

## Bières

<b>Poincaré / Les Grands Bois x Poincaré</b> <i>Kölsch (5%)</i>		1 <sup>re</sup> 5 2 <sup>e</sup> 3.5
<b>Boire double / Bas-Canada x Poincaré</b> <i>Lager Italo-mexicaine (5%)</i>		10
<b>Il était une fois : La Mort / Messorém</b> <i>Lager tchèque (5%)</i>		10
<b>Super Select / Herman</b> <i>Lager pale (5%)</i>		10
<b>Chabanel / Silo</b> <i>Pilsner montréalaise (5%)</i>		10
<b>Saperlipopette / Sauvageon</b> <i>Cidre de pommes de mi-saison (6.4%)</i>		7
<b>Hugo Blanche / Wills</b> <i>Blanche d'inspiration belge (4.5%)</i>		7
<b>'Tite Ribes / Auval</b> <i>Ale aux fruits (5.7%)</i>		7
<b>L'Ancêtre / Albion</b> <i>Porter (5%)</i>		9
<b>Duplex / Bas-Canada</b> <i>DNEIPA (8.2%)</i>		11
<b>Soupe primordiale / Bas-Canada</b> <i>NEIPA (6.9%)</i>		11
<b>Cask : Tête Carrée / Tête d'Allumette</b> <i>Bitter anglaise minérale (4.1%)</i>		11
<b>Petite Pause / Les Grands Bois</b> <i>IPA sans alcool (&lt;0.5%)</i>		9
<b>Deluxe / Burdock</b> <i>Lager sans alcool (&lt;0.5%)</i>		8
<b>Jus de pomme pétillant / Chemin des Sept</b> <i>Jus pommes biologiques (0%)</i>		6



20cl



50cl



50cl



47cl



36cl



24cl



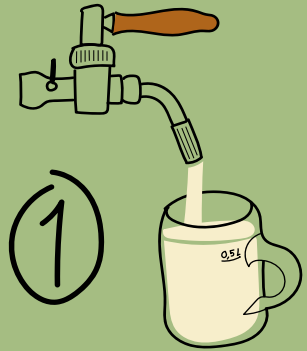
24cl



24cl

## Nos Lagers

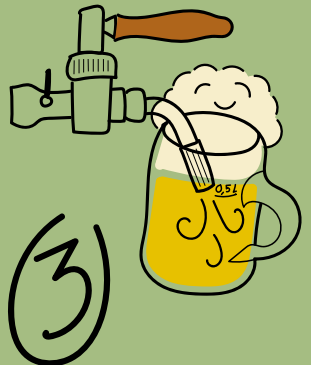
Au Poincaré on prend le temps de bien faire les choses! On sert la majorité de nos lagers selon la tradition allemande du “Slow Pour” pour garantir une bière onctueuse et digeste. On prend donc quelques minutes de plus pour couler la bière en trois temps:



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!

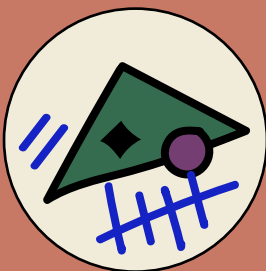
## Kölsch Club

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!



# Cocktails

<b>Gin+Kimchi shot</b> <i>Madison Park + Kimchi GANG!</i>		5
<b>Cocktail de l'Été</b> <i>Mezcal, fruit de la passion, sirop d'agrumes bitter de cacao</i>		13
<b>Fraise (ne contient pas de fraises)</b> <i>Select, Aperol, Fernet, Yakult</i>		15
<b>Bloody Caesar</b> <i>Gin Madison Park, Clamato, MSG, raifort saumure, sel de céleri maison</i>		15
<b>Pepperoncini Martini</b> <i>Vodka, vermouth, brine de pepperoncini</i>		15
<b>Kiwi daiquiri</b> <i>Fen Chiew, kiwi, basilic thai</i>		15
<b>Saint-Tropez</b> <i>Rum brun, Chartreuse, tangerine, crème de coco</i>		15
<b>Tout le monde aime la coriandre</b> <i>Madison Park, coriandre, Chartreuse Jaune, liqueur de piment ancho, agrumes</i>		15
<b>Le GROS pamplemousse (Mocktail)</b> <i>jus de pamplemousse, vanille, lactose, tajin</i>		10
<b>Mangoustan the fan (Mocktail)</b> <i>Sirop de mangue, menthe, seltzer au mangoustan</i>		10

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


## Vins au verre

<b>Au bout de la route - 2024</b> <b>Nival</b> <i>Saint-Louis-de-Richelieu 3L</i> <i>[Seyval, Geisenheim]</i>		11 220
<b>Verdicchio - 2023</b> <b>Fuoristrada</b> <i>Les marches, Italie</i> <i>[Verdicchio]</i>		12 58
<b>Cava Reserva - 2022</b> <b>Joan Colet Rius</b> <i>Catalogne</i> <i>[Xarel-lo, Macabeu, Parellada]</i>		12 60
<b>Les Marguerites - 2025</b> <b>Pigeon Hill</b> <i>Saint Armand</i> <i>[Saint-Pépin]</i>		13 64
<b>Piquette - 2025</b> <b>Très-précieux-sang</b> <i>Bécancour</i> <i>[Seyval, adalmiina, muscat, chardonnay, frontenac blanc]</i>		7 35
<b>Licorne - 2024</b> <b>les Soeurs Racine</b> <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> <i>[Optima, Savagnin, Frontenanc Gris, Adalmina, Itasca...]</i>		12 60
<b>Granitico Blanco - 2022</b> <b>A los Vinateros</b> <i>Itata</i> <i>[Muscat d'Alexandrie, Sémillon]</i>		14 69
<b>C'est dans le sac - 2022</b> <b>Vignerons d'Estézargues</b> <i>Vallée du Rhône</i> <i>[Grenache noir, Syrah, Marselan, Mourvèdre]</i>		12 M-116
<b>Granitico Clarete - 2022</b> <b>Vinateros Bravos</b> <i>Itata</i> <i>[Clarete]</i>		14 69

  
Blanc

  
Orange

  
Rosé


  
Rouge

  
Bulles

## Vins Locaux

<b>les Soeurs Racine</b> <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> [Chardonnay, gewurztraminer]		71
<b>Les Rosier - 2024</b> <b>Les Pervenches</b> <i>Farnham</i> [Chardonnay]		74
<b>Ortega - 2023</b> <b>le Raku</b> <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i> [Ortega]		74
<b>Les Hautes - 2022</b> <b>Très-Précieux-Sang</b> <i>Bécancour</i> [Frontenac Blanc, Seyval]		80
<b>Freli - 2023</b> <b>Joy Hill</b> <i>Freilisghburg</i> [Riesling]		83
<b>Orange - 2024</b> <b>Aux Volets Noirs</b> <i>Très-Saint-Sacrement</i> [Frontenac Blanc, Prairie Star]		58
<b>Soir d'été - 2024</b> <b>Pigeon Hill</b> <i>Saint-Armand</i> [Saint-Pépin, Louise Swenson, Frontenac Gris, la Crescent]		67
<b>Pointe de Parcelle - 2023</b> <b>Couchepagane</b> <i>Métabetchouan</i> [Sainte-Croix]		55
<b>L'heure du bain - 2023</b> <b>les Soeurs Racines</b> <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> [Frontenac gris, Pinot noir, Gewurztraminer]		75
<b>Leaps- 2021</b> <b>LowLife Barrel</b> <i>Winnipeg (raisins ontariens)</i> [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]		88
<b>Merle Bleu - 2023</b> <b>Joy Hill</b> <i>Frelighsburg</i> [Blaufränkisch]		65
<b>La Brèche - 2023</b> <b>Polisson</b> <i>Oka</i> [Pinot Noir, Gamay]		67
<b>Regent-Siegerrebe - 2023</b> <b>le Raku</b> <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i> [Regent, Siegerrebe]		74
<b>Les Entêtés - 2023</b> <b>Nival</b> <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i> [Pinot Noir]		76 M-156
<b>Mes Recettes - 2020</b> <b>Fragments</b> <i>Outaouais</i> [Frontenac Noir parserillé, Marquette]		90

# Vins du Monde

<b>Riva Arsiglia - 2019</b> <b>Menti Gambellara</b> (Vénétie) [Garganega]		69
<b>Lutz - 2019</b> <b>Jan-philipp Bleeke</b> Mosel [Riesling]		76
<b>Drago - 2023</b> <b>Musella</b> Vénétie [Garganega]		85
<b>Les Vignes de la Roche - 2022</b> <b>Château de Lavernette</b> Beaujolais [Chardonnay]		85
<b>Paisaje Vivo Blanco - 2024</b> <b>Prelvm</b> Extremadura [Chardonnay]		58
<b>Rouge de Gris - 2021</b> <b>Maloof</b> Oregon [Pinot Gris]		88
<b>Pais Pét Nat- 2023</b> <b>Pino Román</b> Biobío [Pais]		65
<b>Hello, my name is Silly Goose - 2022</b> <b>Ursa Major</b> Vallée de l'Okanagan [Cab. Franc, Syrah, Gamay, Prune Empress]		84
<b>Beetle Juice - 2021</b> <b>Geschickt</b> Alsace [Gewurztraminer, cerises]		89
<b>SM Sumol - 2023</b> <b>Partida Creus</b> Catalogne [Sumol]		75
<b>Escursac - 2023</b> <b>Cati Ribot</b> Majorque [Escursac]		78
<b>G - 2021</b> <b>Auriel</b> Piémont [Grignolino]		84 M-160
<b>Recalling My Past and Future Lives - 2022</b> <b>Ursa Major</b> Vallée de l'Okanagan [Merlot, Gewürtztraminer]		87
<b>Garnata - 2015</b> <b>Barranco Oscuro</b> Andalousie [Grenache Noir]		89
<b>La Croix des Batailles - 2021</b> <b>Anne et Jean-François Ganevat</b> Jura [Pinot Noir]		89

## Bières d'exceptions (Bouteilles)

<b>Cuvée Madeleine - 2026</b>	30
<b>Auval</b> - Val d'espoir <i>Saison élevée en foudre de chêne - 5.6% - 750ml</i>	
<b>Côte - 2025</b>	30
<b>Auval</b> - Val d'espoir <i>Grisette - 4.6% - 750ml</i>	
<b>Aronia - 2025</b>	32
<b>Auval</b> - Val d'espoir <i>Bière rustique aux fruits - 5.8% - 750ml</i>	
<b>Quetsche à l'ancienne</b>	45
<b>Gueuzerie Tilquin</b> - Brabant Wallon <i>Lambic sur prune - 6% - 750ml</i>	
<b>Cuvée Armand et Gaston</b>	140
<b>3 Fonteynen</b> - Beersel <i>Oude Geuze Assemblage n°49 - 7.2% - 1500ml</i>	

## Cidres & Hybrides (Bouteilles)

<b>Eau-De-Vin - 2024</b>	12
<b>Nival</b> - Saint-Louis <i>Vidal, Albarino - 355ml</i>	
<b>Eau-De-Vin -2024</b>	12
<b>Nival</b> - Saint-Louis <i>Pinot, Gamaret - 355ml</i>	
<b>Timousse - 2025</b>	35
<b>Sauvageon</b> - Montréal <i>Pomme, poire, prune et raisin - 750ml</i>	
<b>Jasette - 2025</b>	35
<b>Sauvageon</b> - Montréal <i>Cidre de pommes et pommettes à chair rouge - 750ml</i>	
<b>Charivari - 2025</b>	35
<b>Sauvageon</b> - Montréal <i>Cidre aromatisé, raisins et fleurs de sureau - 750ml</i>	

## **Amaro (1.5oz)**

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

## **Eau-de-vie (1.5oz)**

- Grappa di Brunello / Capovilla** 22  
*Distillat de marc de Brunello*
- 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  
*Calvados 12 ans*
- La Fine / Sab's** 28  
*Distillat de très vieilles vignes de Bourgogne, 8 ans*