

Salade de chou 5 | Frites avec gravy 8 | Pain campagnard & beurre composé 8

Potage façon césar <i>pommes de terre, brocolis, bacon, croutons, sauce césar maison et parmesan</i>	8	Légumes de saison <i>Purée de chou-fleur fumée, carottes nantaises, choux de Bruxelles sautés à l'érable</i>	15
Salade à la crème <i>laitue frisée, crème fraîche et oignons verts</i>	12	Romaine César <i>Romaine croquante, bacon, croûtons maison aux herbes, câpres frites, Grana Padano / extra poulet (+8)</i>	16
Frites parmesan & truffe <i>pommes allumettes, parmesan, mayonnaise maison à la truffe</i>	13	Ailes de poulet <i>Ailes de poulet complètes (3), fumées sur place, laquées au miel et à l'érable</i>	18
«Crispy Smashed Potatoes» <i>pommes de terre fingerling, aioli piquante, raifort</i>	14	Gravlax Fumé <i>Saumon de l'Atlantique fumé sur place, purée de maïs à la lime, gingembre frais et jalapeños</i>	20

DE LA RÔTISSERIE

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

Club sandwich <i>poulet, oignon confit, terrine de foie gras, bacon</i>	25	Poulet frit <i>double panure, servi avec gravy maison</i>	25
Hot Chicken <i>pain brioché, gravy maison, purée de pois vert à l'ail confit, chips de peau de poulet</i>	25	Bavette de boeuf AAA <i>sauce au poivre noir & champignons sauvages, servi avec frites</i>	35

Pudding chômeur à l'érable 12
& chantilly maison à la mandarine

*Bon
appétit!*

ROUGE

Chateau Féret-Lambert, Bordeaux, 2017 (merlot, cabernet sauvignon)	67
Groin Groin, Sud-Ouest, 2024 (malbec, muscat)	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

Colle Corviano, Abruzzo, 2023 (pinot grigio)	63
Magellan blanc, Languedoc, 2023 (chardonnay)	68
Aligoté ica onna, Bourgogne, 2022 (aligoté)	75
Huber, Basse-autriche, 2024 (grüner veltliner terrassen)	82
Hisno vino blanc, Stajerska, 2023 (muller-thurgau, traminer)	88
Skin contact, Alsace, 2024 (gros manseng, ugni blanc, muscat d'alexandrie)	80
Les Astronautes, Espagne, 2024 (torrontés)	90

BULLES

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

BIÈRES

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 torréfaction	7.5
Sûre aux fruits rouges - (4,5%) : Framboises fraîches, confiture de fruits des champs.	8.5
Bière du moment : Demandez à votre serveur! :)	8.5

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 ANCRÉ.



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 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.



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

