Bières

Poincaré / Les Grands Bois X Poincaré — 1re 5 / 2e 3.5
Kölsch (5%)

Chinatown Export / Silo X Poincaré — 10
Premium Lager (4.7%)

Oktoberfest / Silo — 10
Marzen (5.5%)

Il Était une fois la mort / Messorem — 10
Pils tchèque (4.7%)

Petite Italie / Wills — 10
Pilsner italienne (4.7%)

Saperlipopette / Sauvageons — 7
Cidre de pommes de demi-saison (6%)

Salicorne / Menaud — 7
Gose (4.6%)

Ancêtre / Albion — 9
Porter anglaise (5%)

L'aiguille / Bas-Canada — 9
APA (5.5%)

Jericho VT 22 / Sir John — 11
IPA (6.6%)

Cosmos / Mosaiek — 7
Grisette (4.6%)

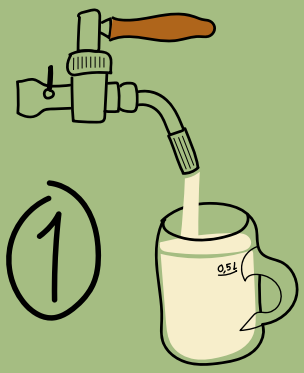
Petite Pause / Les Grands Bois — 9
IPA sans alcool (<0.5%)

Jus de pomme pétillant / Chemin des Sept — 6
Jus pommes biologiques (0%)

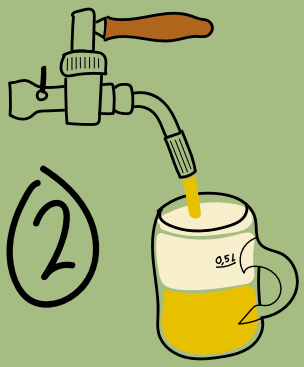
Deluxe / Burdock — 8
Lager sans alcool (<0.5%)

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:

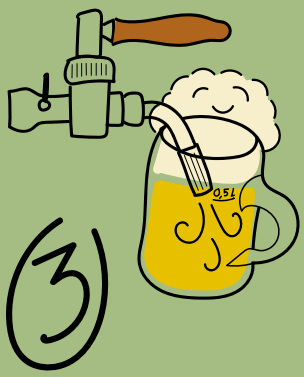


Eins; À l'aide de nos robinets Lukr on remplit le Steins, un bock en grès, d'une mousse plus lourde et dense qu'on laissera reposer quelques minutes afin qu'elle se compacte.



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!

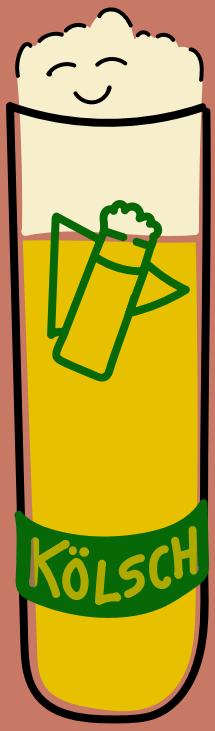
Drei; Après un petit moment de répit on insert finalement le robinet sous le chapeau de mousse pour un dernier remplissage qui assure une bière vibrante et pétillante, protégée par une mousse entière et parfaitement onctueuse!



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!

Le Saut du Scorpion 5
Toki, liqueur de Shizo

Willie Woo 12
Fenjiu Brown, Émile (bière d'épinette), lime

Nissan Altima 13
Vermouth Altama, Amaretto
Liqueur de Maraschino, aquafaba, agrumes

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

Karmina 15
Mezcal, Maïs DLV, pamplemousse, tomate
infusion de feuilles de maïs, Scotch Bonnet

Escape 15
Rum Brun, Anice Secco Varnelli, Chartreuse V.
Ananas, crème de coco, agrumes

Mauvaise Traduction 15
Rum Brun, Mandarino Varnelli, orgeat de sésame
Amère aux épices chinoise, agrumes

Negroni Bianco 15
Madison Park, Vert de Miel, Gentiane,
Chinotto Doragrossa

Mangoustan the fan (Mocktail) 10
Sirop de mangue, menthe, seltzer au mangoustan

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

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

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

U'Duca Inzolia - 2024 13 / 65
Biscaris *Sicile, Italie*
[Inzolia]

Oníric Brisat Vermell - 2025 11 / 55
Entre Vinyes *Catalogne, Espagne*
[Xarel·lo Vermell]

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

Air de famille - 2024 12 / 60
Tête au vent *Ste-Marie-Salomé, Qc*
[Frontenac Blanc, Vidal, Seyval Blanc, Petite Perle]

El tiempo que nos une - 2025 12 / 60
Bodega Cerrón *Jumilla, Espagne*
[Monastrell]

Pinot Zweigelt - 2025 14 / 70
Les Pervenches *Farnham, Québec*
[Pinot noir, Zweigelt]

Sans bon sang - 2024 15 / 75
Les soeurs racines *Saint-Ignace-de-Stanbridge*
[Pinot Noir, Pinot Gris, Frontenac gris]

Rosso superior (vermouth rouge) (3oz) **- 2024** 9
Doragrossa *Piémont, Italie*
[Nebbiolo]

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

Vins Locaux

Matière à discussion - 2024
Nival *Saint-Louis-de-Richelieu*
[Vidal]
65

Ces petits imprévus - 2025
Nival *Saint-Louis-de-Richelieu*
[Vidal]
65

Joy hill *Frelighsburg, Québec*
[Gamay]
68

Jour fleur - 2023
les Soeurs Racine *Saint-Ignace-de-Stanbridge*
[Chardonnay, gewurztraminer]
71

Aube à l'Est - 2022
L'Espiègle *Dunham*
[Chardonnay]
73

Ortega - 2023
le Raku *Saint-Germain-de-Kamouraska*
[Ortega]
74

l'Espérance - 2025
Les Pervenches *Farham, Québec*
[Gewurztraminer]
74

Pointe de Parcelle - 2023
Couchepagane *Métabetchouan*
[Sainte-Croix]
55

L'heure du bain - 2023
les Soeurs Racines *Saint-Ignace-de-Stanbridge*
[Frontenac gris, Pinot noir, Gewurztraminer]
75

Leaps- 2021
LowLife Barrel *Winnipeg (raisins ontariens)*
[Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]
88

Monde - 2022
Lieux Communx *Montréal*
[De Chaunac, Vidal]
62

Regent-Siegerrebe - 2023
le Raku *Saint-Germain-de-Kamouraska*
[Regent, Siegerrebe]
74

Les Entêtés - 2023
Nival *Saint-Louis-de-Richelieu*
[Pinot Noir]
76
M-156

Mes Recettes - 2020
Fragments *Outaouais*
[Frontenac Noir parserillé, Marquette]
90

Vins du Monde

Roncaie Sui Leivitie - 2022
Menti *Gambellara (Vénétie)*
[Garganega]
58

Národní Park - 2021
Dobrá Vinice *Moravie du Sud, République thèque*
[Müller-Thurgau, Rielsing, Welschriesling]
68

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

Drago - 2023
Musella *Vénétie*
[Garganega]
85

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

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

Turi Bianco - 2024
Salvatore Marino *Sicile, Italie*
[Catarratto]
77

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

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 & Cidres (Bouteilles)

Cuvée Duval - 2026 30
Auval - *Val d'espoir*
Saison d'inspiration belge - 6% - 750ml

Espinay - 2025 30
Auval - *Val d'espoir*
Grisette - 4.6% - 750ml

Épée 35
Bas-Canada - *Gatineau*
Imperial Sweet Stout - 10.5% - 375ml

Serpents et Étoiles 42
Bas-Canada - *Gatineau*
Saison BA - 6% - 750ml

Cuvée Armand et Gaston 140
3 Fonteinen - *Beersel*
Oude Geuze Assemblage n°49 - 7.2% - 1500ml

Charivari - 2025 35
Sauvageon - *Montréal*
Cidre aromatisé, raisins et fleurs de sureau - 750ml

Salange - 2025 35
Sauvageon - *Montréal*
Cidre d'inspiration «Gose» - 750ml

Bisou Bisou - 2025 35
Sauvageon - *Montréal*
Cidre aux marcs de Frontenac - 750ml

Jasette - 2025 35
Sauvageon - *Montréal*
Cidre de pommes et pommettes à chair rouge - 750ml

Amaro (1.5oz)

Cynar 7
Amaro à base d'artichaut

Select 7
Aperitivo à base de 30 herbes

Bitter de Luxe / Distillerie du Quai 7
Aperitivo québécois à base d'herbes classique et locales

Fernet Pianta / Faccia Brutto 15
Amaro à base d'herbes mentholées

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 vielles vignes de Bourgogne, 8 ans