

Bières

Poincaré / Les Grands Bois X Poincaré <i>Kölsch (5%)</i>		1 ^{re} 5 2 ^e 3.5
Helles / Silo <i>Helles (4.9%)</i>		10
Corpse xtra lite / Messorém <i>Lager (3.4%)</i>		10
Il fût un temps : Kellerbier / Messorém <i>Kellerbier (5.5%)</i>		10
Giorgio / Les Grands Bois <i>Pilsner d'inspiration italienne (5%)</i>		10
Mauvaise Presse / Les Soeurs Racines <i>Piquette : Gewürztraminer, Pinot noir, Pinot gris, Blaufrankisch (5%)</i>		7
Lapatt / Dunham <i>Porter Robuste (6%)</i>		9
Solstice d'été Fambroise / Dieu du Ciel! <i>Bière de blé sure aux framboises (5.9%)</i>		8
Hugo Blanche / Wills <i>Witbier, blanche d'inspiration belge (4.5%)</i>		7
Tropicalia / Wills <i>IPA (6.5%)</i>		11
Commodus/ Bas-Canada <i>DDH double IPA (8.2%)</i>		12
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



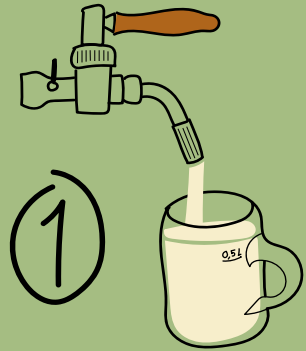
24cl



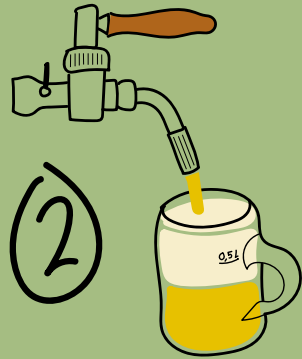
24cl

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!

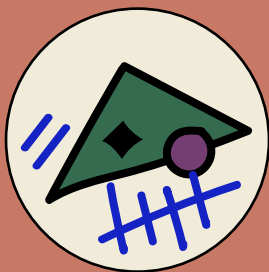
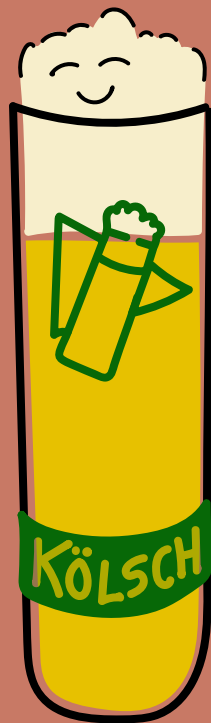
Kölsch Club

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
Bikini bottoms up <i>Aperol, jus d'ananas, teinture d'habanero</i>		13
Cocktail de l'Été <i>Mezcal, fruit de la passion, sirop d'agrumes bitter de cacao</i>		13
Bloody Caesar <i>Gin Madison Park, Clamato, MSG, raifort saumure, sel de céleri maison</i>		15
Pepperoncini Martini <i>Vodka, fino sherry, saumuré 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
Mangoustan the fan (Mocktail) <i>Sirop de mangue, menthe, seltzer au mangoustan</i>		10
Le GROS pamplemousse (Mocktail) <i>jus de pamplemousse, vanille, lactose, tajin</i>		10

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

Vins au verre

Blanc de Swenson - 2025  11
Couhepagane Métabetchouan-Lac-à-la-Croix 55
 [Louise Swenson, Adalmina et Océola Muscat]

Seyval Chardo - 2025  12
Les Pervenches Farnham, Québec 60
 [Seyval Blanc, Chardonnay]

Cava Reserva - 2022  12
Joan Colet Rius Catalogne, Espagne 60
 [Xarel-lo, Macabeu, Parellada]

Sauvignon - 2023  14
Syfany Moravie, République tchèque 67
 [Sauvignon]

Vino Naranja - 2025  14
Cacique Maravilla Bio Bio, Chili 69
 [Muscat d'alexandrie]

Piquette - 2025  7
Très-précieux-sang Bécancour, Québec 35
 [Seyval, adalmina, muscat, chardonnay, frontenac blanc]

Licorne - 2024  12
les Soeurs Racine Saint-Ignace-de-Stanbridge, Qc 60
 [Optima, Savagnin, Frontenac Gris, Adalmina, Itasca...]

C'est dans le sac - 2022  12
Vignerons d'Estézargues Vallée du Rhône, France M-116
 [Grenache noir, Syrah, Marselan, Mourvèdre]

G - 2021  16
Auriel Piémont 80
 [Grignolino]


 Blanc


 Orange


 Rosé


 Rouge


 Bulles

Vins Locaux

Matière à discussion - 2024 Nival <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i> [Vidal]		65
Jour fleur - 2023 les Soeurs Racine <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> [Chardonnay, gewurztraminer]		71
Aube à l'Est - 2022 L'Espiègle <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
Freli - 2023 Joy Hill <i>Freilisghburg</i> [Riesling]		83
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
Monde - 2022 Lieux Communx <i>Montréal</i> [De Chaunac, Vidal]		62
Merle Bleu - 2023 Joy Hill <i>Frelighsburg</i> [Blaifränkisch]		65
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 58
Menti Gambellara (Vénétie)
 [Garganega]

Riva Arsiglia - 2019 69
Menti Gambellara (Vénétie)
 [Garganega]

Lutz - 2019 76
Jan-philipp Bleeke Mozel
 [Riesling]

Drago - 2023 85
Musella Vénétie
 [Garganega]

Campedello - 2023 69
Croci Émilie Romagne
 [Malvasia di candia aromatica, trebbiano, ortrugo]

Païs Pét Nat- 2023 65
Pino Román Biobío
 [Païs]

Beetle Juice - 2021 89
Geschickt Alsace
 [Gewurztraminer, cerises]

SM Sumol - 2023 75
Partida Creus Catalogne
 [Sumol]

Escursac - 2023 78
Cati Ribot Majorque
 [Escursac]

Ommagio - 2023 82
Stella Crinita Mendoza
 [Cabernet Franc]

G - 2021 M-160
Auriel Piémont
 [Grignolino]

Recalling My Past and Future Lives - 2022 87
Ursa Major Vallée de l'Okanagan
 [Merlot, Gewürtztraminer]

Garnata - 2015 89
Barranco Oscuro Andalousie
 [Grenache Noir]

La Croix des Batailles - 2021 89
Anne et Jean-François Ganevat Jura
 [Pinot Noir]

Bières d'exceptions (Bouteilles)

Cuvée Duval - 2026 Auval - Val d'espoir <i>Saison d'inspiration belge - 6% - 750ml</i>	30
Espinay - 2025 Auval - Val d'espoir <i>Grisette - 4.6% - 750ml</i>	30
Aronia - 2025 Auval - Val d'espoir <i>Bière rustique aux fruits - 5.8% - 750ml</i>	32
Épée Bas-Canada - Gatineau <i>Imperial Sweet Stout - 10.5% - 375ml</i>	35
Quetsche à l'ancienne Gueuzerie Tilquin - Brabant Wallon <i>Lambic sur prune - 6% - 750ml</i>	35
Serpents et Étoiles Bas-Canada - Gatineau <i>Saison BA - 6% - 750ml</i>	42
Cuvée Armand et Gaston 3 Fonteinen - Beersel <i>Oude Geuze Assemblage n°49 - 7.2% - 1500ml</i>	140

Cidres & Hybrides (Bouteilles)

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

Amaro (1.5oz)

Underberg	9
<i>Bitter digestif Allemand</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>	
La Fine / Sab's	28
<i>Distillat de très vieilles vignes de Bourgogne, 8 ans</i>	