

Poincaré

chinateur

À Partager

Cacahuète Huang Fei Hong 6

Poivre de Szechuan et piment

Kimchi GANG 7

Notre célèbre kimchi maison

Bol de fermentations 9

Légumes lacto-fermentés de la ferme La Roquette

Oeufs Mimosa 10

Fromage bleu, sauce buffalo, choucroute fermentée

Frites fermentées 7 jours 11

Mayo à l'échalotte confite

Hummus & chips 11

*Poivre des dunes, légumes du moment,
za'atar de thuya*

Charcuteries 22

*Cochonailles de chez Aliments Viens et antipasto
maison*

Petits Plats

Carottes 10

Rôties au miel et miso, servies avec trempette césar

Eggrolls aux champignons 12

*Champignons de chez "400 pieds",
crème à la courge fumée*

Courge Spaghetti 14

*Courge spaghetti fumée, sauce au fromage
La Mascotte, salade d'endives*

Boudin 14

*Oignons marinés, ketchup zucchinis et maïs, pain au
levain*

Plats

Croque Madame 22

*Pain au levain, porc confit, béchamel fromage
Louis d'Or, oeuf miroir, bruschetta*

Poulet 22

*Marinade aux herbes et sapin baumier
haricots blancs confits, radis melon d'eau fermenté*

Steak, blé d'inde, patate 22

*Brisket, maïs en crème, purée de patate au
fromage en grain*

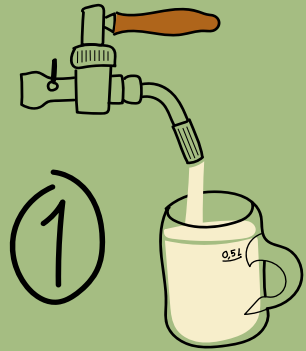
D.

Brownie 9

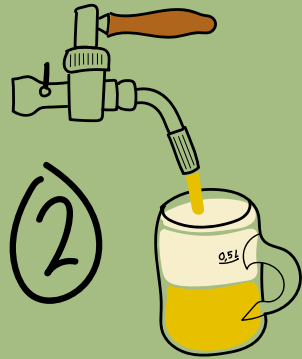
Beurre de courge et de pomme aux épices d'automne

Nos Lagers

Au Poincaré on prend le temps de bien faire les choses! On sert la majorité de nos lagers selon la tradition allemande du “Slow Pour” pour garantir une bière onctueuse et digeste. On prend donc quelques minutes de plus pour couler la bière en trois temps:



Eins; À l'aide de nos robinets Lukr on remplit le Steins, un bock en grès, d'une mousse plus lourde et dense qu'on laissera reposer quelques minutes afin qu'elle se compacte.



Zwei; Lorsque cette mousse a réduit de moitié, on coule la bière à angle droit, remplissant une bonne partie du Stein de bière qui est maintenant protégée par la mousse qui continue de se consolider!



Drei; Après un petit moment de répit on insert finalement le robinet sous le chapeau de mousse pour un dernier remplissage qui assure une bière vibrante et pétillante, protégée par une mousse entière et parfaitement onctueuse!

Pröst!

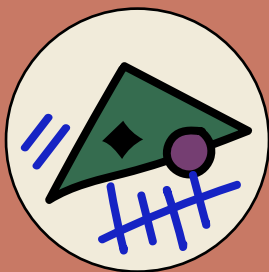
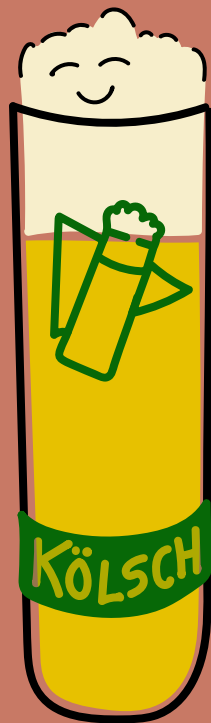
Kölsch Club

La Kolsch est une ale lagerisée provenant de la région de Cologne en Allemagne. Dominant le paysage brassicole de la ville, il est difficile d'y trouver autre chose à boire dans ses bars et beer halls. Au Poincaré on tente de vous faire voyager en reprenant les principes du service très particuliers de ces établissements!

La Kolsch est servie dans un petit verre nommé Stange (prononcé ch'tang'eu). Ça peut vite se boire, surtout la première, mais faites gaffe, dès que l'équipe de service reviendra, un nouveau verre sera déposé devant vous sans que vous ayez à le commander! On ajoutera ensuite un trait à votre sous-verre pour suivre le compte des consommations, ne le perdez pas, c'est votre responsabilité!

Si vous avez terminé ou désirez passer à une autre boisson, placez votre sous-verre sur le stange pour le signifier à notre équipe de service!

L'itération que nous servons est brassée à Saint-Casimir par nos amis les Grands Bois!



Bières

Poincaré / Les Grands Bois  1^{re} 5
Kölsch (5%) 2^e 3.5

Il était une fois : Arrivederci / Messorém  10
Pisner italienne (5.4%)

Gallia / Herman  10
Lager d'épautre (5%)

Crown Helles / Herman  10
Helles (4.5%)

Chabanel / Silo  10
Pilsner montréalaise (5%)

Salange / Sauvageons  7
Cidre d'inspiration «Gose» (6.7%)

Brown Ale / Wills  9
Ale brune de style américaine (6.5%)

Espace Libre / Bas-Canada  11
NEIPA (7%)

Celeste West / Messorém  11
West coast pale ale (5.5%)

Flotter dans la mer morte / Messorém  7
Gose Tangerine (5%)

Cask : Tête Carrée / Tête d'Allumette  11
Bitter anglaise minérale (4.1%)

Petite Pause / Les Grands Bois  9
IPA sans alcool (<0.5%)

Teezz vert / Desrochers  6
Jun au miel de tilleul, thé vert d'épilobe, thé d'argousier (0.5%)

Deluxe / Burdock  8
Lager sans alcool (<0.5%)

Jus de pomme pétillant / Chemin des Sept  6
Jus pommes biologiques (0%)



20cl



50cl



50cl



47cl



36cl



24cl



24cl



24cl

Cocktails

Gin+Kimchi shot <i>Madison Park + Kimchi GANG!</i>		5
Espresso Martinée <i>Vodka, Kahlua, grappa, espresso, avoine, Humble banane</i>		13
Décarie Paloma <i>Tequila, jus de pamplemousse, lactose, vanille, Tajin</i>		15
Bloody Caesar <i>Gin Madison Park, Clamato, MSG, raifort saumure, sel de céleri maison</i>		15
Jamaica Avenue <i>Canadien Club, vermouth de Jerez Bitter de Luxe, piment de Jamaïque</i>		15
Naked and Furious : Chinatown riff <i>Baiju Fen Chiew, Chartreuse Verte Bitter de Luxe, calamansi</i>		15
Bugz bonné <i>Rum brun, amaretto, carotte, Cointreau, Angostura, menthe, sucre de palme</i>		15
Tout le monde aime la coriandre <i>Madison Park, coriandre, Chartreuse Jaune, liqueur de piment ancho, agrumes</i>		15
Le GROS pamplemousse (Mocktail) <i>jus de pamplemousse, vanille, lactose, tajin</i>		10
Are you sure? (Mocktail) <i>Amchur, sirop de mangue, gingembre, poivre</i>		10

Vous voulez un classique? Si nous avons les ingrédients il nous fera un plaisir de vous le faire!

Vins au verre

Oscéola muscat - 2024 Charlevoyou <i>Charlevoix</i> <i>[Oscéola Muscat]</i>		12 60
Naturalmente Frizzante Bianco - 2021 Casa Belfi <i>Vénétie</i> <i>[Glera]</i>		13 65
ASAP Riesling - 2024 United Cellars of Tekov <i>Tekov, Slovaquie</i> <i>[Riesling]</i>		14 69
Racinette (vermouth) - 2023 Les Soeurs Racines <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> <i>[Chardonnay]</i> 3oz		10
Four Skins - 2024 L'Entremetteuse <i>Vallée de Colchagua</i> <i>[Marsanne, Roussanne, Sémillon, Viognier]</i>		14 69
Intergalactic - 2024 RennerSistas <i>Burgenland</i> <i>[Welschriesling, Chardonnay, Muskat Ottonel etc.]</i>		16 76
Pinot Noir - 2018 Syfany <i>Moravie</i> <i>[Pinot Noir]</i>		13 62
Gamaret - 2022 le Raku <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i> <i>[Pinot Madeleine, Gamaret]</i>		14 69


Blanc


Orange


Rosé


Rouge


Bulles

Vins Locaux

Les Rosier - 2024		74
Les Pervenches <i>Farnham</i> [Chardonnay]		
Ortega - 2023		74
le Raku <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i> [Ortega]		
Licorne - 2023		75
les Soeurs Racine <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> [Chardonnay]		
Les Hautes - 2022		80
Très-Précieux-Sang <i>Bécancour</i> [Frontenac Blanc, Seyval]		
Freli - 2023		83
Joy Hill <i>Freilisghburg</i> [Riesling]		
Orange - 2024		58
Aux Volets Noirs <i>Très-Saint-Sacrement</i> [Frontenac Blanc, Prairie Star]		
Soir d'été - 2024		67
Pigeon Hill <i>Saint-Armand</i> [Saint-Pépin, Louise Swenson, Frontenac Gris, la Crescent]		
Pointe de Parcelle - 2023		55
Couchepagane <i>Métabetchouan</i> [Sainte-Croix]		
L'heure du bain - 2023		75
les Soeurs Racines <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> [Frontenac gris, Pinot noir, Gewurtz]		
Leaps- 2021		88
LowLife Barrel <i>Winnipeg (raisins ontariens)</i> [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]		
Merle Bleu - 2023		65
Joy Hill <i>Frelighsburg</i> [Blaufränkisch]		
La Brèche - 2023		67
Polisson <i>Oka</i> [Pinot Noir, Gamay]		
Regent-Siegerrebe - 2023		74
le Raku <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i> [Regent, Siegerrebe]		
Les Entêtés - 2023		76
Nival <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i> [Pinot Noir]		M-156
Mes Recettes - 2020		90
Fragments <i>Outaouais</i> [Frontenac Noir Parserillé, Marquette]		

Vins du Monde

Riva Arsiglia - 2019 Menti Gambellara (Vénétie) [Garganega]		69
Lutz - 2019 Jan-philipp Bleeke Mozel [Riesling]		76
Drago - 2023 Musella Vénétie [Garganega]		85
Les Vignes de la Roche - 2022 Château de Lavernette Beaujolais [Chardonnay]		85
Paisaje Vivo Blanco - 2024 Prelvm Extremadura [Chardonnay]		58
Rouge de Gris - 2021 Maloof Oregon [Pinot Gris]		88
País Pét Nat- 2023 Pino Román Biobío [País]		65
Infernot- 2021 Cascina Boccaccio Piémont [Dolcetto]		81
Hello, my name is Silly Goose - 2022 Ursa Major Vallée de l'Okanagan [Cab. Franc, Syrah, Gamay, Prune Empress]		84
Pipeño - 2022 Cacique Maravilla Bio Bio [País]		1L-69
SM Sumol - 2023 Partida Creus Catalogne [Sumol]		75
G - 2021 Auriel Piémont [Grignolino]		84 M-160
Lunatico - 2022 Dune Bianche Basilicata [Sangiovese]		85
Garnata - 2015 Barranco Oscuro Andalousie [Grenache Noir]		89
Munjebel Rosso - 2022 Frank Cornelissen Etna [Nerello Mascalese]		95

Bières d'exceptions (Bouteilles)

Cuvée Madeleine - 2025 Auval - Val d'espoir <i>Saison élevée en foudre de chêne. - 6.5% - 750ml</i>	30
Coupage - 2025 Auval - Val d'espoir <i>Saison à l'ancienne - 6.3% - 750ml</i>	30
Côte - 2025 Auval - Val d'espoir <i>Grisette - 4.6% - 750ml</i>	30
Mirabelle à l'ancienne Gueuzerie Tilquin - Brabant Wallon <i>Lambic sur mirabelle - 6% - 750ml</i>	45
Quetsche à l'ancienne Gueuzerie Tilquin - Brabant Wallon <i>Lambic sur prune - 6% - 750ml</i>	45
Cuvée Armand et Gaston 3 Fonteinien - Beersel <i>Oude Geuze Assemblage n°49 - 7.2% - 1500ml</i>	140

Cidres & Hybrides (Bouteilles)

Eau-De-Vin - 2024 Nival - Saint-Louis <i>Vidal, Albarino - 355ml</i>	12
Eau-De-Vin - 2024 Nival - Saint-Louis <i>Pinot, Gamaret - 355ml</i>	12
Caché au grand jour - 2025 Intrus - Québec <i>Cidre co-fermenté avec des framboises biologiques - 750ml</i>	35
Coup de Tête - 2025 Turbulence - Sutton <i>Cidre affuté en barrique de Seyval Chardonnay - 750ml</i>	37
Papillons dans le ventre - 2024 Maline - Dunham <i>Pommes Cortland, Aurora et pommettes Hyslop - 750ml</i>	40

Amaro (1.5oz)

Underberg	9
<i>Bitter digestif Allemand</i>	
Carciofo / Faccia Brutto	15
<i>Amaro à base d'épices, cannelle, pelure de citron etc.</i>	
Fernet Pianta / Faccia Brutto	15
<i>Amaro à base d'herbes mentholées</i>	
Amaro Gorini / Faccia Brutto	15
<i>Amaro à base de rhubarbe, fenouille, écorce d'oranges etc.</i>	
Centerbe / Faccia Brutto	15
<i>Liqueur fait d'une vingtaine de fines herbes</i>	

Eau-de-vie (1.5oz)

Grappa di Brunello / Capovilla	22
<i>Distillat de marc de Brunello</i>	
Laurent Cazotte	23
-Goutte de Mauzac Rose	
-Goutte de Prunelart	
-Goutte de Petit Épautre	
-Goutte de Poire Williams	
-Goutte de Reine Claude Dorée	
-Pomme Pomme Girl	
Calvados Pays d'Auge / Roger Groulx	25
<i>Calvados 12 ans</i>	

Poincaré

chicotown

Sharing Plates

Huang Fei Hong peanuts 6

Szechuan and chili

Kimchi GANG 7

Homemade kimchi

Fermentation bowl 9

Side of fermented vegetables from « La Roquette »

Deviled Eggs 10

Blue cheese, buffalo sauce, sauerkraut

Fermented fries (7 days) 11

Confits shallots mayo

Hummus & chips 11

Dune pepper, seasonal vegetables, thuja za'atar,

Charcuteries 22

Pork charcuteries from Aliments Viens, fermented antipasto

Small Dishes

Carrots 10

Honey–miso roasted carrots, served with Caesar dip

Mushrooms Eggrolls 12

Mushrooms from “400 Pieds”, smoked squash cream

Smoked Spaghetti Squash 14

Smoked spaghetti squash, La Mascotte cheese sauce, endive salad

Black pudding 14

Corn & zucchini ketchup, pickled onions, sourdough bread

Mains

Croque Madame 22

Sourdough bread, confit pork, Louis d’Or cheese béchamel, egg, bruschetta

Chicken 22

Herbs and balsam fir marinade, confit white beans, fermented and water melon radish

«Steak, blé d’inde, patate» 22

Brisket, creamed corn, mashed potatoes with cheese curds

D.

Brownie 9

served with apple pumkin spice butter