



PAPE GEORGES

BISTRO & BAR

SCOTCH et WHISKY

EN FUT VERRE 6\$ PINT 9\$

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

Lagavulin 16 Ans Islay Single Malt Scotch Whisky	22\$
Laphroag Quarter Cask Islay Scotch Single Malt	16\$
Auchentoshan Three Wood Scotch Single Malt	15\$
Macallan Double-Fût Gold Single Malt Scotch Whisky	13\$
Bowmore 12 Ans Islay Single Malt Scotch Whisky	11\$
Glenfiddich 12 Ans Highland Single Malt Scotch Whisky	11\$
Johnnie Walker Black Label 12 Ans Blended Scotch Whisky	10\$
Jameson Irlande	9\$
Jack Daniel's Old No 7 États-Unis	9\$
Sortilège Whisky Canadien et sirop d'érable Québec	9\$
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	9\$
Canadian Club Canada	9\$
Jim Beam Bourbon États-Unis	8\$
Fireball Canada	8\$

VIN ROUGE



Castelvecchio Rosso Manfredi Piémont, Italie	9\$	27\$	44\$
Cab-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	11\$	33\$	54\$
Montepulciano d'Abruzzo 2020 BIO & Vegan Costadoro Abruzzes, Italie	12\$	33\$	57\$
Veilles 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\$
Château des Valentons Canteloup Bordeaux Supérieur 2015 Bordeaux, France	14\$	42\$	69\$

VIN BLANC

Castelvecchio Bianco Manfredi Piémont, Italie	9\$	27\$	44\$
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	10\$	30\$	50\$
---	------	------	------

BULLES

Brut Millesimato Prosecco 2020 Famiglia Boron Vénétie, Italy	14\$	na	69\$
---	------	----	------

COCKTAILS

3oz

Stinger: cognac et crème de menthe	18\$
Sidecar: cognac, triple sec et jus de citron	16\$
Margarita: tequila, grand marnier, jus de lime	15\$
Negroni: gin, campari et vermouth de cidre Québécois	14\$
Manhattan: bourbon et vermouth de cidre Québécois	13\$
The sun also rises: rhum blanc, luxardo cerise, absinthe, jus de lime et de pamplemousse	13\$
Boulevardier: bourbon, campari et vermouth de cidre Québécois	12\$

2oz

Spiked Kir: vodka, cassis et vin blanc	14\$
Whiskey Sour: bourbon, citron et sirop simple	13\$
Old Fashioned: bourbon et sirop simple	12\$
Godfather: scotch et amaretto du Québec	12\$
Aperol Spritz: Aperol et prosecco	12\$
Amaratto sour: amaretto du Québec, bourbon, sirop simple et citron	12\$
Québécois: Sortilège et Eska pétillant	11\$

1oz

Phil's Bishop: rhum épicé, vin rouge, sirop simple et lime	12\$
Kir Royal: prosecco et crème de cassis	12\$
Kir: vin blanc et crème de cassis	11\$
Bloody Caesar: vodka, clamatto, worchestershire et sauce piquante	10\$
Bloody Mary: vodka, jus tomate, worchestershire et sauce piquante	10\$
Sangria: vin, rhum, triple sec, jus de fruits	10\$

Chaud

Café Nespresso	5\$
Café Irlandais	10\$
Café Sortilège	10\$
Café Baileys	10\$

SHOOTERS

5\$



PAPE GEORGES

BISTROT & BAR

Planche de Fromage 14\$

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

Fromage additional 7\$

La Cochonnaille 29\$

Un trio de charcuteries. Une saucisse à la bière avec choucroute; et de Viandes Biologiques de Charlevoix, pâté de foie et du coppa. Le tout servi avec pain baguette, moutarde forte, confit d'oignons et antipasto.

La Papale 31\$

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

Ajouter une saucisse a la bière pour 7\$

Fondue au fromage 36\$

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

Ajouter une saucisse a la bière pour 7\$

Petite salade maison 7\$

Salade printanière avec pacanes et canneberges.

Salade repas 23\$

Salade printanière avec fromage bleu, pecanes, canneberges et confit d'oignons.

Tartare

de boeuf **34\$**

de truite fumé **29\$**

servi avec frites et salade maison

Paninis pour les épicuriens

servi avec frites

6oz bavette cuit sous-vide avec une persillade de câpres et de cornichons, confit d'oignons, moutarde et fromage fumé

26\$

Truite fumé avec chèvre, pesto de basilic, oignons rouges, câpres et crème sure

23\$

Fromage au choix, olive tapenade, confit d'oignons, aubergine marinée

19\$

Hot dog Oktoberfest

Saucisse a la bière, choucroute, moutarde forte, servi avec frites.

17\$

Ailes de poulet

6 pour **12\$** ou 12 pour **21\$**

Poutine

18\$

Panier de frites

Avec ketchup et mayo.

10\$