



# Gîte Prés et Vallons

## APÉRITIFS

### Bières

Blonde veloutée – Multi-Brasses - Tingwick	4,75 \$
Rousse – Multi-Brasses - Tingwick	4,75 \$
Toqué - Pommes et canneberges – Multi-Brasses - Tingwick	4,50 \$
Blanche de Kingsey – Multi-Brasses - Tingwick	5,00 \$
IPA - Calypso (88 IBU - 7%) – Multi-Brasses - Tingwick	5,00 \$
IPA - Bravo (79 IBU - 7%) – Multi-Brasses - Tingwick	5,00 \$
IPA - Merkur (82 IBU - 7%) – Multi-Brasses - Tingwick	5,00 \$
APA - Cascade (35 IBU - 5,5%) – Multi-Brasses - Tingwick	

### Spiritueux purs

Rhum - Bacardi gold ambré - 45 ml (1½ onces)	4,50 \$
Vodka - Pur Ultra Premium (Québec) - 45 ml	6,00 \$
Dry Gin - Ungava (Québec) - 45 ml	5,50 \$

### Cocktails

Vodka (45 ml) et 7up	6,50 \$
Vodka (45 ml) et soda gingembre	7,00 \$
Rhum (45 ml) et cola	5,50 \$
Dry Gin (45 ml) et 7up	5,50 \$
Dry Gin (45 ml) et soda gingembre	6,00 \$
Rhum (45 ml) et soda gingembre	5,50 \$

### Vermouths et vin fortifié

Cinzano Rosso	5,50 \$
Martini sec	5,50 \$
St-Raphaël	5,50 \$
Pineau des Charentes - Château de Beaulon - 5 ans - 45 ml	4,50 \$

---

## DIGESTIFS

Coureur des Bois - boisson à la crème et au sirop d'érable - Domaine Pinnacle (Québec) - 45 ml	5,00 \$
Cidre glacé - Les Vergers de la Colline (Québec) - 45 ml	5,50 \$
Cidre de glace exotique - Les Vergers de la Colline (Québec) - 45 ml	6,00 \$
Vin fortifié - Domaine du Ridge (Québec) - 45 ml	4,00 \$
Amaretto - Monalisa - Liqueur d'amande et noyaux (Québec) - 45 ml	5,50 \$

---

## BOISSONS GAZEUSES

Pepsi, Pepsi diète et 7up (canette de 355 ml)	2,00 \$
Soda gingembre – Bull's head – Richmond (Québec) - 500 ml	2,75 \$

### Note:

Le prix des vins est 10\$ de plus que celui de la SAQ

Le pourboire n'est pas inclus dans les prix indiqués.

Taxes non comprises.



## LES VINS

---

### Rosé

<b>Coup de Cœur – Vignoble des Côtes du Gavet - Tingwick - Québec (2011)</b>	23,00 \$
Cépages : Pionnier et Sabrevois	
Accompagne : Apéritif, pâtes, charcuteries et légumes grillés	
<b>Listel Gris - Grain de Gris vin des sables de Camargue - Languedoc-Roussillon - France</b>	21,00 \$
Cépages : grenache, carignan et cinsault Pastille SAQ: Fruité et léger	
Accompagne: Poisson et Pâte - Très frais en apéritif	

---

### Mousseux

<b>Codorniu Clasico Brut (Cava) - Catalogne</b>	23,70 \$
---	----------

---

### Blanc

#### Vin au verre

<b>Big House - Californie - États-Unis</b>	6,00 \$
Cépages: Malvoise (51%), Muscat (14%), Viognier (13%) Pastille SAQ: Fruité et vif	
Accompagne: Poisson et poulet	

#### Vin à la bouteille

<b>Carole – Vignoble des Côtes du Gavet - Tingwick - Québec (2013)</b>	23,00 \$
Cépage : Vendal-Cliche, Muscadet swendon, Delisle et Louise	
Accompagne : Apéritif ou avec poisson et fromage	
<b>Aveleda - Vinho Verde - Portugal</b>	21,00 \$
Cépage : Pinot gris Pastille SAQ : Fruité et vif	
Accompagne : Truite, brochette de poulet, pâtes	
<b>Brumont Gros Manseng / Sauvignon - Sud-Ouest - France</b>	21,90 \$
Cépages : Gros manseng et Sauvignon blanc Pastille SAQ : Fruité et vif	
Accompagne : Truite, brochette de poulet, salade de betterave, pâtes	
Un vin léger et rafraîchissant, idéal en fin d'après-midi, et qu'on servira par la suite avec l'entrée.	
<b>Domaine du Tariquet Classic - Sud-Ouest - France</b>	21,26 \$
Un vin léger et rafraîchissant, idéal en fin d'après-midi, et qu'on servira par la suite avec l'entrée.	
Cépage: Ugni blanc, Colombard, Sauvignon blanc, Gros manseng	
Accompagne: Truite, brochette de poulet	
<b>Lamberti Santepietre Pinot Grigio – Vénitie – Italie</b>	23,55 \$
Cépage : Pinot gris Pastille SAQ : Fruité et vif	
Accompagne : Truite, brochette de poulet, pâtes, viande	

---

#### Note:

Le prix des vins est 10\$ de plus que celui de la SAQ

Le pourboire n'est pas inclus dans les prix indiqués.

Taxes non comprises.



# Gîte Prés et Vallons

## Rouge

### Vin au verre

*Monasterio de Las Viñas Crianza – Espagne* 6,00 \$

### Vin à la bouteille

***Monsieur Dulude – Vignoble des Côtes du Gavet - Tingwick - Québec (2011)*** 23,00 \$

Cépages : Sabrevois et Frontenac noir

Accompagne : Viandes grillées

*Bersano Costalunga – Barbera d’Asti - Italie* 25,00 \$

Cépage : Barbera Pastille SAQ : Fruité et généreux

Accompagne : Poisson

*Castello del Poggio Barbera d’Asti - Italie* 24,75 \$

Cépages: Barbera Pastille SAQ: Fruité et généreux

Accompagne: Bœuf, porc, veau

*Château des Jacques Morgon Côte du Py - Beaujolais - France - 2010* 40,25 \$

Cépage : Gamay Pastille SAQ : Sec, moyennement corsé et fruité

Accompagne : Burger, bœuf en sauce, chorizo

*Château Des Tourtes - Bordeaux - Premières Côtes de Blaye - France* 24,75 \$

Cépages: Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (20%) - Sec, moyennement corsé et fruité

Accompagne: Bœuf, brochette de poulet, agneau, veau

*Château Eugénie 2011 – Cahors – Sud-Ouest - France* 23,75 \$

Cépages : Malbec (80%) et Merlot (65%). Sec, moyennement corsé et épicé

Accompagne : Bœuf, agneau, pâte aux fromages, chili, canard et osso buco

*Château La Lieue – Côte de Provence –France (Agrobiologique)* 22,75 \$

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan et Cabernet sauvignon

Accompagne : Saucisse, bœuf, porc Pastille SAQ : Fruité et généreux

*Château Puyfromage - Bordeaux - Côtes de Bordeaux- France* 25,25 \$

Cépages: Merlot (72%), Cabernet Sauvignon (18%), Cabernet Franc(10%) Pastille SAQ: Fruité et généreux

Accompagne: Bœuf brochette de poulet, agneau, veau

*Château St-Didier - Parnac – Cahors – Sud-Ouest - France* 25,00 \$

Cépages : Malbec (70%), Merlot (20%) et Tannat (10%)

Pastille SAQ : Aromatique et souple Accompagne : Agneau, gibier, bœuf

*Comte André de Monpezat – Cahors – Sud-Ouest - France* 22,60 \$

Cépage : Malbec Pastille SAQ : Aromatique et Charnu

Accompagne : Agneau, bœuf, canard

#### Note:

Le prix des vins est 10\$ de plus que celui de la SAQ

Le pourboire n'est pas inclus dans les prix indiqués.

Taxes non comprises.