



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 11 \$

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

Chili

Casillerodel Diablo 36 \$

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

Espagne

La Tribuna 47 \$

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

Vitaran (Bodegas Castillo de Mendoza) 68 \$

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

France

Château Pesquié Quintessence 64 \$

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 50 \$

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 55 \$

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 64 \$

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 156 \$

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.

LE RIGOLET

Liban

Château Ksara, Réserve du Couvent 48 \$

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

Bréteche, Château Kefraya 52 \$

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 52 \$

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

Portugal

Rua Direita 38 \$

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

Animus Douro 40 \$

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 11 \$

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

Rua Direita 11 \$

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 38 \$

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 38 \$

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) 52 \$

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

Château Ksara, Vallée de la Bekaa 47 \$
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 47 \$
Chardonnay, sauvignon, onctueux, long et bonne acidité. Notes amères et touches chaleureuses. Idéal avec une grande variété de mets.

Pino Doncel 54 \$
Sauvignon, aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Idéal avec les fruits de mer et les viandes blanches.



Mousseux et rosé

À la coupe

Zonin, cuvée 1821, Italie (mousseux) 13.25 \$
Arômes et saveurs de poire, de melon, de pomme et de lime, relevés d'une délicate note florale. Léger et fruité.

Gabrielle, Canada (rosé) 11 \$
Sec, léger et équilibré, caractérisé par ses notes fruitées et son acidité vive. Vin gourmand.

Bouteille

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

COORS LIGHT	9,78\$
MILLER LITE	9.78\$
MOLSON CANADIAN	9.79\$
HEINEKEN	9.78\$
BLUE MOON	9.78\$
DOS EQUIS	9.78\$
RICKARD'S RED	9.78\$
L'AMER IPA	9.78\$

MICROBRASSERIE PAVILLON NOIR

MANGOUSTA (sûre mangue et ananas)	10 \$
BARBE NOIRE (stout coco)	10 \$



BIÈRES EN CANETTES

COORS LIGHT (blonde)	9.50\$
MILLER LITE	9.50\$
BLUE MOON	9.50\$
HEINEKEN	10.25\$
HEINEKEN LIGHT	10.25\$
MOLSON ULTRÀ	9.50\$
GOOSE (IPA)	9,50\$
SOL	8.91\$
GROSSE LAURENTIDE	11.75\$
GROSSE BLACK	11.75\$



MICROBRASSERIE DU LAC-ST-JEAN

BOUTEFEU (ALE rousse)	10\$
TANTE TRICOTANTE (triple belge)	10\$
BLANCHE DU LAC (blanche)	10\$
GROS MOLET (double belge)	10\$
VIRE-CAPOT (ale blonde)	10\$
HOMARD (IPA, bière au riz)	10\$
BELUETTE (sûre)	10\$



Sans Alcool

FILOU (IPA) pavillon noire	8.05\$
FLIBUSTIÈRE (blanche) pavillon noir	8.05\$
HEINEKEN	8.05\$
NOROI (gin tonic)	8.05\$
KEPLER (fraise)	8.05\$

Nos Fruités

SMIRNOFF ICE	9.78\$
SMIRNOFF ICE (berry blast)	9.78\$
SIMPLY (limonade)	9.78\$
REV	9.78\$



Nos Gins

KM12	10 \$
GORDON'S PINK (framboise)	10 \$
BROCKSMANS	10 \$
ROMEO'S (melon, raisin)	10 \$
ARTIST RÉSIDENCE (bleuets)	10 \$
KEPLER BORD DE MER (fraises, rhubarbes, concombre)	10 \$
CIEL (camerise et mandarine)	10 \$



Cocktail à la slush

Le Mali (Malibu, jus ananas, jus canneberge)	10 \$
Le Petit frais (Abricot Brandy, jus, 7up, grenadine)	10 \$
La Fusée (curaçao, vodka, 7up, grenadine)	10 \$
Le Mali-Moon (liqueur de melon, Malibu)	10 \$

Plusieurs autres alcools de disponibles.

Double Alcool	extra 5 \$
---------------	------------



LE RIGOLET

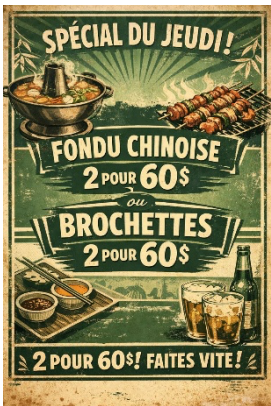
Entrées

Potage du moment	7.95 \$
Cornichons frits	12.95 \$
Escargots à l'ail gratinés	12.95 \$
Crevettes épicées	(10)14.95 \$
Fondue au fromage	15.95 \$
Ailes de poulet	(8) 16 \$/ (16)28 \$
Burratina	19.95 \$
Brie fondant poire et érable	21.95 \$
Tartare de saumon fumé	21.95 \$
Tartare de bœuf	22.95 \$
Nachos	24.95 \$
(extra poulet 6\$- extra guacamole 3\$- extra crème sûre 3\$)	

Burgers

Lady burger	28.95 \$
½ livre de bœuf, mayonnaise épicée, salade, tomates, bacon, oignons rouges, cornichons, fromage suisse	
Burger décadent	28.95 \$
½ livre de boeuf, Sauce bourbon, mayonnaise, champignons, épinards et oignons rouges déglacés au vinaigre balsamique, fromage brie, confit d'oignon	
Nouveau Burger Rigolet	39 \$
2 galettes d'une demi-livre de boeuf, mayonnaise épicée, salade, tomates, bacon, oignons rouges, cornichons, fromage suisse	

Nos promos du mercredi et du jeudi



Pizzas Fraîches

Pizza végétarienne	20 \$
Pizza pepperoni	21 \$
Pizza garnie classique	23 \$
Pizza au poulet	25 \$

Plats principaux

Pâtes du jour	28.95 \$
Tartare de saumon fumé	29.95 \$
Concombre, mangues, oignons verts, sauce aux œufs de poisson	
Tartare de bœuf	30.95 \$
Cornichons, échalotes, câpres, mayonnaise maison	
Côtes levées (demie)	29.95 \$
(complète)	47.95 \$

Frites, salade et sauce BBQ au bourbon

Brochette de poulet	39.95 \$
Riz, légumes poêlés, patates grenades et sauce aux poivres	

Assiette de crevettes papillon	40.95 \$
Riz, salade César et beurre à l'ail	

Bavette de bœuf	49.95 \$
Frites à la bière, salade, sauce aux poivres	

Coquille géante du pêcheur	59.95 \$
Queue de homard 4oz, salade César et pain à l'ail	

Filet mignon	70.95 \$
Purée de pommes de terre, légumes poêlés et sauce aux poivres	

Terre et mer	89.95 \$
Purée de pommes de terre, riz, légumes poêlés, sauce aux poivres et queue de homard 4 oz	

Extra queue de Homard	26.95 \$
-----------------------	----------

Spécialités

Potence de porc	45.95 \$
Potence de poulet	50.95 \$
Potence de crevettes	57.95 \$
Potence de filet mignon	71.95 \$

Nos potences sont servies avec potage, riz, pommes de terre, pain à l'ail, légumes et sauces

Fondue chinoise	42 \$
Nos fondues sont servies avec potage, riz, pommes de terre, pain à l'ail et sauces	
Extra légumes à fondue	6\$
Extra fromage	7\$

