
















Bières

Poincaré / Les Grands Bois x Poincaré <i>Kölsch (5%)</i>		1 ^{re} 5 2 ^e 3.5
Boire double / Bas-Canada x Poincaré <i>Lager Italo-mexicaine (5%)</i>		10
Il était une fois : La Mort / Messorém <i>Lager tchèque (5%)</i>		10
Super Select / Herman <i>Lager pale (5%)</i>		10
Chabanel / Silo <i>Pilsner montréalaise (5%)</i>		10
Beezz Pourpre / Desrochers <i>Hydromel pétillant à la camerise et cassis (6%)</i>		8
Bohème de Paris / Hopfenstark <i>Grisette (3.7%)</i>		7
'Tite Ribes / Auval <i>Ale aux fruits (5.7%)</i>		7
Symmes Landing / 5e Baron <i>West Coast IPA (7%)</i>		11
Demo Tape / Bas-Canada <i>NEIPA (%)</i>		11
Mile-Ex / Wilss <i>Pale Ale (5.2%)</i>		10
Cask : Tête Carrée / Tête d'Allumette <i>Bitter anglaise minérale (4.1%)</i>		11
Petite Pause / Les Grands Bois <i>IPA sans alcool (<0.5%)</i>		9
Deluxe / Burdock <i>Lager sans alcool (<0.5%)</i>		8
Jus de pomme pétillant / Chemin des Sept <i>Jus pommes biologiques (0%)</i>		6



20cl



50cl



50cl



47cl



36cl



24cl



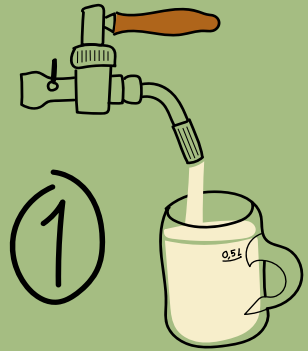
24cl



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:

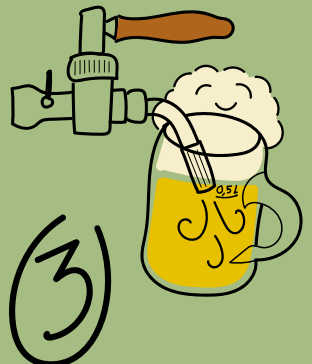


Eins; À l'aide de nos robinets Lukr on remplit le Steins, un bock en grès, d'une mousse plus lourde et dense qu'on laissera reposer quelques minutes afin qu'elle se compacte.



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!

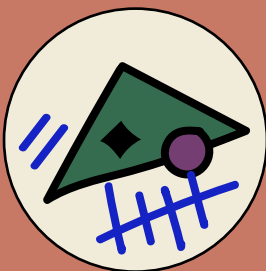
Kölsch Club

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

Gin+Kimchi shot <i>Madison Park + Kimchi GANG!</i>		5
Cocktail de l'Été <i>Mezcal, fruit de la passion, sirop d'agrumes bitter de cacao</i>		13
Fraise* (ne contient pas de fraises) <i>Select, Aperol, Fernet, Yakult</i>		15
Bloody Caesar <i>Gin Madison Park, Clamato, MSG, raifort saumure, sel de céleri maison</i>		15
Pepperoncini Martini <i>Vodka, fino sherry, saumure de pepperoncini</i>		15
Kiwi daiquiri <i>Fen Chiew, kiwi, basilic thai</i>		15
Saint-Tropez <i>Rum brun, Chartreuse, tangerine, crème de coco</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
Mangoustan the fan (Mocktail) <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

Au bout de la route - 2024 Nival <i>Saint-Louis-de-Richelieu 3L</i> <i>[Seyval, Geisenheim]</i>		11 220
Verdicchio - 2023 Fuoristrada <i>Les marches, Italie</i> <i>[Verdicchio]</i>		12 58
Cava Reserva - 2022 Joan Colet Rius <i>Catalogne</i> <i>[Xarel-lo, Macabeu, Parellada]</i>		12 60
Les Marguerites - 2025 Pigeon Hill <i>Saint Armand</i> <i>[Saint-Pépin]</i>		13 64
Piquette - 2025 Très-précieux-sang <i>Bécancour</i> <i>[Seyval, adalmiina, muscat, chardonnay, frontenac blanc]</i>		7 35
Licorne - 2024 les Soeurs Racine <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> <i>[Optima, Savagnin, Frontenanc Gris, Adalmina, Itasca...]</i>		12 60
Soir - 2023 Lieux Communs <i>Beamsville</i> <i>[Riesling]</i>		13 65
C'est dans le sac - 2022 Vignerons d'Estézargues <i>Vallée du Rhône</i> <i>[Grenache noir, Syrah, Marselan, Mourvèdre]</i>		12 M-116
Granitico Clarete - 2022 Vinateros Bravos <i>Itata</i> <i>[País]</i>		14 69


Blanc

















Orange


Rosé


Rouge


Bulles

Vins Locaux

Matière à discussion - 2024 Nival <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i> [Vidal]		65
les Soeurs Racine <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> [Chardonnay, gewurztraminer]		71
Aube à l'Est - 2022 L'Espieggle <i>Dunham</i> [Chardonnay]		73
Les Rosier - 2024 Les Pervenches <i>Farnham</i> [Chardonnay]		74
Ortega - 2023 le Raku <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i> [Ortega]		74
Frelé - 2023 Joy Hill <i>Freilisghburg</i> [Riesling]		83
Soir d'été - 2024 Pigeon Hill <i>Saint-Armand</i> [Saint-Pépin, Louise Swenson, Frontenac Gris, la Crescent]		67
Pointe de Parcelle - 2023 Couchepagane <i>Métabetchouan</i> [Sainte-Croix]		55
L'heure du bain - 2023 les Soeurs Racines <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> [Frontenac gris, Pinot noir, Gewurztraminer]		75
Leaps- 2021 LowLife Barrel <i>Winnipeg (raisins ontariens)</i> [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]		88
Merle Bleu - 2023 Joy Hill <i>Frelighsburg</i> [Blaufränkisch]		65
La Brèche - 2023 Polisson <i>Oka</i> [Pinot Noir, Gamay]		67
Regent-Siegerrebe - 2023 le Raku <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i> [Regent, Siegerrebe]		74
Les Entêtés - 2023 Nival <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i> [Pinot Noir]		76 M-156
Mes Recettes - 2020 Fragments <i>Outaouais</i> [Frontenac Noir parserillé, Marquette]		90

Vins du Monde

Roncaie Sui Leivitie - 2022 Menti Gambellara (Vénétie) [Garganega]		58
Riva Arsiglia - 2019 Menti Gambellara (Vénétie) [Garganega]		69
Lutz - 2019 Jan-philipp Bleeke Mosel [Riesling]		76
Drago - 2023 Musella Vénétie [Garganega]		85
Campedello - 2023 Croci Émilie Romagne [Malvasia di candia aromatica, trebbiano, ortrugo]		69
Païs Pét Nat- 2023 Pino Román Biobío [Païs]		65
Hello, my name is Silly Goose - 2022 Ursa Major Vallée de l'Okanagan [Cab. Franc, Syrah, Gamay, Prune Empress]		84
Beetle Juice - 2021 Geschickt Alsace [Gewurztraminer, cerises]		89
SM Sumol - 2023 Partida Creus Catalogne [Sumol]		75
Escursac - 2023 Cati Ribot Majorque [Escursac]		78
Ommagio - 2023 Stella Crinita Mendoza [Cabernet Franc]		82
G - 2021 Auriel Piémont [Grignolino]		84 M-160
Recalling My Past and Future Lives - 2022 Ursa Major Vallée de l'Okanagan [Merlot, Gewürtztraminer]		87
Garnata - 2015 Barranco Oscuro Andalousie [Grenache Noir]		89
La Croix des Batailles - 2021 Anne et Jean-François Ganevat Jura [Pinot Noir]		89

Bières d'exceptions (Bouteilles)

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

Cidres & Hybrides (Bouteilles)

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