

Bières

Poincaré / Les Grands Bois X Poincaré <i>Kölsch (5%)</i>	 1 ^{re} 5 2 ^e 3.5
Chinatown Export / Silo X Poincaré <i>Premium Lager (4.7%)</i>	 10
Oktoberfest / Silo <i>Marzen (5.5%)</i>	 10
Il Était une fois la mort / Messorém <i>Pils tchèque (4.7%)</i>	 10
Petite Italie / Wills <i>Pilsner italienne (4.7%)</i>	 10
Saperlipopette / Sauvageons <i>Cidre de pommes de demi-saison (6%)</i>	 7
Salicorne / Menaud <i>Gose (4.6%)</i>	 7
Ancêtre / Albion <i>Porter anglaise (5%)</i>	 9
L'aiguille / Bas-Canada <i>APA (5.5%)</i>	 9
Nocturne et sordide / Messorém <i>IPA (7%)</i>	 11
Cosmos / Mosaiek <i>Grisette (4.6%)</i>	 7
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
Jus de pomme pétillant / Chemin des Sept <i>Jus pommes biologiques (0%)</i>	 6
Deluxe / Burdock <i>Lager sans alcool (<0.5%)</i>	 8



20cl



50cl



50cl



47cl



36cl



24cl



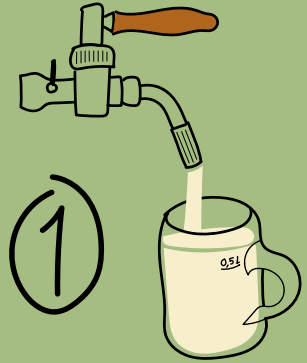
24cl



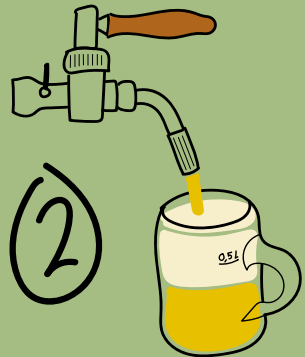
24cl

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!

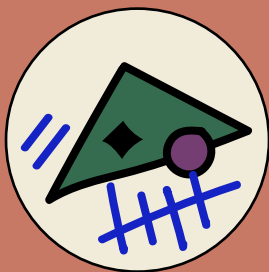
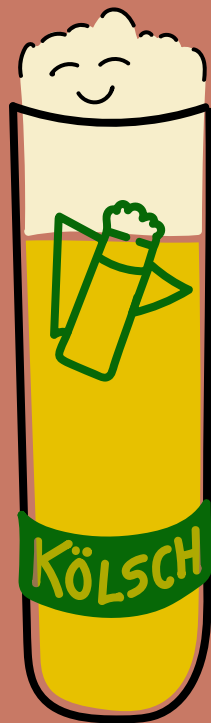
Kölsch Club

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
Le Saut du Scorpion <i>Toki, liqueur de Shizo</i>		5
Willie Woo <i>Fenjiu Brown, Émile (bière d'épinette), lime</i>		12
Nissan Altima <i>Vermouth Altama, Amaretto Liqueur de Maraschino, aquafaba, agrumes</i>		13
Bloody Caesar <i>Gin Madison Park, Clamato, MSG, raifort saumure, sel de céleri maison</i>		15
Karmina <i>Mezcal, Maïs DLV, pamplemousse, tomate infusion de feuilles de maïs, Scotch Bonnet</i>		15
Escape <i>Rum Brun, Anice Secco Varnelli, Chartreuse V. Ananas, crème de coco, agrumes</i>		15
Mauvaise Traduction <i>Rum Brun, Mandarino Varnelli, orgeat de sésame Amère aux épices chinoise, agrumes</i>		15
Negroni Bianco <i>Madison Park, Vert de Miel, Gentiane, Chinotto Doragrossa</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

Retro - 2024 El Lagar de Moha <i>Rueda, Espagne</i> [Verdejo]		11 55
Cava Reserva - 2022 Joan Colet Rius <i>Catalogne, Espagne</i> [Xarel·lo, Macabeu, Parellada]		12 60
U'Duca Inzolia - 2024 Biscaris <i>Sicile, Italie</i> [Inzolia]		13 65
Oníric Brisat Vermell - 2025 Entre Vinyes <i>Catalogne, Espagne</i> [Xarel·lo Vermell]		11 55
Piquette - 2025 Très-précieux-sang <i>Bécancour, Québec</i> [Seyval, Adalmiina, Muscat, Chardonnay, Frontenac Blanc]		7 35
Air de famille - 2024 Tête au vent <i>Ste-Marie-Salomé, Qc</i> [Frontenac Blanc, Vidal, Seyval Blanc, Petite Perle]		12 60
El tiempo que nos une - 2025 Bodega Cerrón <i>Jumilla, Espagne</i> [Monastrell]		12 60
Sans bon sang - 2024 Les soeurs racines <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge</i> [Pinot Noir, Pinot Gris, Frontenac gris]		15 75
Rosso superior (vermouth rouge) (3oz) - 2024 Doragrossa <i>Piémont, Italie</i> [Nebbiolo]		9


Blanc


Orange


Rosé


Rouge


Bulles

Vins Locaux

Matière à discussion - 2024 Nival <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i> [Vidal]		65
Ces petits imprévus - 2025 Nival <i>Saint-Louis-de-Richelieu</i> [Vidal]		65
Orient Joy hill <i>Frelighsburg, Québec</i> [Gamay]		68
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
l'Espérance - 2025 Les Pervenches <i>Farham, Québec</i> [Gewurztraminer]		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 Communs <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 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)

Saison 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
Bas-Canada - Gatineau <i>Imperial Sweet Stout - 10.5% - 375ml</i>	Épée 35
Serpents et Étoiles Bas-Canada - Gatineau <i>Saison BA - 6% - 750ml</i>	42
Cuvée Armand et Gaston 3 Fontainen - Beersel <i>Oude Geuze Assemblage n°49 - 7.2% - 1500ml</i>	140
Charivari - 2025 Sauvageon - Montréal <i>Cidre aromatisé, raisins et fleurs de sureau - 750ml</i>	35
Salange - 2025 Sauvageon - Montréal <i>Cidre d'inspiration «Gose» - 750ml</i>	35
Bisou Bisou - 2025 Sauvageon - Montréal <i>Cidre aux marcs de Frontenac - 750ml</i>	35
Jasette - 2025 Sauvageon - Montréal <i>Cidre de pommes et pommettes à chair rouge - 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>	