# Bières

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

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

**Helia / Herman** — 10
*Helles Houblonnée au Hallertau Mittelfrüh (5%)*

**Il était une fois: La mort / Messorem** — 10
*Pils tchèque (5.4%)*

**Giorgio / Les Grands Bois** — 10
*Pilsner italienne (5%)*

**Ripopée / Sauvageons** — 7
*Cidre de aromatisé aux fruits rouges (7%)*

**Salicorne / Menaud** — 7
*Gose (4.6%)*

**Ancêtre / Albion** — 10
*Porter anglaise (5%)*

**Fruitful Pursuits: Cherry 2024 / Blind Enthusiasm** — 8
*Kriek (7.5%)*

**HYPA #6 / Bas-Canada** — 11
*NEIPA (6.5%)*

**L'autre monde / Ayawan** — 10
*Pale ale de blé (5.1%)*

**Cosmos / Mosaiek** — 7
*Grisette (4.6%)*

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

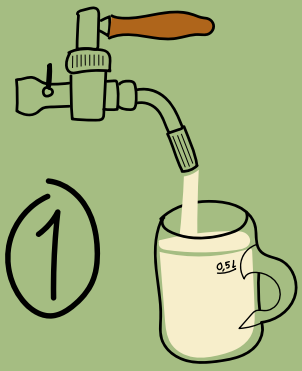
**Petite Pause / Les Grands Bois** — 9
*IPA sans alcool (<0.5%)*

**Deluxe / Burdock** — 6
*Lager sans alcool (<0.5%)*

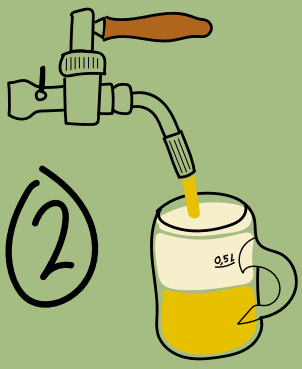


# Nos Lagers

*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:*

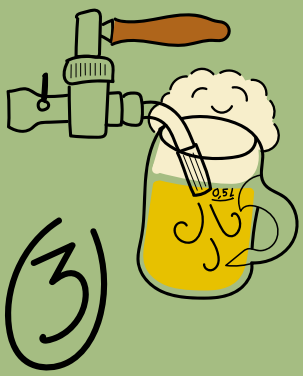



*Eins; À l'aide de nos robinets Lukr on remplit le Steins, un bock en grès, d'une mousse plus lourde et dense qu'on laissera reposer quelques minutes afin qu'elle se compacte.*




*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!*

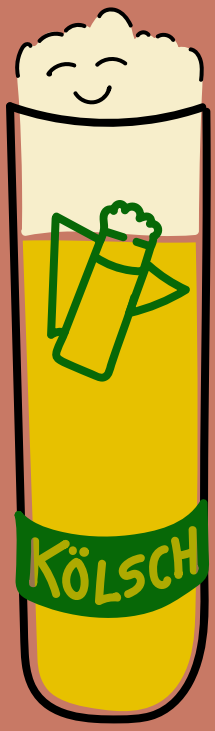
*Drei; Après un petit moment de répit on insert finalement le robinet sous le chapeau de mousse pour un dernier remplissage qui assure une bière vibrante et pétillante, protégée par une mousse entière et parfaitement onctueuse!*




*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*

**Lemon tea party** (Mocktail) 10
*Thé vert, sirop de citron, pandan, lactose*

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]*

**Sauvignon blanc - 2023** — 13 / 65
**Syfany** *Moravie, République tchèque*
*[Sauvignon Blanc]*

**Cava Brut nature - 2024** — 11 / 65
**Miquel Pons** *Catalogne, Espagne*
*[Xarel-lo, Macabeu, Parellada]*

**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]*

**Regent-Siegerrebe - 2023** — 14 / 70
**le Raku** *Saint-Germain-de-Kamouraska*
*[Regent, Siegerrebe]*

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

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

# Vins Locaux

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

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

**Orient** 68
**Joy hill** *Frelighsburg, Québec*
*[Gamay]*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Vins du Monde

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

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

**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]*

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

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

**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]*

**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 & Cidres (Bouteilles)

**Saison 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*