

Bières

Poincaré / Les Grands Bois X Poincaré  1^{re} 5
Kölsch (5%) 2^e 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%)

Wills Pils / Wills  10
Pilsner de style allemande (5%)

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

Droit au coeur / Bas-Canada  11
IPA (6.7%)

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%)

Pale Ale Américaine 2.0 / Dunham  9
APA (5.5%)

Gueuze / Cantillon  15
Assemblage de lambics (5%)

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



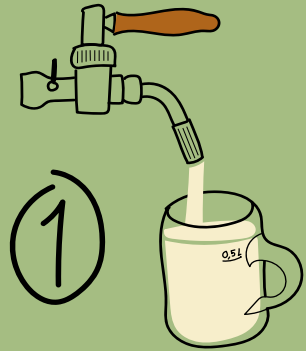
24cl



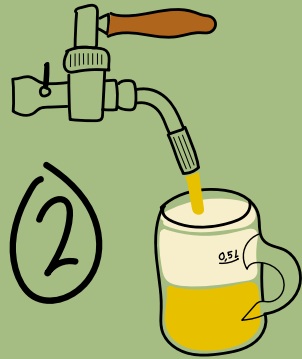
24cl

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!

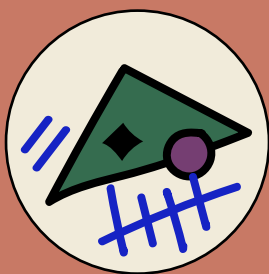
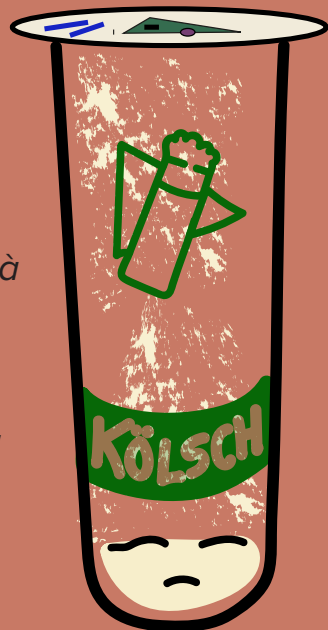
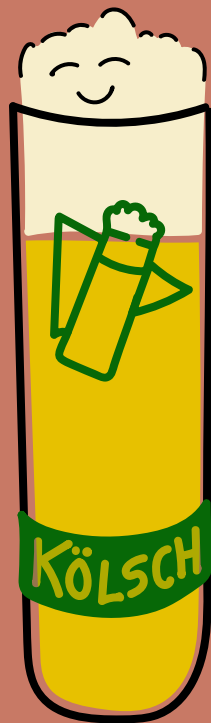
Kölsch Club

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

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, saumure de pepperoncini</i>		15
Lemon twist Martini <i>Gin Madison Park, Noily pratt, citron exprimé</i>		15
Kiwi daiquiri <i>Fen Chiew, kiwi, basilic thaï</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>		15
Le GROS pamplemousse (Mocktail) <i>jus de pamplemousse, vanille, lactose, tajin</i>		15

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, Chilie*
[Muscat d'alexandrie] 69

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

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

Merle Bleu - 2022  13
Joy hill *Frelighsburg, Québec*
[Blafränkisch] 65

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

 **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
Ortega - 2023 le Raku <i>Saint-Germain-de-Kamouraska</i> [Ortega]		74
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
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]

Drago - 2023 85
Musella Vénétie
[Garganega]

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

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 à l'aroni - 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
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)

Cynar	7
<i>Amaro à base d'artichaut</i>	
Select	7
<i>Aperitivo à base de 30 herbes</i>	
Bitter de Luxe / Distillerie du Quai	7
<i>Aperitivo québécois à base d'herbes classique et locales</i>	
Fernet Pianta / Faccia Brutto	15
<i>Amaro à base d'herbes mentholées</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>	