


LES FÛTS

		3 À 8	8 À 3	PICHET*
L'AUTRE SORTE (rousse)		—	8	30
GARDE MALADE (blonde)		—	8	30
LES TROIS LETTRES (IPA)		—	9	33
BRASSÉE DE BLANC (blanche)		—	8,5	31
<hr/>				
PABST BLUE RIBBON		6,25	7,25	23
SLEEMAN SILVER CREEK		6,75	7,75	25
BLANCHE DE CHAMBLY		6,75	7,75	25
SLEEMAN ROUSSE		6,75	7,75	25
CARLSBERG		8,25	8,25	30
OKANAGAN PALE ALE		8,75	8,75	32
SAISON 13		8,75	8,75	32
GUINNESS		9,75	9,75	35
KILKENNY		9,75	9,75	35
CIDRE MCADAM		9,75	9,75	35
BLACK VELVET (Guinness + cidre)		9,75	9,75	—
WHITE VELVET (Blanche de Chambly + cidre)		9,75	9,75	—

* Les pichets ne sont pas disponibles les vendredis et samedis après 22h

LES MICROBRASSERIES

BOUTEILLE & CANETTE

AMIRAL GIN ALE (6,9%) 500 ML. Bière forte brassée façon gin. Les saveurs de coriandre, de baies de genévrier et de muscade sont prédominantes. Finale sur le zeste de citron et d'orange.	10
AMIRAL PILSNER (4,9%) 500 ML. Bière blonde à base d'houblons nobles allemand fermentés à froid pendant 40 jours à 8°.	N/D
AMIRAL IPA (6,6%) 500 ML. Naturellement non filtrée. Base d'orge maltée historiquement utilisée pour brasser les ales britanniques et de houblon nord-américain.	N/D
MAUDITE (8%) 750 ML. Nez de malt, caramel, orange et épices. Goût velouté, légères notes de torrifications et finale épicée.	15 ⁻⁵
DON DE DIEU (9%) 750 ML. Bière refermentée en bouteille de style triple. Sa couleur est celle d'une bière blanche aux reflets dorés. Notes de fruits et de houblon suivies d'un soupçon d'épices.	15 ⁻⁵
TROIS PISTOLES (9%) 750 ML. Nez dominé par le malt, parfums de rhum brun torréfié et d'épices. Ample en bouche, notes fruitées et de grains légèrement grillés.	15 ⁻⁵
FIN DU MONDE (9%) 750 ML. Bouquet floral et mielleux, arômes d'épices et de coriandre. Forte et veloutée, notes de céréales et de poivre blanc.	15 ⁻⁵
CHARLES-HENRI BLANCHE (5,1%) 500 ML. Bière blanche de style belge qui rafraîchit et offre des arômes de tangerine, de coriandre et d'écorce d'orange	11 ⁻⁵
HICKSON NEW ENGLAND IPA (6,2%) 500 ML. L'infusion de pêches et de mangues combinée au houblonnage à froid confèrent à cette IPA du Nord-Est de puissantes notes aromatiques.	11 ⁻⁵
HICKSON IPA (6,2%) 500 ML. Cette India Pale Ale florale offre à la fois des arômes de pêche, d'ananas, d'abricot, et d'agrûmes.	11 ⁻⁵

AUTRE SÉLECTION

SLEEMAN LIGHT	7 ⁻²⁵
CARLSBERG (SANS ALCOOL)	7 ⁻²⁵
GROLSCH (450 ML)	8 ⁻²⁵
SAPPORO	12 ⁻²⁵

COCKTAILS DU MISS

FRESH HEAVEN	12.25
Seventh Heaven, jus de citron, sirop d'orgeat et soda	
SANGRIA TROPICALE	10.5
St-Raphaël rouge, jus d'ananas, soda, morceaux d'orange	
SANGRIA PAMPLEMOUSSE	10.5
St-Raphaël doré, jus de pamplemousse rose, soda au gingembre, basilic	
MARGARITA EL JIMADOR	12.25
Tequila El Jimador, triple sec, jus de lime, sirop d'agave	
MOJITO PIÑA	12.25
Rhum brun, menthe, lime, sirop simple, jus d'ananas et soda	
MISS MULE	12.25
Vodka, lime, sirop simple et soda au gingembre	

LES MARTINIS

JAMES BOND V. / gin, vodka, Lillet, zeste de citron	12
LE CLASSIQUE / gin ou vodka, vermouth sec	12
DIRTY / gin St-Laurent, vermouth sec, jus d'olive	15
XTRA KEYS / vodka White Keys, vermouth extra-sec	15
LITCHI LUV / vodka, liqueur Soho, jus de lychee	11
POMME / vodka, liqueur Apfelnorn	11

COCKTAILS CLASSIQUES

VODKA REDBULL Polar Ice et Red Bull	9 ⁵
LONG ISLAND ICED TEA Rhum, gin, triple sec, tequila, vodka, Coke, bar mix.	12 ⁵
BLOODY CEASAR Polar ice, Clamato, Tabasco, sauce Worcestershire	10 ⁵
NEGRONI Campari, Vermouth rouge, gin, zeste d'orange	12 ⁵
DISARONNO SOUR Amaretto, sucre, bar mix	9 ⁵
TI-PUNCH Brugal, lime pressée, sirop de sucre	12 ²⁵
OLD FASHIONED Bourbon, sucre, angostura et zeste d'orange flambé	12 ⁵
PIMM'S CUP Pimm's No. 1, jus de lime, Ginger Ale	11 ⁵
APÉROL SPRITZ Spritz Les Îles, mousseux	11 ⁵

SANGRIA & CIE

	16 OZ	PICHET
BLANCHE, ROSÉE OU ROUGE	9	28
LA MISS KRAKEN Blanche, rouge ou rosée	12	35
MOJITOS	12	32
BOURBON LIMONADE (Makers Mark)	12	32

SCOTCH & WHISKY

JAMESON	4	7,5
JIM BEAM RED STAG	4	7,5
JIM BEAM	5	8
PADDY'S	4	7,5
BUFFALO TRACE	5,5	8,5
WISER'S	4	7,5
SAZERAC RYE	8	11
CANADIAN CLUB 100% RYE	4	7,5
JACK DANIEL'S	5	8
MAKER'S MARKS	5	8
JOHNNIE W. RED LABEL	—	8
LAGAVULIN, 16 ANS	—	16
GLENLIVET, 12 ANS	—	10
GLENFIDDICH, 12 ANS	—	9,5
GLEN MORAY 12 ANS, SINGLE MALT	5	8
HIGHLAND PARK, 12 ANS	—	13
LAPHROAIG, 10 ANS	—	11
CRAGGANMORE, 12 ANS	—	13
TALISKER, 10 ANS	—	13
OBAN, 14 ANS	—	16
DALWHINNIE, 15 ANS	—	16

*Lundi
des
Miss*

TOUS LES LUNDIS DÈS 22H
2 CONSOMMATIONS GRATUITES

CARTE DES VINS

ROUGES

	V	B
LUSSAC SAINT-EMILION Assemblage, France (Bordeaux)	11. ⁵	52. ⁵
OAKBANK Cabernet-sauvignon, Australie	7. ⁵	34. ⁵
CAMPO VIEJO Tempranillo, Espagne	9. ⁵	42. ⁵
SANGIOVESE RISERVA Sangiovese, Italie (Emilia-Romagna)	12	57
BLÉS BIO Crianza, Espagne	9. ⁵	42. ⁵

BLANCS

	V	B
SAUVIGNON DE SÉGUIN Bordeaux, France	9. ⁵	42. ⁵
INNISKILLIN Riesling, Canada	11	51
JACKSON TRIGG'S Pinot grigio, Canada	8	36
STONELEIGH Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	11. ⁵	52. ⁵
OAKBANK Chardonnay, Australie	7. ⁵	34. ⁵

ROSÉ

	V	B
UMBERTO CESARI IOVÉ Assemblage, Italie	8. ⁵	37. ⁵

NOURRITURE

TARTARE DE SAUMON ————— 21

GUACAMOLE, MAYONNAISE AU SÉSAME, HUILE AU GINGEMBRE, CAVIAR DE MULLET, CITRON, CIBOULETTE ET PANKO.

SERVI AVEC SALADE VERTE MAISON, VINAIGRETTE AU PAMPLEMOUSSE ET CROÛTONS.

TARTARE DE THON ————— 23

SRIRACHA, MAYONNAISE AU SÉSAME, CAVIAR DE MULLET, POMME, CIBOULETTE ET JUS DE CITRON.

SERVI AVEC SALADE VERTE MAISON, VINAIGRETTE AU PAMPLEMOUSSE ET CROÛTONS.

HOT-DOGS AUX CREVETTES ÉPICÉES (2) ————— 14

PAIN BRIOCHÉ (BÊTE À PAIN), CREVETTES POÊLÉES, ARAGULA ET MAYONNAISE À LA LIME ET PAPRIKA FUMÉ.

BURGER DU MISS ————— 16

PAIN BRIOCHÉ DE LA BÊTE À PAIN, ½ DE LIVRE DE BŒUF, FROMAGE CANTONNIER, OIGNONS CARAMELISÉS, BACON, PROSCIUTTINI ÉPICÉ, CORNICHONS À L'ANETH ET MAYONNAISE À LA MOUTARDE DE MEAUX.

SALADE CÉSAR ————— 14

LAITUE ROMAINE, BACON, VINAIGRETTE CÉSAR MAISON, FROMAGE GRANA PADANO ET CROÛTONS.

SALADE MISS VILLERAY ————— 12

MESCLUN, AMANDES GRILLÉES, VINAIGRETTE MAISON AU PAMPLEMOUSSE ET POIVRE.

SALADE TOMATES & BOCCONCINI ————— 13

CONCOMBRES, TOMATES, BOCCONCINI ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE.

HOT-DOG VAPEUR / 3 ————— FRITES / 4

NACHOS (POUR UNE PERSONNE)

10

TORTILLAS 100% MAÏS, CHEDDAR ST-GUILLAUME, TOMATES, OIGNONS, OLIVES VERTES, JALAPENOS, CRÈME SÛRE MAISON, SALSA ET GUACAMOLE.
EXTRAS : SALSA / 1.5\$ CRÈME SURE DU MISS / 1.5\$ GUACAMOLE / 3\$

PIZZA

LES PIZZAS SONT FAITES AVEC UNE PÂTE MLES GÂTEAUX ET UNE SAUCE TOMATE MAISON, SERVIES AVEC DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE, DE LA CIBOULETTE ET GARNIE DE MOZZARELLA.

HUILE ÉPICÉE DISPONIBLE SUR DEMANDE.

MARGHERITA

13^{.5}

TOMATES FRAÎCHES ET BASILIC FRAIS

FROMAGÉE

15

BLEU D'ÉLIZABETH, CHÈVRE, GRANA PADANO ET BOCCONCINI

MAMMA MIA

15

TOMATES CONFITES, ROQUETTE ET PROSCIUTTINI ÉPICÉ

BROUTEUSE

16

CHÈVRE NEIGE, POIREAUX, TOMATES CONFITES, OLIVES NOIRES ET POIVRE ROSE

MISS VILLERAY

15

PEPPERONI, SAUCISSONS ÉPICÉS CSABAÏ ET CHILI BROYÉ

BEN BEN COCHONNE

16^{.5}

CAPICOLLO, BACON, TOMATES CERISES ET BASILIC FRAIS

EXTRAS

BACON	3	PEPPERONI	2
CSABAÏ	4	CHÈVRE	4
PROSCIUTTINI	4	BLEU	4
CAPICOLLO	3	BRIE	2