

---

## LE MENU COCKTAIL

---

### Cocktail classique 1 : 11 \$/personne

- Brochettes de poulet satay
- Blinis au saumon fumé maison
- Popcorn et bretzels
- Une consommation au choix : pinte de bière en fût blonde ou rousse, verre de vin rouge ou blanc

### Cocktail classique 2 : 18 \$/personne

- Brochettes de poulet satay
- Blinis au saumon fumé maison
- Cronesquis de brie et pommes
- Popcorn et bretzels
- 2 consommations au choix : pinte de bière en fût blonde ou rousse, verre de vin rouge ou blanc

### Cocktail dinatoire : 30 \$/personne

- 9 bouchées
- 2 plats dinatoires avec accompagnement parmi les suivants :
  - Porc braisé à la bière
  - Poulet tandoori
  - Cari de tofu
  - Bœuf carottes
  - Chaudrée de poisson blanc

**Bouchées à la carte : 2,50 \$/personne**

**Bouchées froides**

1. Blini au saumon fumé maison
2. Rillettes de poisson sur croûton
3. Pique de tomates cerise, bocconcini, pesto
4. Barquette de concombre et ricotta
5. Pique de melons confits
6. Roulé houmous et légumes grillés
7. Tataki de bœuf et nori
8. Tartare de saumon
9. Rouleau de printemps
10. Cuillère de crevettes de Matane en salade

**Bouchées chaudes**

11. Croustilles de brie et pommes
12. Brochette de poulet satay
13. Kefta de bœuf, sauce yogourt et menthe
14. Minicigare de canard confit aux légumes
15. Datte et fromage de chèvre sur croûton
16. Saucisse de la Queue de cochon feuilletée
17. Arancini aux champignons
18. Pique de crevettes poivre et lime
19. Gougère au fromage
20. Grilled cheese au porc effiloché et gouda fumé
21. Tempura de légumes et mayo épicée

**Sucrieries**

22. Brochette de fruits à la sauce au chocolat
23. Feuilleté aux fruits
24. Trifle yogourt et crumble
25. Brownie
26. Chou chantilly

**Table apéro (pour 4 personnes environ) : 10 \$**

- Houmous et pitas grillés
- Tapenade d'olives
- Bretzels
- Olives en discordes
- Noix grillées
- Croûtons

**Plateaux de fromages**

- Brie, cheddar et emmental (15 g chacun/personne) : 4 \$/personne
- Douanier cendré, Brie Portneuf, Chèvre noir (15 g chacun/personne) : 8 \$/personne

**Grignotines (pour environ 4 personnes)**

- Nachos et salsa maison : 5.50 \$
- Noix grillées : 6,50\$
- Bretzels : 3 \$
- Olives en discordes : 3 \$

Plat sans gluten disponible sur demande.

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Menu sujet à changement.

# BOISSONS ALCOOLISÉES

## VINS ROUGES

	VERRE / BOUTEILLE
MEIA ENCOSTA DAO Beiras, Portugal	7 / 29
DOMAINE LA CROIX D'ALINE Languedoc, France	8 / 31
LE VERSANT SYRAH Pays d'Oc, France	8 / 34
PUY FROMAGE Bordeaux, France	9 / 40
DOMAINE LA MONTAGNETTE Signargues, France	9 / 40

## VINS BLANCS

L'ORPAILLEUR BLANC Dunham, Québec	6 / 28
BRUMONT Gascogne, France	6 / 28
BERTANI SOAVE Vénétie, Italie	7 / 32
ERRAZURIZ ESTATE Chili (fumé blanc)	7 / 33
BLASON DE BOURGOGNE Bourgogne, France	8 / 37
HUGEL RIESLING Alsace, France	10 / 45
PASCAL JOLIVET ATTITUDE Vallée de la Loire, France	10 / 45

## VINS MOUSSEUX ET ROSÉ

LE PIVE GRIS ROSÉ Languedoc-Roussillon, France	8 / 35
PARÉS BALTÀ CAVA BRUT Espagne, Catalogne	9 / 37
L'ORPAILLEUR BRUT Dunham, Québec	45

## BIÈRES

	VERRE 4,3 / PINTE 6,1
BELLE GUEULE EN FÛT Blanche, blonde, rousse	
SAINT-AMBROISE Pale Ale, noire, IPA	5,2
ROSÉE D'HIBISCUS Blanche aux fleurs d'hibiscus	5,2
CHEVAL BLANC Blanche	5,2
BITBURGER SANS ALCOOL Pils, Allemagne	7

## ENCORE...

SHOOTER	3,5
SPIRITUEUX	6
KIR	7 / ROYAL 9
BLOODY MARY / CÆSAR	7 / VIRGIN 3,5
MOJITO	7
LONG ISLAND ICE TEA	7
COSMOPOLITAIN	7
GIN TONIC DE LA FONTAINE	7
CUBA LIBRE	7
CAFÉ ESPAGNOL / BRÉSILIEN / IRLANDAIS + 25 ¢ lait de soya / + 25 ¢ décaféiné	8
PORTO	9
THE GLENLIVET 12 ANS HIGHLAND SCOTCH SINGLE MALT	9
VIN DE GLACE	10

Vignoble  
de  
l'Orpailleur

VENTE D'ALCOOL AVEC NOURRITURE SEULEMENT