

Pape Georges

BISTRO & BAR

À boire

EN FUT

Cidre Mistique, Moosehead, Griffon Rousse, Saint Ambroise IPA, New England IPA, Cheval Blanc, Irish Stout, Peroni

VERRE 6\$

PINT 9\$

VIN ROUGE

Castelvecchio Rosso Manfredi Piémont, Italie			
	8\$	24\$	38\$
Cabernet-Merlot Vin de Pays d'Oc 2020 Domaine Reine Juliette Languedoc - Roussillon, France	10\$	30\$	50\$
Dolfos Tempranillo Joven Farina 2020 Bodegas Farina Castille-et-León, Espagne	10\$	30\$	50\$
Château Grimard Côtes de Bourg Grand Vin de Bordeaux 2018 Bordeaux, France	12\$	33\$	57\$
Montepulciano d'Abruzzo 2020 BIO & Vegan Costadoro Abruzzes, Italie	12\$	33\$	57\$
Ventoux Vieilles Vignes 2018/20 Terra Vitis Domaine du Bon Remède Rhône, France	12\$	33\$	57\$
Cantoalba Pinot Noir 2020 La Ronciere Colchagua Valley, Chile	13\$	38\$	64\$

VIN BLANC

Castelvecchio Bianco Manfredi Piémont, Italie	8\$	24\$	38\$
Pinot Grigio delle Venezie 2020 Famiglia Boron Vénétie, Italie	9\$	27\$	45\$
Chardonnay Vin de Pays d'Oc 2020 Domaine Reine Juliette Languedoc-Roussillon, France	10\$	30\$	50\$
Picpoul de Pinet 2020 Domaine Reine Juliette Languedoc-Roussillon, France	10\$	30\$	50\$

ROSÉ

Grenache-Syrah Vin de Pays d'Oc 2021 Domaine Reine Juliette Languedoc-Roussillon, France	9\$	27\$	45\$
---	-----	------	------

BULLES

Brut Millesimato Prosecco 2020 Famiglia Boron Vénétie, Italy	12\$	na	57\$
---	------	----	------

SCOTCH et WHISKY

Lagavulin 16 Year old Islay Single Malt Scotch Whisky	22\$
Laphroag Quarter Cask Islay Scotch Single Malt	16\$
Auchentoshan Three Wood Scotch Single Malt	15\$
Macallan Gold Double Cask Highland Single Malt Scotch Whisky	13\$
Bowmore 12 Year old Islay Single Malt Scotch Whisky	11\$
Glenfiddich 12 Year old Highland Single Malt Scotch Whisky	11\$
Johnnie Walker Black Label 12 Year old Blended Scotch Whisky	10\$
Jameson Ireland	9\$
Jack Daniel's Old No 7 USA	9\$
Sortilège Canadian whisky and maple syrup Québec, Canada	9\$
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	9\$
Jim Beam Bourbon USA	8\$
Fireball Canada	8\$

SPIRITEUX QUÉBÉCOIS

Absinthe Distillerie Mariana Balzac	12\$
Amaretto Distillerie Mariana Avriil	8\$
Gin St-Laurent	11\$
Gin Madison Park	8\$
Gin Radoune	8\$
Gin Seventh Heaven	8\$
Rhum épicé Chic Choc	8\$
Vermouth de cidre Domaine Lafrance Rouge Gorge	8\$
Vodka Pur Ultra Premium	8\$

COCKTAILS etc.

3oz		2oz	
Stinger	18\$	Spiked Kir	14\$
Sidecar	16\$	Whiskey Sour	13\$
Margarita	15\$	Old Fashioned	12\$
Manhattan	13\$	Godfather	12\$
The Sun Also Rises	13\$	Aperol Spritz	12\$
Boulevardier	12\$	White Russian	11\$
		Québécois	11\$
1oz		Chaud	
Phil's Bishop	12\$	Café Nespresso	5\$
Kir Royal	12\$	Café Irlandais	10\$
Kir	10\$	Café & Sortilège	10\$
Bloody Ceasar	10\$		
Bloody Mary	10\$		
Sangria	10\$		

SHOOTER
5\$

| STINGER | SORTILÈGE | JAMESON | TEQUILA | TEQUILA ROSE
| SAMBUCCA | FIREBALL | AMARETTO | JAGERMEISTER | THREE
WISE MEN | KAMIKAZE | LEMON DROP | NUTTY IRISHMAN |
PRAIRIE FIRE | SLIPPERY NIPPLE | BLOW JOB | | B52 | AFTER EIGHT
| BUTTERY NIPPLE | CHOCOLATE CAKE | IRISH CAR BOMB |

**Tous les prix affichés incluent les taxes

Pape Georges

BISTRO & BAR

A manger

Planche de Fromage 13\$

Un choix parmi nos fromages du Québec, servi avec pain baguette, antipasto et oignons confits.

Fromage additionnel 7\$

La Cochonnaille 26\$

Un trio de charcuteries biologiques provenant des Viandes Biologiques de Charlevoix - du pâté de foie, une saucisse et du coppa - porc salé assaisonné de poivre et fenouil. Le tout servi avec pain baguette, choucroute, oignons confits et antipasto.

La Papale 30\$

Choix de deux fromages, pâté de foie ainsi que charcuteries biologiques provenant des Viandes Biologiques de Charlevoix servi avec pain baguette, oignons confits et antipasto.

Ajouter une saucisse biologique pour 7\$

Fondue au fromage 33\$

Délicieux mélange de trois fromages québécois provenant de l'Île-aux-Grues, avec pain baguette et crudités.

Petite salade maison 6\$

Salade printanière avec pacanes et canneberges.

Le soupe du jour 9\$

L'inspiration quotidienne du Chef Philippe

Ailes de poulet 10\$ | 20\$

6 ou 12

Salade repas 23\$

Salade printanière avec fromage bleu, pecanes, canneberges et oignons confits.

Tartare 25\$

Tartare de truite fumée, avec frites et salade.

Guédille de homard 29\$

Favori classique de la côte est, avec frites.

Steak frites 28\$

Bavette de boeuf avec une glace de veau, avec frites.

Surf & turf 39\$

Bavette de boeuf avec une glace de veau, et du chair de homard assaisonné, avec frites et salade.

Boudin noir 26\$

Artisanal, avec une glace de veau, frites et salade.

Chaudrée de fruits de mer 33\$

Melange délicat de homard, moules et petoncles dans une crème.

Chili con carne 18\$

Généreuse portion de chili contenant du porc haché, fèves noires, poivrons et oignons. Avec piments forts, coriandre et crème sûre.

Poutine 18\$ | 22\$

Choix saveurs: sauce brune | chili

Chili Nachos 21\$

Succulent chili fait maison, croustilles de maïs, fromage Monterey Jack, piments bananes, coriandre et crème sûre.

La petite portion disponible pour 16\$

Panier de frites 10\$

Avec ketchup et mayo.

Panier de chips 10\$

Avec salsa, tzatziki et piments bananes.

****Tous les prix affichés incluent les taxes**