
















Bières

| | | |
|---|---|---|
| Poincaré / Les Grands Bois x Poincaré <i>Kölsch (5%)</i> |  | 1 ^{re} 5 2 ^e 3.5 |
| Bright Lager / Wills <i>Lager (4.5%)</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 |
| Chiniquy Mild / Albion <i>Mild (4%)</i> |  | 9 |
| Flotter sur la mer morte / Messorém <i>Gose à la tangerine (5%)</i> |  | 7 |
| Substitution / Bas-Canada <i>NEIPA (6.9%)</i> |  | 11 |
| Mile-Ex / Wills <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



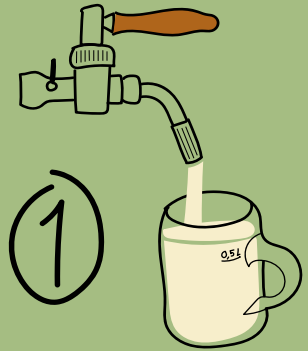
24cl



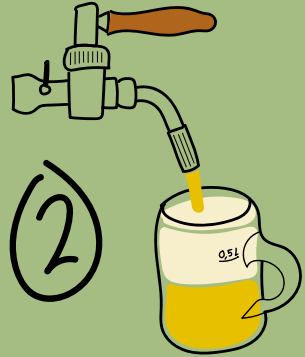
24cl

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!

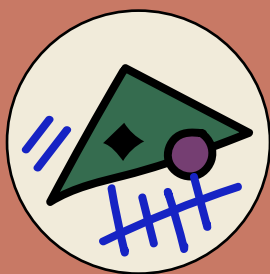
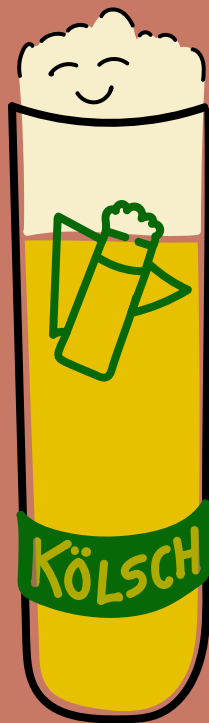
Kölsch Club

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  5
Madison Park + Kimchi GANG!

Cocktail de l'Été  13
*Mezcal, fruit de la passion, sirop d'agrumes
bitter de cacao*


Fraise* (ne contient pas de fraises)  15
Select, Aperol, Fernet, Yakult

Bloody Caesar  15
*Gin Madison Park, Clamato, MSG, raifort
saumure, sel de céleri maison*

Pepperoncini Martini  15
Vodka, fino sherry, saumure de pepperoncini

Kiwi daiquiri  15
Fen Chiew, kiwi, basilic thai

Saint-Tropez  15
Rum brun, Chartreuse, tangerine, crème de coco

Tout le monde aime la coriandre  15
*Madison Park, coriandre, Chartreuse Jaune,
liqueur de piment ancho, agrumes*

Le GROS pamplemousse (Mocktail)  10
jus de pamplemousse, vanille, lactose, tajin

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
- 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