



NOURRITURE



ENTRÉES

CEVICHE DE CREVETTES 17\$

Nage acidulée aux herbes, légumes croquants, chips

SALADE DE MAÏS 10\$

Maïs, mayonnaise chipotle, jalapenos

TREMPETTE SERVIE AVEC CHIPS

Salsa 10\$

Guacamole maison 10\$

Pico de gallo 10\$

Crème sûre 10\$

Trio de trempettes (3 choix) 12\$

SANDWICHES *Servi avec chips ou salade* 15 \$

BODEGA NEW-YORKAIS

Sur panini: Boeuf haché, fromage cheddar fondant, laitue, tomate, peperoncini

LE PAS FRILEUX

Sur panini: Pepperoni, salami, jambon, tomate, oignons rouges, peperoncini, laitue, fromage suisse, sauce chipotle. Le tout haché finement

POULET SUD-OUEST

Sur pain ciabatta: Poulet, laitue, tomate, concombre, oignons, sauce chipotle, fromage suisse

GUÉDILLES AUX CREVETTES

Sur pain hot-dog: Crevette, celeri, concombre, jalapenos, oignons rouges, mayonnaise

PORC EFFILOCHÉ

Sur pain brioché aux pommes de terre: Porc effiloché, sauce BBQ, fromage, chou, oignons marinés, carottes râpées

GILLED CHEESE

4 fromages: feta, cheddar, suisse, mélange tex-mex

VG GOURMAND

Sur pain ciabatta: Pesto, roquette, radis, tomate, oignons rouges, concombre, carotte, guacamole, miel

Extra caprese: fior & glaze balsamique 5\$

Extras: Poulet ou porc effiloché 5\$

COCKTAILS

Cocktails signatures

Tous les cocktails signatures contiennent 1.5 oz



- Peach Mule Julep** Whisky, schnapps aux pêches, ginger beer, jus de pêche, menthe 14\$
- Berry Sunset** Gin stellaire, galliano, purée de framboise, vin rouge 14\$ 41\$
(Sangria rouge)
- Passion Sunrise** Gin coup de foudre, abricot brandy, purée fruit de la passion, vin blanc 14\$ 41\$
(Sangria blanche)
- Casa Margarita classique** Tequila, Triple sec, lime 14\$
Ajout purée de framboise +1\$
- Casa Margarita spicy** Tequila, Triple sec, sirop de piment 15\$
Ajout purée de framboise +1\$
- Mojito framboise** Rhum blanc, St-Germain, feuilles de menthe, purée de framboise, lime 15\$
- Mojito passion** Rhum blanc, feuilles de menthe, sirop de fruit de la passion, St-Germain lime 15\$
- Fresh Twist** Vodka, chartreuse, citron, lime, pamplemousse, limonade, sprite 15\$
- Passion colada** Rhum blanc, rhum épicé, sirop de noix de coco, ananas, lime 16\$
- Casa Michelada** Clamato, Cerveza, sauce épicée & shot de Tequila 16\$
- Tiki Titan** Rhum blanc, Rhum épicé, tequila, triple sec, vodka, gin, coke, limonade 22\$ 3 oz.



COCKTAIL
DU
MOIS

Cocktails classiques

Informez-vous auprès de votre serveur !

MOCKTAILS

- Limonade maison 6\$
- Virgin mojito 7\$
- Virgin mojito passion 8\$
- Virgin mojito framboise 8\$
- Peach mule virgin 8\$

SHOOTERS 4 / 16\$

Sur produits sélectionnés

Margarita épicée



BIÈRES

LA COUR ARRIÈRE MICROBRASSERIE



Brassées directement
sur place!

CERVEZA POR FAVOR Lager de maïs - 4,5% - 9\$

LA MUERTE IPA américaine classique - 6% - 9\$

BONGO MANGO Sure à la mangue - 5% - 9\$

L'HEURE DORÉE Lager ambrée - 4,6% - 9\$

LUEUR D'AGRUMES Blanche belge - 4,5% - 9\$



BIÈRE DU MOMENT

Demandez à votre serveur !

SANS ALCOOL

Blonde - Boréale 8\$

IPA - Boréale 8\$

VINS

BLANCS / ROSÉ

V - BTL

Kim Crawford • Pinot Grigio 16\$ - 50\$

Côte des Roses • Grenache 14\$ - 40\$

Gris blanc rosé • Grenache gris 13\$ - 38\$

Torrae del Sale • Pinot Grigio 12\$ - 38\$

Ambo • Sauvignon blanc 12\$ - 38\$

ROUGE / ORANGE

V - BTL

Pas Sages • Gamey 14\$ - 42\$

Ambo nero • Pinot noir 12\$ - 38\$

Torrae Del Sale • Sangiovese 12\$ - 38\$

Pas Sages • Orange 14\$ - 42\$

