

# 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			
	9\$	27\$	44\$
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	11\$	33\$	54\$
Montepulciano d'Abruzzo 2020   <b>BIO &amp; Vegan</b>   Costadoro Abruzzes, Italie	12\$	33\$	57\$
Ventoux Vieilles Vignes 2018/20   <b>Terra Vitis</b>   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\$
---	------	----	------

### SCOTCH et WHISKY

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 Highland 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\$
Jim Beam   Bourbon   États-Unis	8\$
Fireball   Canada	8\$

### SPIRITEUX QUÉBÉCOIS

Absinthe   Distillerie Mariana Balzac	12\$
Amaretto   Distillerie Mariana Avril	8\$
Gin   St-Laurent	11\$
Gin   Madison Park	8\$
Gin   Radoune	8\$
Gin   Seventh Heaven	8\$
Rhum épicié   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\$
Boulevardier 12\$	Aperol Spritz 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\$	

# SHOOTERS 5\$

| STINGER | SORTILÈGE | JAMESON | TEQUILA | TEQUILAROSE | 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 |

# Pape Georges

BISTRO & BAR

## *A manger*

### **Planche de Fromage 14\$**

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

**Fromage additionnel 7\$**

### **La Cochonnaille 29\$**

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 31\$**

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 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.

### **Le soupe du jour 12\$**

L'inspiration quotidienne du Chef Philippe

### **Ailes de poulet 12\$ | 21\$**

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.

### **Steak frites 29\$**

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

### **Boudin noir 26\$**

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

### **Le célèbre mijoté de boeuf 19\$**

Mijoté de boeuf et légumes typiquement québécois, soigneusement concocté avec un bouillon à la bière canadien.

### **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 23\$**

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

**La petite portion disponible pour 18\$**

### **Panier de frites 10\$**

Avec ketchup et mayo.

### **Panier de chips 10\$**

Avec salsa, tzatziki et piments bananes.