

BIÈRES EN FÛT

3A8

FRONTENAC	5	6
PABST	5	6
COUP DE GRISOU		6
ST-AMBROISE IPA	5	6
GRIFFON ROUSSE	5	6
SLEEMAN HONEY BROWN	5	6
BLANCHE DE CHAMBLY	6	7
DEMI PÊCHE	6	7
I.P.A BLANCHE OKANAGAN		7
CARLSBERG		7
CIDRE MYSTIQUE		7
FIN DU MONDE		8
GUINNESS		8
BLACK VELVET	8.50	
WHITE VELVET	8.50	
RED VELVET	8.50	
GIRAFE DE CARLSBERG	40	

BIÈRES BOUTEILLES & CANETTES

MOOSEHEAD	5	
BITBURGER 0%	5	
SAMUEL ADAMS	6	
GLUTENBERG BLONDE, BLANCHE, IPA	6	
ST-AMBROISE ABRICOT	6	
1664 BLANCHE	7	
GROSSE TREMBLAY 660ML	8	
DON DE DIEU 750ML	9	
ÉPHÉMÈRE AUX POMMES 750ML	9	

BIÈRES DÉCOUVERTES

BROKEN 7	8	
HICKSON I.P.A.	8	
BRASSERIE LES 2 FRÈRES, 6,2%		
LUG TREAD, BEAUS	10	
BLONDE BIO		
DISTORTION IPA, JUKEBOX 7% N/A	10	
IPA AMÉRICAINE		
IPPON	10	
BLANCHE JAPONAISE		
KISSMEYER, BEAUS	12	
BIO NPA, NORDIC PALE ALE		
GASPÉSIENNE, PIT CARIBOU	12	
ROBUST, PORTER		
BLANCHE DE PRATTO, PIT CARIBOU	12	
BLANCHE, WITBIER		
TANTE TRICOTANTE 8%	12	
BIÈRE TRIPLE ALE		

VINS BLANCS

3A8

Fleur Du Cap 2014 CHARDONNAY, STELLENBOSH, AFRIQUE DU SUD	6	7	32
Coroa d'Ouro 2015 MALVOISIE, CODEGA, RABIGATO, MOSCATO, PORTUGAL	7	8	34
Çankaya KAVEKLIDERE, TURQUIE	7	8	34
Gran Feudo 2015 VERDEJO, RUEDA, ESPAGNE			36
Grenouille 2015 100% MELON DE BOURGOGNE, VALLÉE DE LA LOIRE			40
Domaine Salitis Vermentino 2014 *BIO 100% VERMENTINO, PAYS D'OC			41

VINS ROSÉS

Castano 2015 MONASTRELL, BODEGAS CASTANO, ESPAGNE	6	7	30
---	---	---	----

VINS ROUGES

Periquita Reserva 2013 CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESCA, AZEITÃO, PÉNINSULE DE SÉTUBAL, PORTUGAL	6	7	32
Canti Barbera BARBERA D'ASTI, ITALIE		8	33
Chianti Santa Caterina 2011 SANGIOVESE, CANAILOLO, TOSCANE			37
Klecik Karasi KALECIK KARASI, TURQUIE			42
Gerard Bertrand, Tautavel 2013 GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN, FRANCE		9	43
Domaine Ferrer-Ribiere CARIGNAN, GRENACHE NOIR, FRANCE			45
Blauer Zweigelt Terrassen 2013 DOMANE WACHAU, AUTRICHE			47

BULLES

Segura Viudas Reserva, Cava MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO, CATALOGNE	7	8	35
Domaine Vincent Carême 2013 *EFFERVESCENT BIO CHENIN BLANC, VOUVRAY, LOIRE FRANCE			50
Pommery Brut Royal CHARDONNAY, PINOT NOIR, CHAMPAGNE, FRANCE			95

LES COCKTAILS

SKYY, BACARDIE BLANC,
APPLETON, WILD TURKEY, CAZADORES
SHOT - 3.50 / VERRE - 6.75

Maréage — 10

SKYY, CHARTREUSE, BASILIC, CONCOMBRE,
LIME, SIMPLE, EAU PÉTILLANTE

Verdun Luv — 10

CIRKA TERROIR, SIROP D'ORGEAT, JUS DE CITRON, JUS DE
POMME, EAU DE FLEUR D'ORANGER, SPLASH DE TONIQUE.

Bombay Céleri — 8

BOMBAY, CÉLERI, JUS DE LIME, TONIQUE

Chaï Limonade — 9

BACARDI BLANC, JUS DE CITRON,
SIROP CHAÏ, LAIT DE COCO

Cachaça Sour — 9

LEBLON, LIME, SIMPLE, BITTER'S BITTER

Il Temio — 12

CALVADOS, ST GERMAIN, VERMOUTH BLANC, CITRON, SIROP
DE GINGEMBRE, GINGER BEER, BRANCHE DE ROMARIN.

Porto Bossa — 10

BOMBAY, PORTO, SIROP DE CANNELLE MAISON, CITRON

Paper Plane — 10

WILD TURKEY, AVERNA, APÉROL, CITRON

Rosa Monika — 12

CAZADORES, CAMPARI, CASSIS MONNA, JUS & AMER DE
PAMPLEMOUSSE, TONIQUE, EAU D'HIBISCUS, BITTER'S BITTER

LES 1L

Sangria Classique (R ou B) — 18

BACARDI BLANC, COINTREAU, JUS D'ORANGE,
JUS DE CANNEBERGE, 7UP, JUS DE CITRON

Michelada — 20

CAZADORES, LIME, BIÈRE BLONDE, TABASCO
À CÔTÉ DE CLAMATO

Bourbon Limonade — 20

BOURBON, LIMONADE MAISON, BITTER ANGOSTURA
SIROP SIMPLE, EAU PÉTILLANTE, CITRON

Forêt Noire — 22

SKYY, LIQUEUR DE CAFÉ, LIMONADE À LA CERISE, EAU PÉTIL-
LANTE, GINGERALE, BITTER DE CHOCOLAT

LA BOUFFE

Taxes en sus

BÂTONNETS SÉSAME — 4

Épices

OLIVES MARINÉES — 5

Épices, lime

EDAMAMES AIGRE-DOUX À PARTAGER — 7.00

Edamames en cosses, sauce aigre-douce & chili

HOT DOG CHIHUAHUA — 11

Saucisse de porc enrobée de bacon et mozzarella, pain brioché,
tomate, échalote française marinée, avocat & coriandre

LA POUTINE PALCO — 12.50

Pommes de terre, patates douces et panais rôtis, sauce
barbecue végétarienne, fromage en grains, oignons verts

Extra: saucisses de porc épicées 2.50\$

MOUSSAKA — 14

Boeuf, courgettes, tomates, béchamel, oignons, muscade, cannelle,
girofle, parmesan, mozzarella, roquette

BURGER VÉGÉ À LA BETTERAVE — 14

Pain brioché, galette de betteraves, riz brun & lentilles rouges,
sauce aioli épicée, avocats, luzerne, échalottes marinées

TREMPETTE ÉPINARD À PARTAGER — 14.50

Épinards, artichauts, crème, mozzarella, beurre

NACHOS DE POULET BBQ & WHISKY — 15.50

Croustilles, poulet effiloché, sauce bbq & whisky, tomates,
maïs, jalapeño, mozzarella, emmental, cheddar doux, crème sûre

NACHOS SALSA ET HARICOTS NOIRS - 15.50

Salsa d'oignons rouges, haricots noirs, tomates,
maïs, olives vertes et noires, avocats et fromage l'amateur

PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES D'ICI — 18

Cornichons, oignons marinés, moutarde maison, chutney
de figes, abricots et pruneaux, croûtons maison

BROWNIE FLEUR DE SEL — 6

Chocolat mi-sucré sans lactose, noisettes, fleur de sel,
coulis au caramel salé

4019, WELLINGTON #BARPALCO @BARPALCO

BARPALCO.COM
wifi: barpalco

