

MENU



LES HUÎTRES



6 Huîtres 19
mignonnette vin rouge & échalotes, citron

12 Huîtres 36
mignonnette vin rouge & échalotes, citron

LA RÔTI-SSERIE

Poulet nourrit aux grains de la **ferme familiale ROSE DES VENTS**, cuit 3h00 sur la broche. Servi avec notre gravy maison qui fait fondre les cœurs, frites ou salade, ainsi que notre salade de chou.

1/2
poulet



34⁰⁰

poulet
entier



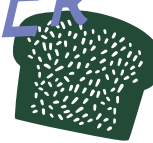
58⁰⁰

DESSERT



Pudding chômeur à l'érable 12
& chantilly maison à l'amaretto

À PARTAGER



Salade de chou 5

Frites avec gravy 8

Pain campagnard & beurre composé 8

Potage d'automne 8
légumes du moment

Salade à la crème 12
laitue frisée, crème fraîche et oignons verts

Ailes de poulet laquées à l'érable (3) 12
Ailes complètes laquées à la sauce au poivre et à l'érable servi avec trempette au fromage bleu

Légumes de saison 15
poêlé de légumes de saison, beurre, herbes fraîches

Romaine César 16
romaine, bacon, câpres frits, grana padano extra poulet (+8)

Gravlax de saumon 18
œuf 63, crème fraîche, oignon mariné, agrumes, croustillant aux herbes, huile verte

PLATS



Pour les plus gros appétits qui ne veulent pas partager :)

Poulet frit 25
double panure, servi avec miel épicé extra sauce au bleu (+2)

Club sandwich 25
poulet, oignon confit, terrine de volaille, bacon

Hot Chicken 25
pain brioché, gravy maison, pois vert 2 façons

Vol au vent 26
pâte feuilletée, sauce suprême, coulis de pois vert

Pièce de viande du moment PM
sauce au poivre noir & champignons sauvages

Bon
appétit!

LE VOL DU COLIBRI COCKTAILS

NOS COCKTAILS SUIVENT LA ROUTE SINUEUSE ET INSPIRANTE DU COLIBRI RUFUS.
CHAQUE RECETTE ÉVOQUE UNE ÉTAPE RÉELLE DE SA MIGRATION



FLEUR BORÉALE 16\$

Le départ. Premier battement d'ailes sous les grands pins. Le colibri quitte les fleurs sauvages du nord, emportant avec lui le parfum des forêts boréales.

Gin aux accents de conifères, caressé par le sureau et le citron.

PUR, VIF, FLORAL.



CANOPÉE D'ÉRABLE 17\$

Les vents se réchauffent au-dessus des lacs d'argent. Dans la lumière dorée de l'automne, les érables flambent.

Rye canadien qui trouve l'équilibre entre force et douceur, relevé par l'érable et la pomme.

BOISÉ, CHALEUREUX



EMPIRE NECTAR 18\$

Entre vergers et ruches, une pause sucrée nourrie du miel des collines et des pommes rouges.

Vodka fruitée, miel soyeux et ingembre piquant.

VELOUTÉ, ÉPICÉ



GREEN SMASH 17\$

Sous les feuillages denses, un souffle mentholé. Le calme des montagnes vertes inspire ce smash rustique.

Whisky canadien, érable et menthe fraîche.

FRAIS, BOISÉ, RÉCONFORTANT.



SMOKY MOUNTAIN MULE - 16\$

Les brumes des sommets portent un goût d'épices. Le colibri s'envole au-dessus des crêtes et découvre une chaleur inattendue.

Whisky canadien, gingembre piquant, pêche ensoleillée.

MYSTIQUE ET ANCÉRÉ.



SOUTHERN ICE TEA 15\$

Dans les vergers parfumés, le colibri ralentit.

Whisky canadien, thé glacé sucré, noix de pécan caramélisée, citron et menthe

GOURMAND, FRAIS



KEY LIME BREEZE 15\$

Brise marine et zeste d'agrumes. Sur les rives de la Floride, le colibri joue avec les alizés.

Rhum ensoleillé, lime éclatante, éclaboussures tropicales.

VIVIFIANT, ACIDULÉ.



BAYOU BLOOM 18\$

La nuit tombe dans le bayou, mystérieuse et chaude. Inspiré du Vieux Carré.

Cognac, vermouth et épices

ÉPICÉ, ENVOÛTANT.



VOL DE NUIT 16\$

Le vol s'assombrit. La chaleur reste. Un mélange audacieux, dense et profond, pour accompagner la descente vers le sud.

Téquila, café, piment merken.

CORSÉ, PIMENTÉ, INTENSE.



NECTAR MAYA 17\$

Le repos bien mérité au cœur des fleurs exotiques. Le colibri touche les tropiques. Les saveurs s'unissent dans un hommage à la jungle et aux traditions mayas.

Mezcal, ananas et hibiscus.

FLORAL, FRUITÉ, MYSTIQUE.



ATITLÁN DORÉ 16\$

Dernier arrêt près du lac Atitlán, guidé par les parfums tropicaux, il goûte un nectar ancestral aux saveurs douces et énigmatiques.

Vodka ananas, cacao blanc, lime et miel de café.

DOUX ET EXOTIQUE



LA CARTE DES VINS



Santé!

ROUGE

La Buvette, Languedoc (grenache noir, syrah)	48
Soplo, Valence, 2023 (grenache)	V. 12 50
Chateau Féret-Lambert, Bordeaux, 2017 (merlot, cabernet sauvignon)	V. 13 52
Il Monello, Monferrato, 2020 (barbera)	53
Entre amic Negra, Allela, 2023 (syrah, cabernet sauvignon)	V. 14 60
Castello del trebbio, Chianti superiore, 2022 (sangiovese, canaiolo)	62
Invincible, Douro, 2022 (touriga nacional, touriga franca, tinta roziz)	65
Sincronia Negre, Vino de la Tierra Mallorca, 2023 (merlot, callet, monastrell)	72
Adesso, Piemont, 2021 (dolcetto, nebbiolo, barbera)	73
La goutte du seigneur rouge, Côtes-du-rhône, 2023 (grenache, syrah)	76
Les Gravilices, Loire, 2021 (cabernet franc)	82

BLANC

Falerio, Marches, 2023 (chardonnay, pecorino, passerina, trebbiasno bianco)	46
Voltes blanc, Peloponnèse, 2023 (moschophilero, roditis)	V. 12 50
Spinelli serranella, Abruzzes, 2024 (pecorino)	V. 12 52
Solatia, Vénétie, Delle Venezie, 2023, (pinot grigio)	53
Marie, Languedoc, 2023 (colombard, chenin blanc)	V. 13 54
Muros Antigos Escolha, Vinho verde, 2023 (loureiro, avesso, alvarinho)	55
Kris Wine, Vénétie, 2023 (pinot grigio)	V. 13 56
Entre amic Blanc, Allela, 2023 (pansa blanca, grenache blanc)	59
Colle Corviano, Abruzzo, 2023 (pinot grigio)	60
Magellan blanc, Languedoc, 2023 (chardonnay)	62
Hisno vino blanc, Stajerska, 2023 (muller-thurgau, traminer)	68
Serra lupini, Roero, 2023 (arneis)	72
Huber, Basse-autriche, 2024 (grüner veltliner terrassen)	74
Aligoté ica onna, Bourgogne, 2022 (aligoté)	75
Tressaille, Saint-Pourçain, 2023 (tressalier)	76
Riesling tradition, Alsace, 2024 (riesling)	84

ROSÉ

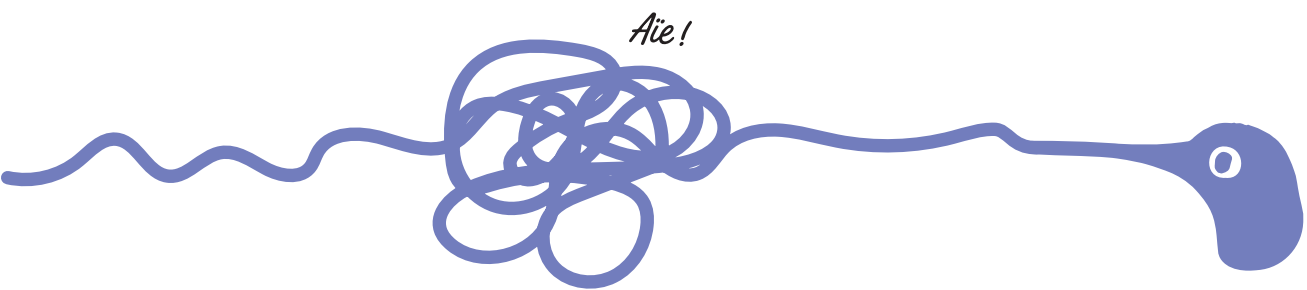
Petit Balthazar rosé, Pays d'Oc, 2024 (cinsault)	V.I.2 50
Roc de Pacs, Penedès, 2024 (parellada, macabeu, xarel-lo)	60
Aurora rosato, Toscane, 2024 (sangiovese)	66
Val da raposé rosé, Douro, 2023 (touriga nacional, tinta roriz)	60

MACÉ -RATION

Skin contact, Alsace, 2024 (gros manseng, ugni blanc, muscat d'alexandrie)	77
--	----

BULLE

L'irremplaçable, champagne (chardonnay)	115
Les quarterons, Crémant-de-loire, 2023 (chenin blanc)	72
Bulles de roche, Saumur, 2022 (chenin blanc, cabernet franc, chardonnay)	100
Col de l'Utia, Prosecco, 2023 (glera)	V. I.3 60



BIÈRES

EN FUT

Pilsner italienne - (5,0%) : Lager sèche et florale au profil délicatement houblonné.	6.5
Blanche des cîmes - (5,1%) : Bière blanche douce aux arômes d'agrumes et coriandre	6.5
Rousse - (4,9%) : Ale maltée aux arômes de caramel et légère torréfaction	6.5
Fleur d'été - (5%) : Sûre limonade rose, citron & fraises.	7
IPA du Nord-Est - (6,2%) : IPA voilée aux notes tropicales, avec une amertume douce	7
Bière du moment : Demandez à votre serveur! :)	7

EN BOUTEILLE

Heineken	8
Heineken 0%	8

EN CANNETTE

Hors-sentier Boréale (0.0%) Blonde, Rousse, IPA, Sour	8.5
--	-----