



Rouge

Bayanegra

Arômes de fumée, de fruits noirs, de réglisse et de raisins secs. Sec en bouche, idéal avec un filet mignon, une bavette, ainsi qu'une potence.

Rua Direita 10 \$

Fruité et généreux, légèrement corsé. Peut être savouré avec une grande variété de mets

Chili

Casillerodel Diablo 32 \$

Cabernet Sauvignon. Arômes de cassis et d'eucalyptus. Idéal avec le bœuf.

Espagne

La Tribuna 41 \$

Arômes de fruits rouges frais, touches florales, fruitées, boisées et toastées. Idéal avec le bœuf et les pâtes.

Vitaran (Bodegas Castillo de Mendoza) 58 \$

Aromatique et épice. Arômes de vanille, de cannelle, de myrrhe et de prune. Idéal avec une grande variété de mets.

France

Château Pesquié Quintessence 58 \$

Cuvée de Syrah et de Grenache. Aromatique et charnu, bouche longue et soyeuse, sur des notes de poivre doux et de réglisse. Idéal avec une fondue chinoise ou une potence.

Italie

Corte Aleardi, Valpolicella 44 \$

Arômes de fruits rouges et de fleurs comme l'iris, la violette et la rose. Belle acidité, parfait comme apéritif, idéal avec la brochette de poulet et le filet mignon.

Mocali 49 \$

Cabernet Sauvignon, beau compromis entre richesse et fraîcheur. Arômes de cassis pur, notes de fumée, herbe séchée et vanille. Idéal avec le bœuf, la volaille et toutes nos potences.

Rosso Conero, Capodimonte 55 \$

Arômes de fruits rouges et de fleurs comme l'iris, la violette et la rose. Belle acidité, parfait comme apéritif, idéal avec la brochette de poulet et le filet mignon.

Brunello di Montalcino, 2019 150 \$

Nez intense et complexe aux fruits mûrs. Arômes et saveurs de fleurs, d'humus et de thé vert. Vin chaud et charnu. Idéal avec les viandes rouges.

Liban

Château Ksara, Réserve du Couvent 43 \$

Assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot. Mi-corsé. Idéal avec de la volaille ou même une poutine.

Bréteche, Château Kefraya 44 \$

Mi-corsé, aux arômes complexes et intenses de fruits noirs, d'épices, de résine et de myrrhe. Idéal avec des grillades, du porc ou de la volaille.

Massaya 48 \$

Assemblage de Cinsault, Grenache et Tempranillo. Subtilement poivré, belle présence fruitée. Idéal avec un filet mignon, une bavette ou une potence.

Portugal

Rua Direita 30 \$

Fruité et généreux, légèrement corsé. Peut être savouré avec une grande variété de mets.

Animus Douro 35 \$

Aromatique et charnu. Épicé, corsé, avec des arômes de fruits noirs et de prunes. Idéal avec un burger ou une viande rouge.

Blanc



Verre

Bayanegra 10 \$

Sec en bouche, équilibré, fruité et frais. Arômes florales, idéal avec la brochette de poulet ou les fruits de mer.

Rua Direita 10 \$

Vin fruité et rafraîchissant. Vin de tous les jours, facile à boire. Peut être savouré avec une grande variété de mets.

Canada

Domaine Queylus 75 \$

Chardonnay, parfum de fleurs blanches, arômes de pêches et de poires, texture soyeuse, acidité rafraîchissante des agrumes. Idéal avec un fromage ou la volaille.

Afrique du sud

Le Bonheur 37 \$

Chardonnay aux notes élégantes de fleurs d'agrumes, de melon et de pêche blanche. Moyennement corsé. Touche subtile de chêne. Idéal avec les fruits de mer et la brochette de poulet.

Portugal

Rua Direita 30 \$

Vin fruité et rafraîchissant. Vin de tous les jours, facile à boire. Peut être savouré avec une grande variété de mets.

Italie

Pinot Grigio (Delle Venezie, Salva Terra) 43 \$

Fruité et sec. Notes minérales et de fruits du verger. Idéal à l'apéro, avec les poissons, fruits de mer ou la volaille.

Blanc

Liban



Mousseux et rosé

À la coupe

Château Ksara, Vallée de la Bekaa

43 \$

Chardonnay-Sauvignon vif. Arômes subtils de noisettes et de fruits exotiques. Doux et frais. Idéal avec les fruits de mer et le porc.

Espagne

Angosto

42 \$

Chardonnay, sauvignon, onctueux, long et bonne acidité. Notes amères et touches chaleureuses. Idéal avec une grande variété de mets.

Pino Doncel

48 \$

Sauvignon, aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Idéal avec les fruits de mer et les viandes blanches.

France

Bachellery Fleur de Sel

52 \$

Sauvignon, aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Idéal avec les fruits de mer et les viandes blanches.



BIÈRES EN CANETTES

BUDWEISER (blonde)

8.48\$

BUD LIGHT (blonde)

8.48\$

CHIPPIE (rousse)

8.48\$

JOUFFLUE (blanche)

8.48\$

STELLA (blonde)

10\$

HEINEKEN (blonde)

10\$

HEINEKEN LIGHT (légère)

10\$

ULTRA (blonde légère)

8.91\$

GOOSE (IPA)

8.91\$

L'AMER (IPA)

9.34\$

CORONA (lager)

9.13\$

Gabrielle, Canada (rosé)

29 \$

Sec, léger et équilibré, caractérisé par ses notes fruitées et son acidité vive. Vin gourmand.

Hungaria Grande Cuvée (mousseux)

33 \$

Sec, léger et équilibré, caractérisé par ses notes fruitées et son acidité vive. Vin gourmand.

Terre dei Buth (rosé)

43 \$

Fraîcheur, légèreté et arômes de fruits rouges. Idéal pour les apéritifs ou les repas légers. Glera, pinot noir.

Jumilla, Espagne (rosé)

44 \$

Sec, généreux et pimpant, idéal avec un fromage ou les pâtes.

Parés Baltà Cava Brut, Espagne (mousseux)

45 \$

Fruité et sec, notes de fraises et framboises, idéal à l'apéro ou avec une entrée de fruits de mer.



Bières en fut

BUDWEISER (blonde)

8.48\$

BUD LIGHT (blonde)

8.48\$

JOUFFLUE (blanche)

8.69\$

CHIPPIE (rousse)

8.69\$

STELLA (blonde)

8.69\$

CORONA (lager)

8.69\$

HOEGAARDEN (blanche)

8.69\$



MICROBRASSERIE DU LAC-ST-JEAN

BOUTEFEU (ALE rousse)

9.35\$

TANTE TRICOTANTE (triple belge)

9.35\$

BLANCHE DU LAC (blanche)

9.35\$

GROS MOLET (double belge)

9.35\$

VIRE-CAPOT (ale blonde)

9.35\$

HOMARD (IPA, bière au riz)

9.35\$

BELUETTE (sûre)

9.35\$

MICROBRASSERIE PAVILLON NOIR

DONZELLE (blanche belge)

8.48\$

BOUCANIÈRE (pilsner allemande)

8.48\$

BORGNE (rousse)

8.48\$

MANGOUSTA (sûre mangue et ananas)

9.35\$

BARBE NOIRE (stout coco)

9.35\$



Sans Alcool

FILOU (IPA) pavillon noire	6.30\$
FLIBUSTIÈRE (blanche) pavillon noir	6.30\$
BUDWEIZER	6.30\$
HEINEKEN	6.30\$
CORONA (légère)	6.30\$
NOROI (gin tonic)	6.30\$
KEPLER (fraise)	6.30\$

Nos Fruitéés

SMIRNOFF ICE	8.48\$
SMIRNOFF ICE (berry blast)	8.48\$
WHITE CLAW	8.48\$
SIMPLY (limonade)	8.48\$
REV	7.17\$



Nos Gins



KM12	9.13 \$
GORDON'S PINK (framboise)	9.13 \$
BROCKSMANS	9.13 \$
ROMEO'S (melon, raisin)	9.13 \$
ARTIST RÉSIDENCE (bleuets)	9.13 \$
KEPLER BORD DE MER (fraises, rhubarbes, concombre)	9.13 \$
CIEL (camerise et mandarine)	9.13 \$

Cocktail à la slush

Le Mali (Malibu, jus ananas, jus canneberge)	9.13 \$
Le Petit frais (Abricot Brandy, jus, 7up, grenadine)	9.13 \$
La Fusée (curaçao, vodka, 7up, grenadine)	9.13 \$
Le Mali-Moon (liqueur de melon, Malibu)	9.13 \$

Plusieurs autres alcools de disponibles.

Double Alcool extra 4\$



LE RIGOLET

Entrées

Potage du moment	7\$
Cornichons frits	12 \$
Escargots à l'ail gratinés	12 \$
Crevettes épicées	(10)13 \$
Fondue au fromage	14 \$
Ailes de poulet (8) 16 \$/ (16)	28 \$
Burratina	18 \$
Brie fondant poire et érable	20 \$
Tartare de saumon fumé	20 \$
Tartare de bœuf	21 \$
Nachos (extra poulet 5\$- extra guacamole 3\$- extra crème sûre 3\$)	24 \$

Burgers

Burger de porc	26\$
Sauce BBQ, mayonnaise, fromage suisse, bacon et rondelles d'oignon	
Lady burger	28 \$
½ livre de bœuf, mayonnaise épicée, salade, tomates, bacon, oignons rouges, cornichons, fromage suisse	
Burger Rigolet	39 \$
1 livre de bœuf, mayonnaise épicée, salade, tomates, bacon, oignons rouges, cornichons, fromage suisse	
Burger décadent	28 \$
Sauce bourbon, mayonnaise, champignons, épinards et oignons rouges déglacés au vinaigre balsamique, fromage brie, confit d'oignon	



Pizzas Fraîches

Pizza garnie classique	19\$
Pizza pepperoni	19 \$
Pizza végétarienne	19\$
Pizza au poulet	22\$

Plats principaux

Pâtes du jour	28 \$
Tartare de saumon fumé	29 \$
Concombre, mangues, oignons verts, sauce aux œufs de poisson	
Tartare de bœuf	30 \$
Cornichons, échalotes, câpres, mayonnaise maison	

Côtes levées (demie)	30\$
(complète)	48\$

Frites, salade et sauce BBQ au bourbon	
Brochette de poulet	38\$
Riz, légumes poêlés, patates grelots et sauce aux poivres	
Assiette de crevettes papillon	39 \$
Riz, salade césar et beurre à l'ail	
Bavette de bœuf	46 \$
Frites à la bière, salade, sauce aux poivres	
Coquille géante du pêcheur	56 \$
Queue de homard 4oz, salade césar et pain à l'ail	
Filet mignon	56 \$
Purée de pommes de terre, légumes poêlés et sauce aux poivres	
Terre et mer	69 \$
Purée de pommes de terre, riz, légumes poêlés, sauce aux poivres et queue de homard 4 oz	

Spécialités

Potence de porc	44 \$
Potence de poulet	46 \$
Potence de crevettes	52 \$
Potence de filet mignon	64 \$
Nos potences sont servies avec potage, riz, pommes de terre, pain à l'ail, légumes et sauces	
Fondue chinoise	38 \$
Nos fondues sont servies avec potage, riz, pommes de terre, pain à l'ail et sauces	
Extra légumes à fondue	6\$
Extra fromage	6\$

