

## Bières

**Poincaré / Les Grands Bois X Poincaré**  1<sup>re</sup> 5  
Kölsch (5%) 2<sup>e</sup> 3.5

**Helles / Silo**  10  
Helles (4.9%)

**Pivo Hull / Bas-Canada**  10  
Pilsner d'inspiration tchèque (4.1%)

**Il fût un temps : Kellerbier / Messorém**  10  
Kellerbier (5.5%)

**Lager de Viking / Maltstrom**  10  
Lager dorée - Roggenbier (5.8%)

**Mauvaise Presse / Les Soeurs Racines**  7  
Piquette : Gewürztraminer, Pinot noir, Pinot gris, Blaufrankisch (5%)

**Gueuze / Cantillon**  15  
Assemblage de lambics (5%)

**Solstice d'été Fambroise / Dieu du Ciel!**  8  
Bière de blé sure aux framboises (5.9%)

**Hugo Blanche / Wills**  7  
Witbier, blanche d'inspiration belge (4.5%)

**Fatalité / Bas-Canada**  11  
New england pale ale .5%)

**l'Appât/ Bas-Canada**  12  
DDH double IPA (8.2%)

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

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

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



20cl



50cl



50cl



47cl



36cl



24cl



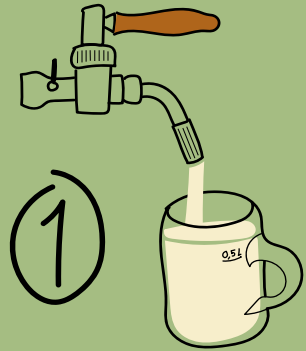
24cl



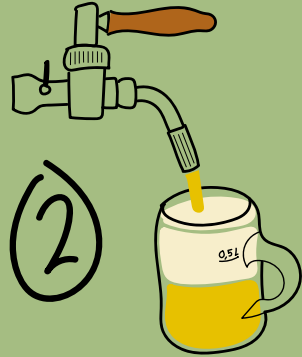
24cl

## Nos Lagers

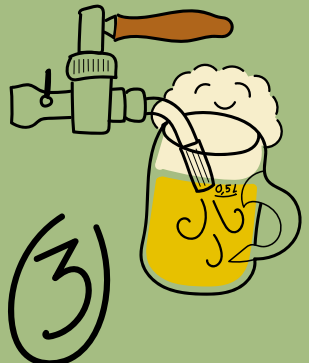
Au Poincaré on prend le temps de bien faire les choses! On sert la majorité de nos lagers selon la tradition allemande du “Slow Pour” pour garantir une bière onctueuse et digeste. On prend donc quelques minutes de plus pour couler la bière en trois temps:



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!

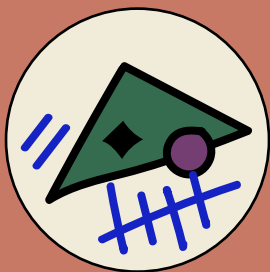
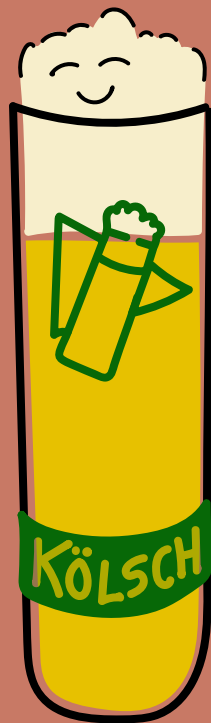
## Kölsch Club

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

**Jello - GOLD pamplemousse**  4  
*Goldschläger, Cointreau, pamplemousse*

**Gin+Kimchi shot**  5  
*Madison Park + Kimchi GANG!*

**Bikini bottoms up**  13  
*Aperol, jus d'ananas, teinture d'habanero*

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

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

**Pepperoncini Martini**  15  
*Vodka, fino sherry, saumure de pepperoncini*

**Sapin martini**  15  
*Herbes folles, Vert de miel, saumure de pouce de pin*

**Kiwi daiquiri**  15  
*Fen Chiew, kiwi, basilic thaï*

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

**Mangoustan the fan (Mocktail)**  15  
*Sirop de mangue, menthe, seltzer au mangoustan*

**Le GROS pamplemousse (Mocktail)**  15  
*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

**Retro - 2024**  11  
**El Lagar de Moha** *Rueda, Espagne*  
*[Verdejo]* 55

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

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

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

**Piquette - 2025**  7  
**Très-précieux-sang** *Bécancour, Québec*  
*[Seyval, Adalmiina, Muscat, Chardonnay, Frontenac Blanc]* 35

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

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

**G - 2021**  16  
**Auriel** *Piémont*  
*[Grignolino]* 80

 **Blanc**  **Orange**  **Rosé**  **Rouge**  **Bulles**

## Vins Locaux

|                                                                                                                                              |                                                                                     |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Matière à discussion - 2024</b><br><b>Nival</b> <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i><br>[Vidal]                                                |     | 65          |
| <b>Jour fleur - 2023</b><br><b>les Soeurs Racine</b> <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i><br>[Chardonnay, gewurztraminer]                       |    | 71          |
| <b>Aube à l'Est - 2022</b><br><b>L'Espiègle</b> <i>Dunham</i><br>[Chardonnay]                                                                |    | 73          |
| <b>Les Rosier - 2024</b><br><b>Les Pervenches</b> <i>Farnham</i><br>[Chardonnay]                                                             |    | 74          |
| <b>Ortega - 2023</b><br><b>le Raku</b> <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i><br>[Ortega]                                                        |    | 74          |
| <b>Freli - 2023</b><br><b>Joy Hill</b> <i>Freilisghburg</i><br>[Riesling]                                                                    |    | 83          |
| <b>Pointe de Parcelle - 2023</b><br><b>Couchepagane</b> <i>Métabetchouan</i><br>[Sainte-Croix]                                               |    | 55          |
| <b>L'heure du bain - 2023</b><br><b>les Soeurs Racines</b> <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i><br>[Frontenac gris, Pinot noir, Gewurztraminer] |    | 75          |
| <b>Leaps- 2021</b><br><b>LowLife Barrel</b> <i>Winnipeg (raisins ontariens)</i><br>[Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]                           |   | 88          |
| <b>Monde - 2022</b><br><b>Lieux Communx</b> <i>Montréal</i><br>[De Chaunac, Vidal]                                                           |  | 62          |
| <b>Merle Bleu - 2023</b><br><b>Joy Hill</b> <i>Frelighsburg</i><br>[Blaufränkisch]                                                           |  | 65          |
| <b>Regent-Siegerrebe - 2023</b><br><b>le Raku</b> <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i><br>[Regent, Siegerrebe]                                 |  | 74          |
| <b>Les Entêtés - 2023</b><br><b>Nival</b> <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i><br>[Pinot Noir]                                                    |  | 76<br>M-156 |
| <b>Mes Recettes - 2020</b><br><b>Fragments</b> <i>Outaouais</i><br>[Frontenac Noir parserillé, Marquette]                                    |  | 90          |

# Vins du Monde

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

## Bières d'exceptions (Bouteilles)

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

## Cidres & Hybrides (Bouteilles)

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

## **Amaro (1.5oz)**

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Cynar</b>                                                        | 7  |
| <i>Amaro à base d'artichaut</i>                                     |    |
| <b>Select</b>                                                       | 7  |
| <i>Aperitivo à base de 30 herbes</i>                                |    |
| <b>Bitter de Luxe / Distillerie du Quai</b>                         | 7  |
| <i>Aperitivo québécois à base d'herbes<br/>classique et locales</i> |    |
| <b>Fernet Pianta / Faccia Brutto</b>                                | 15 |
| <i>Amaro à base d'herbes mentholées</i>                             |    |
| <b>Centerbe / Faccia Brutto</b>                                     | 15 |
| <i>Liqueur fait d'une vingtaine de fines<br/>herbes</i>             |    |

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

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Grappa di Brunello / Capovilla</b>                            | 22 |
| <i>Distillat de marc de Brunello</i>                             |    |
| <b>Laurent Cazotte</b>                                           | 23 |
| -Goutte de Mauzac Rose                                           |    |
| -Goutte de Prunelart                                             |    |
| -Goutte de Petit Épautre                                         |    |
| -Goutte de Poire Williams                                        |    |
| -Goutte de Reine Claude Dorée                                    |    |
| -Pomme Pomme Girl                                                |    |
| <b>Calvados Pays d'Auge / Roger Groulx</b>                       | 25 |
| <i>Calvados 12 ans</i>                                           |    |
| <b>La Fine / Sab's</b>                                           | 28 |
| <i>Distillat de très vieilles vignes de<br/>Bourgogne, 8 ans</i> |    |