

# Les cocktails

## COCKTAILS MORDUS

### BLOODY MORDUS 10\$

Jus de légumes maison aux algues, gin **St-Laurent**

L'AIMES-TU RELEVÉ OU PAS?

### GROSSE DOUCEUR 10\$

Vodka **Kamouraska**, Parfait Amour, sirop de lavande, jus de canneberge blanche

### REMÈDE HIVERNAL 9\$

Gin **BumbleBee**, miel aux épices hivernales, citron frais pressé, eau bouillante

### DUBONNET QC 9\$

Vermouth **Kayak** rouge  
Vermouth **Kayak** blanc

### NEGRONI ROSE 12\$

Campari, vermouth **Rouge Gorge**, gin Trait-Carré **Distillerie Québec**

### TEMPÊTE NOIRE 11\$

Rhum Morbleu Noir **Distillerie Mariana**, jus d'ananas, bière de gingembre **1642**

### KIR À LA POMME 8\$

Brandy de pomme **Domaine Lafrance**, crème de cassis **Monna**, cidre **Lacroix**

### ABRICOT BRANDY

### MEXICAIN 9\$

Tequila **Cazadores**, abricot Brandy, nectar de pêche

### HEAVEN'TINI 10\$

Vodka **Cap Diamant**, liqueur de gingembre **Mayhaven**, jus d'ananas

### GINTO CONCOMBRE 10\$

Roméo's gin **Nicolas Duvernois**, jus de lime, morceaux de concombre, tonique classique

### GINTO VIOLETTE 12\$

Gin Violette **Distillerie Mariana**, jus de citron, sirop de violette, tonique classique

### GINTO ROYAL 14\$

Gin Bleu Royal **Distillerie Blue Pearl**, jus de citron, mûres fraîches, tonique classique



Ces cocktails sont disponibles **sans alcool**, sur demande, au prix de **6\$!**

## MOCKTAILS MORDUS

### SANS-GRIA 7\$

vin **Naturea** rouge sans alcool, jus d'orange et pamplemousse, sirop de cerise

### À LA PÊCHE 6\$

Jus de citron, sirop de pêche, tonic gingembre **1642**

### RELAX À LA PLAGE 6\$

Jus de citron, sirop d'orgeat, morceaux d'ananas, jus d'ananas

## L'apéritif



### VERMOUTH

- QUÉBEC, CANTONS-DE-L'EST 6\$  
Val Caudalie, Lab
- ITALIE, COCCHI 6\$  
Vermouth rose
- AFRIQUE DU SUD, WESTERN 6\$  
Cap, Badenhorst, Capéritif

### PASTIS

- QUÉBEC, DISTILLERIE FILS DU ROY  
La Grande Hermine 7\$

### ABSINTHE

- QUÉBEC, ABSINTHERIE DES CANTONS  
Fleur Bleu 8\$  
Joual Vert 9,50\$

## Petite soif

- BOISSONS GAZEUSES
- THÉ GLACÉ
- LIMONADE

À VOLONTÉ!

3,50\$

- EAU MONTELLIER  
(régulière, citron ou lime)

- KOMBUCHA 7\$  
• Mont-Ferréol 355ml

## Les bières, les cidres

### SUR NOS LIGNES DE FÛT

#### Bières

#### ARCHIBALD

- Joufflue
- Brise du Lac
- Chipie
- Spécialité

verre 5.50\$ | pinte 8.50\$

#### PIT CARIBOU

- Blonde de l'Anse
- Gose de Barachois
- Gaspésienne No. 13

verre 6.50\$ - pinte 9\$  
verre 6.75\$ - pinte 9.50\$

#### Cidre

#### DOMAINE LACROIX

verre 6\$  
—  
pinte 9\$

### BOUTEILLES À LA MER

#### Bières

- SLEEMAN 341 ml 6\$  
• Original • Light
- UNIBROUÉ 341 ml 6\$  
• Raftman

#### Cidre

- DOMAINE LE GRAND SAINT-CHARLES 750ml  
• La Brute, cidre houblonné 35\$

#### KRONENBOURG 341 ml

- Sans alcool 6\$
- Blanche 8\$

#### BARBERIE 500 ml 12\$

- Sûre aux framboises

## CONSTRUIS TON GIN TONIC



### Choisis TON GIN

- BeDirty **Vice Vertu** 7\$
- Dandy **Domaine Lafrance** 6\$
- Gin Sauvage **Cirka** 6\$
- Km12 **Distillerie du Fjord** 7\$
- Bleu **Distillerie Stadaconné** 6\$
- Waxwing **Artist in Residence** 7\$
- Wendigo
- Absintherie des Cantons 5\$

et

### Choisis TON TONIC

- Tonique classique 1.25\$
- Tonique **1642** 3\$
- Tonique Yuzu **1642** 3\$
- Kombucha
- Mont-Ferréol au Cèdre 3,50\$

LES VINS

*Pétillants et rosés*

**BULLES**

	● 5 oz	● bout.
ITALIE, NEBBIOLO D'ALBA <b>Casina Bric, Spumante Rosé</b> Nebbiolo - Brut	8\$	40\$
ITALIE, PROSECCO <b>Sacchetto, Col de l'Utica</b> Glera - Brut 2018	9\$	45\$
QUÉBEC, CANTON DE L'EST <b>Domaine Bergeville, L'intégrale</b> Frontenac Blanc & Gris, Acadie Blanc, St-Pépin Extra Brut 2017	13\$	65\$
FRANCE, CHAMPAGNE <b>Domaine Jacquart, Mosaïque</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Brut		120\$

**ROSÉS**

	● 5 oz	● 8 oz	● bout.
QUÉBEC, CANTON-DE-L'EST <b>L'Orpailleur Rosé</b> Vidal, Seyval - 2018	8.50\$	14\$	42\$
QUÉBEC, MONTÉRÉGIE <b>Domaine St-Jacques Rosé</b> Lucie Kuhlman, Maréchal Foch - 2018	9\$	15\$	44\$
FRANCE, PROVENCE <b>Ultimate, Urban</b> Grenache, Cinsault, Syrah, Vermentino - 2017	11\$	18.50\$	55\$
CANADA, NIAGARA PENINSULA <b>Malivoire</b> Cabernet Franc, Pinot Noir, Gamay - 2018			49\$
FRANCE, RHÔNE, VENTOUX <b>Domaine Allois, Un soir d'été</b> Syrah, Grenache - 2018			58\$
ITALIE, TOSCANE, TERRE DE PISA <b>Fattoria Fibbiano</b> Sangiovese - 2018			66\$



LES  
*Rouges*

**QUÉBEC**

	● 5 oz	● 8 oz	● bout.
QUÉBEC, MONTÉRÉGIE <b>Château de Cartes, Atout Rouge</b> Frontenac, Sabrevois, Marquette - 2017	9\$	15\$	45\$
QUÉBEC, MONTÉRÉGIE <b>Coteau Rougemont, Grand Coteau</b> Marquette, Frontenac - 2016			59\$
QUÉBEC, VALLÉE D'OKA <b>Vignoble La Cantina</b> Pinot Noir - 2018			69\$

**FRANCE**

	● 5 oz	● 8 oz	● bout.
FRANCE, BORDEAUX <b>Château de Bouillerot, Fruit d'Automne</b> Cabernet Franc, Merlot - 2016	10\$	17\$	50\$
FRANCE, LOIRE, TOURAINE <b>Domaine de Corbillières, Les Griottines</b> Gamay - 2018	11\$	18\$	54\$
FRANCE, CÔTES-DU-RHÔNE <b>Rémi Pouizin, Amour de Fruit</b> Grenache, Syrah, Cinsault - 2018			54\$
FRANCE, RHÔNE, COLLINES RHODANIENNES <b>Stéphane Ogier</b> Syrah - 2017			56\$
FRANCE, LOIRE <b>La Baronne, La Carignan</b> Carignan Noir - 2017			68\$
FRANCE, BOURGOGNE <b>Clotilde Davenne, Bourgogne Rouge</b> Pinot Noir - 2017			71\$
FRANCE, BORDEAUX-CÔTES-DE-FRANCS <b>Château Pelan</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - 2010			82\$

**MONDE**

	● 5 oz	● 8 oz	● bout.
ESPAGNE, TEJO <b>Gota, Mesa Tinto</b> Aragonez, Trincadeira, Castelao - 2017			36\$
ARGENTINE, MENDOZA <b>Ernesto Catena, Padrillos</b> Pinot Noir - 2018			44\$
ESPAGNE, LA RIOJA <b>Bodegas Moraza</b> Tempranillo - 2018			48\$
ESPAGNE, JUMILIA <b>Bodega Cerrón, El Tiempo Que Nos</b> Monastrell - 2018			50\$
ESPAGNE, BIERZO <b>Bodegas y Viñedos, Mendoga</b> Mencia - 2018			51\$
ITALIE, PIEMONTE <b>Casina Bric, Mesdi' Rosso</b> Nebbiolo - 2016			53\$
ÉTATS-UNIS, CALIFORNIA, LODI <b>Oak Ridge Winery, Old Soul</b> Cabernet-Sauvignon - 2016			56\$
ITALIE, TOSCANE <b>Loaker Tenute, Falko Rosso</b> Sangiovese - 2016	11.75\$	19.50\$	58\$
ITALIE, SICILIA, VALLE DELL'ACATE <b>Rusco</b> Nero d'Avola - 2016			62\$
AUTRICHE, BURGENLAND <b>Franz Weningner, Im Fluss Rotburger</b> Zweigelt - 2017			66\$
AUTRICHE, KREMSTAL <b>Christoph Hoch, Hollenburger Rot</b> Zweigelt, Blaufränkisch, St-Laurent - 2017			72\$
ESPAGNE, JUMILIA <b>Bodega Cerrón, El Sentido de la Vida</b> Syrah - 2015			76\$
ITALIE, BARBERA D'ASTI <b>Carussin, Asinoi</b> Barbera - 2017			78\$
CANADA, NIAGARA PENINSULA <b>Domaine Queylus, Tradition</b> Pinot Noir - 2016			83\$

# LES Blancs

## QUÉBEC

QUÉBEC, YAMACHICHE  
**Beauchemin Blanc** 9.25\$ 15.50\$ 45\$  
Louise Swenson, Vidal - 2018

QUÉBEC, YAMASKA  
**Domaine le Grand St-Charles** 65\$  
Vidal - 2018

QUÉBEC, VALLÉE D'OKA  
**Vignoble La Cantina** 68\$  
Chardonnay - 2018

## FRANCE

FRANCE, LANGUEDOC  
**Picpoul de Pinet, Gérard Bertrand** 47\$  
Picpoul - 2018

FRANCE, BORDEAUX ENTRE-DEUX-MERS  
**Château Tuilerie du Puy** 48\$  
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle - 2018

FRANCE, CÔTES-DU-RHÔNE  
**Vignobles Boudinaud, Côté Jardin** 50\$  
Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne

FRANCE, LOIRE, GROS PLANT DU PAYS NANTAIS  
**Luneau-Papin** 58\$  
Folle Blanche - 2017

FRANCE, LOIRE, MUSCADET SÈVRE ET MAINE  
**Domaine des Cognettes, les 2 Terres** 59\$  
Melon de Bourgogne - 2017

FRANCE, RHÔNE, VENTOUX  
**Domaine Allois, Infiniment Blanc** 59\$  
Grenache Blanc, Roussanne, Vermentino - 2018

FRANCE, LOIRE, ANJOU  
**Domaine du Fresche** 64\$  
Chenin Blanc - 2018

FRANCE, BOURGOGNE, PETIT CHABLIS  
**Domaine Besson** 65\$  
Chardonnay - 2017

FRANCE, ALSACE  
**Bernhard & Reibel, L'enfant Terrible** 66\$  
Pinot Blanc - 2018

FRANCE, ALSACE  
**Domaine Josmeyer, Cigogne** 67\$  
Pinot Gris, Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling

FRANCE, LOIRE, SANCERRE  
**Maison Millet, Sacro-Saint** 68\$  
Sauvignon Blanc - 2017

FRANCE, LOIRE, CHINON  
**Béatrice & Pascal Lambert, Le Droit Chenin** 74\$  
Chenin Blanc - 2018

FRANCE, BOURGOGNE, CHABLIS  
**Domaine Pisse Loup** 75\$  
Chardonnay - 2015

FRANCE, LANGUEDOC  
**Les Équilibriste, Second Souffle** 85\$  
Carignan Blanc - 2017

## MONDE

ITALIE, VENETO, SOAVE  
**I Stefanini, Il Selese** 38\$  
Garganega - 2017

NOUVELLE-ZÉLANDE, MARLBOROUGH  
**Villa Maria, Private Bin** 43\$  
Sauvignon Blanc - 2018

AFRIQUE DU SUD, WESTERN CAPE  
**Boschendal** 8.75\$ 14.50\$ 43\$  
Sauvignon Blanc - 2017

ESPAGNE, PENEDÈS  
**Parès Baltà, Seleccio** 47\$  
Xarel-Lo, Parellada, Macabeo - 2018

ITALIE, TERRE SICILIANE  
**Vino Lauria, Vino a Gogo** 10\$ 16.75\$ 50\$  
Pinot Grigio - 2016

ESPAGNE, JUMILIA  
**Bodega Cerrón, Todo Sobre Mi** 10.25\$ 17\$ 51\$  
Chardonnay - 2018

ITALIE, LES MARCHES  
**Antonio Failoni** 53\$  
Verdicchio - 2018

ESPAGNE, CAMPO DE BORJA  
**Bodegas Frontonio, El Casetero** 11\$ 18\$ 54\$  
Macabeo - 2018

ESPAGNE, RIAS BAIXAS  
**Torres, Pazo das Bruxas** 58\$  
Albariño - 2018

AUTRICHE, WEINVIERTEL  
**Gruber-Röschitz** 60\$  
Riesling - 2017

ÉTATS-UNIS, CALIFORNIA  
**Martin Ray, Angeline** 12\$ 20\$ 60\$  
Chardonnay - 2017

AUTRICHE, WACHAU  
**Machherndl, Kollmutz Federspiel** 69\$  
Grüner Veltliner - 2018

PORTUGAL, VINHO VERDE  
**Quinta da Palmirinha** 70\$  
Loureiro - 2018

AUTRICHE, WACHAU  
**Machherndl, Mitz & Mutz Federspiel** 77\$  
Riesling - 2018

ÉTATS-UNIS, OREGON  
**Beckham Estate** 78\$  
Vermentino - 2017

CANADA, NIAGARA PENNINSULA  
**Pearl Morissette, Irrévérence** 98\$  
Chardonnay, Riesling, Gewurztraminer - 2017

AUTRICHE, WACHAU  
**Machherndl, Kollmitz Smaragd** 106\$  
Grüner Veltliner - 2017

« Pour les Mordus de l'environnement, le sommelier vous assure que tous les vins représentés sur cette carte ont été conçus dans le plus grand respect de la Nature. »



## Les cafés alcoolisés



**BELLE AVRIL 12\$**  
Belle de Brillet,  
Amaretto Avril,  
**Distillerie Mariana**

**BRÉSILIEN 12\$**  
Liqueur de Café, **Barista**  
Cognac, Grand Marnier

**ESPAGNOL 11\$**  
Rhum Morbleu,  
**Distillerie Mariana**  
Liqueur de Café, **Barista**,  
Grand Marnier

**IRLANDAIS 11\$**  
Jameson, Bailey's

**B52 12\$**  
Liqueur de Café, **Barista**  
Bailey's, Grand Marnier

**CAFÉ SAINT-CRÈME 8\$**  
Saint-Crème,  
**Distillerie Mariana**



**WHISKY SOUR 10\$**  
Bourbon **Knob Creek**  
Jus de Citron  
Sirop de Canne

**AMARETTO  
SOUR 10\$**  
Amaretto Avril,  
**Distillerie Mariana**  
Jus de Citron  
Sirop de Canne

**CRÈME DE MENTHE  
D'ISABELLE 6\$**  
**Distillerie d'Iberville**  
- Servi sur glace -

## Digestifs

et cocktails digestifs



**CIDRE CHAUD 6\$**  
Cidre **Lacroix**  
Miel aux Épices Hivernal

**ESPRESSO  
MARTINI 12\$**  
Gin **Radoune**  
Liqueur de Cacao  
Liqueur de Café Hywilde,  
**Artist in Residence**

**AVRIL OU  
ST-CRÈME 6\$**  
**Distillerie Mariana**  
- Servi sur glace -

# Les MORDUS

BRASSERIE DU COIN

