

POULET A LA BROCHE

Poulet nourrit aux grains de la **ferme familiale ROSE DES VENTS**, cuit **3h00 sur la broche**.

1/2
poulet  38⁰⁰

poulet
entier  65⁰⁰

Servi avec notre gravy maison qui fait fondre les cœurs, frites et salade de chou crémeuse!

Salade de chou 7 | Frites 7 | Frites & Gravy 10

La meilleure poulet & nouilles 12

fond de volaille de la maison, notre poulet éffiloché, mirepoix, nouilles aux oeufs

Salade à la crème 12

laitue frisée, crème fraîche et oignons verts

Frites parmesan & truffe 13

pommes allumettes, parmesan, mayonnaise maison à la truffe

«Crispy Smashed Potatoes» 14

pommes de terre fingerling, aioli piquante, raifort

Légumes de saison 15

sélection du moment. Demandez à votre serveur

Romaine César 16

Romaine croquante, bacon, croûtons maison aux herbes, câpres frites, Grana Padano / extra poulet (+8)

Ailes de poulet (3) 18 / (6) 32

Ailes de poulet entières, fumées sur place, laquées au miel et à l'érable

Gravlax Fumé 20

Saumon de l'Atlantique fumé sur place, purée de maïs à la lime, gingembre frais et jalapeños

Hot Chicken 20

pain brioché, gravy maison, purée de pois vert à l'ail confit, chips de peau de poulet

Club sandwich 21

poulet, oignon confit, terrine de foie gras, bacon

Poulet frit (3) 25 / (5) 40

double panure, servi avec gravy maison

Bavette de boeuf AAA 28

sauce poivre, champignons sauvages

Pudding chômeur à l'érable 12

& chantilly maison aux pommes caramélisées

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. **10% VOL.** ☑



CANOPEE 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. **17% VOL.**



EMPIRE NECTAR 18\$

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

Vodka fruitée, miel soyeux et gingembre piquant.

VELOUTÉ, ÉPICÉ. **11% VOL.** ☑



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.
17% VOL. ☑

☑ cocktail disponible en version sans alcool



SMOKY MOUNTAIN MULE - 17\$

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 ANCRÉ. **12% VOL.**



SOUTHERN ICE TEA 17\$

Dans les vergers parfumés, le colibri ralentit.

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

GOURMAND, FRAIS **13% VOL.**



KEY LIME BREEZE 17\$

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. **16% VOL.** ☑



BAYOU BLOOM 19\$

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

Cognac, vermouth et épices

ÉPICÉ, ENVOÛTANT. **16% VOL.**



VOL DE NUIT 17\$

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. **18% VOL.**



NECTAR MAYA 18\$

Le repos bien mérité au coeur 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. **12% VOL.** ☑



ATITLÁN DORÉ 18\$

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

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

DOUX ET EXOTIQUE **15% VOL.** ☑



☑ cocktail disponible en version sans alcool

ROUGE

Soplo, Valence, 2023 (grenache)	14 53
Chateau Féret-Lambert, Bordeaux, 2017 (merlot, cabernet sauvignon)	16 67
Groin Groin, Sud-Ouest, 2024 (malbec, muscat)	16 68
Castello del trebbio, Chianti superiore, 2022 (sangiovese, canaiolo)	70
Sincronia Negre, Vino de la Tierra Mallorca, 2023 (merlot, callet, monastrell)	72
Il Monello, Monferrato, 2020 (barbera)	74
La goutte du seigneur rouge, Côtes-du-rhône, 2023 (grenache, syrah)	76
Les Gravilices, Loire, 2021 (cabernet franc)	82

BLANC

Muros Antigos Escolha, Vinho verde, 2023 (loureiro, avesso, alvarinho)	55
Colle Corviano, Abruzzo, 2023 (pinot grigio)	15 63
Marie, Languedoc, 2024 (colombard)	15 64
Falerio, Marches, 2023 (chardonnay, pecorino, passerina, trebbiasno bianco)	16 66
Huber, Basse-autriche, 2024 (grüner veltliner terrassen)	82
Riesling tradition, Alsace, 2024 (riesling)	84
Hisno vino blanc, Stajerska, 2023 (muller-thurgau, traminer)	88

ORANGE

Skin contact, Alsace, 2024 (gros manseng, ugni blanc, muscat d'alexandrie)	80
Les Astronautes, Espagne, 2024 (torrontés)	90

BULLES

Col de l'Utia, Prosecco, 2023 (glera)	60
L'irremplaçable, champagne (chardonnay)	115
Bulles de roche, Saumur, 2022 (chenin blanc, cabernet franc, chardonnay)	100

BIÈRE

Pilsner italienne - (5,0%) : Lager sèche et florale au profil délicatement houblonné.	7.5
Blanche des cîmes - (5,1%) : Bière blanche douce aux arômes d'agrumes et coriandre	7.5
Rousse - (4,9%) : Ale maltée aux arômes de caramel et légère torrification	7.5
IPA du Nord-Est - (6,2%) : IPA voilée aux notes tropicales, avec une amertume douce	8.5