de Roses (rosé)	750ml	32,00\$
Léger avec finale sur le fruit. Bonne longueur en fin de bouche.	verre	7,00\$

VERRE et DEMI-LITRE

Bottero , Italie	verre	7,00\$
blanc, rosé ou rouge	1/2 litre	15,00\$
	1 litre	29,00\$
Soave , Italie, (blanc)	verre	8,25\$
	1/2 litre	25,50\$
Cahors , France (rouge)	verre	8,25\$
	1/2 litre	25,50\$

PORTOS

BLANC

Quinta do Portal Fine White	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

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

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot , France	375 ml	82,00\$
	750 ml	132,00\$

VIN DE DESSERT

Château Coulac 2005 Ste-Croix-du-Mont, France	375 ml	28,00\$
---	--------	---------

Prenez plaisir à savourer ce blanc doux montrant une agréable fraîcheur en bouche. Texture onctueuse qui culmine dans une finale persistante.

Charles-Aimé-Robert Auclair, Québec	verre	7,00\$
---	-------	--------

Un produit du terroir. Élevé et vieilli en fût

Domaine du Noble – Loupiac 2003 Bordeaux (Sauternes-Barsac), France	verre	9,50\$
---	-------	--------

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. Finale persistante.

Solstice d'hiver, Vignoble le Nordet Pintendre, Québec	verre 200 ml	12,00\$ 34,00\$
--	-----------------	--------------------

Ce vin blanc haut de gamme a remporté une double médaille d'or lors d'un concours pancanadien en 2008, 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\$

