

# MENU

# Waverly

Bar Waverly  
- Mile-End -

## BAR WAVERLY

NOTRE CUISINE EST  
OUVERTE TOUS LES JOURS  
DE 17H00 À 22H00

## HIVER 2024

SÉLECTION DE BIÈRES LOCALES À BAS PRIX  
CARTE DE VINS BIO EN IMPORTATION PRIVÉ  
CHOIX DE COCKTAILS CLASSIQUES ET SIGNATURES

## À PARTAGER

- Popcorn au beurre miso** 🌿 7  
Notre fameux Popcorn servi avec beurre salé au miso
- Frites maison** 🌿 8  
Frites maison avec mélange d'épices Waverly  
Servi avec mayonnaise
- Pickles frites maison** 🌿 10  
Cornichons à l'aneth, légère panure panko  
Servi avec mayonnaise épicée
- Chips & Dip** 🌿 10  
Chips de tortillas frits, pico de gallo, crème sure
- Ailes de choux-fleur** 🌿 13  
Choux-fleur, panure à la bière, beurre Buffalo, oignons verts
- Croquettes Chorizo & Yam** 15  
Chorizo, patates douces, oignons marinés, crème fraîche à l'orange
- Gyozas Wagyu** 17  
Dumplings de boeuf Wagyu grillés recouvert d'une sauce umami, sésame et oignons verts

## PLATS

- Nachos** 🌿 20 30  
Chips de tortilla, maïs, haricots noirs, tomates, jalapeños, cheddar vieilli, pico de gallo, crème sure
- Poulet Karaage** ♥ 22  
Poulet frit japonais, assaisonné à la cajun, échalotes et sauce de poisson.  
Servi avec mayonnaise yuzu et aioli au chili doux
- Smash Burger** 23  
Boulettes de boeuf. cheddar, mayonnaise maison, pickles frites sur pain brioché  
Servi avec frites
- Calmar Frits** 20  
Calmar, aioli chipotle, miel sucré-salé, persil, citron

## SUCRÉ

- Torte au chocolat** 12  
Caramel salé, crème fouettée et sucre en poudre

- ♥ Coups de coeur du staff  
🌿 Plats végétariens

# BIÈRES EN FUT

Nous servons fièrement les produits de la brasserie **Boréale** et de la brasserie **Molson**



## CLASSIQUES

Disponible selon l'arrivage

<b>La Blonde</b> - Une lager facile à boire, mais surtout notre classique! (4,5%)	6.50	8.50	26
<b>La Rousse</b> - Ale de caractère aux saveurs de malts caramélisés (5%)	6.50	8.50	26
<b>La Blanche</b> - Ale de caractère aux saveurs de malts caramélisés (5%)	6.50	8.50	26
<b>La IPA</b> - Ambrée débordante de houblon et amertume affirmée (6,2%)	6.50	8.50	26

## SERIE ARTISAN

Disponible selon l'arrivage

<b>La Noire</b> - Dry stout au goût sucré et onctueux. Une Ale crémeuse aux notes de chocolat (5,5%)	7	9	28
<b>Double blanche du lac</b> - Bière de blé forte, céréales et orange confite (6,1%)	7	9	28
<b>ISA des chûtes</b> - Session balancée, légère et tropicale. Agrumes, mandarine et poivre rose (3,7%)	7	9	28
<b>À coup sûr</b> - Sure aux fruits tropicaux. Mangue, ananas et fruit de la passion (5%)	7.50	9.50	30
<b>IPA du Nord-Est</b> - IPA pâle, voilée, arômes fruités, amertume modérée (6%)	7.50	9.50	30
<b>Cidre McKeown</b> - C'est comme croquer dans une McIntosh (5,7%)	7	9	28



<b>Heineken</b> - Une lager classique européenne rafraîchissante ! (5%)	7.50	9.50	30
<b>Madri</b> - Une lager européenne avec une courte finale amère (4,6%)	7.50	9.50	30
<b>Blue Moon</b> - Bière blanche brassée avec un zeste d'orange (5,4%)	7.50	9.50	30
<b>Rickards Red</b> - Ale rousse moyennement corsée et pleine de saveur (5,2%)	7.50	9.50	30

<b>Miller High Life</b> - Lager de style américain. <b>LE CHAMPAGNE DES BIÈRES!</b> (4,6%)		8.00	
--	--	------	--

# 0% SANS ALCOOL

## BIÈRES CANETTE 473ML

<b>Blonde</b> Pale Ale bien balancée. Florale, légère, simple, agréable	7
<b>Rousse</b> Robe riche à la couleur ambrée. Malt rôti et caramel	7
<b>Indian Pale Ale (IPA)</b> Toute la beauté de la IPA classique. Déborde de houblon	7

## MOCKTAILS

<b>Virgin Ceaser</b> Clamato, sauce anglaise, lime, tabasco	7
<b>Skinny Paloma</b> Pamplemousse rose, sirop simple, lime	7
<b>Non-Tucky Mule</b> Bière de gingembre, lime, menthe	7

# COCKTAILS CLASSIQUES

# COCKTAILS SIGNATURES

<b>French 75</b> Gin, mousseux, jus de citron & sirop simple	13
<b>Paper Plane</b> Woodford Reserve, amaro, Aperol, jus de citron	14
<b>Kentucky Mule</b> Jim Beam, ginger beer, sirop gingembre, lime, menthe	12
<b>Whisky Sour</b> Jim Beam, jus de lime frais, sirop simple	12
<b>Paloma</b> El Jimador, lime, sirop simple, jus pamplemousse, soda	12

<b>Rhum Voisine</b> Flor De Cana, sirop poire-caramel, lime, foamer	13
<b>CC-Line Dion</b> Canadian Club, lime, sirop simple, bleuets, ginger ale	12
<b>Jim Corcoran</b> Jim Beam, Averna, citron, Demerara, Angostura	14
<b>France Cassis-tel</b> Téquila, cassis, jus de pomme, citron, érable	13
<b>Icannelle Boulay</b> Rhum épiced, vermouth rouge et blanc, sirop de canelle, Angostura bitter chocolat	14
<b>Cocktail du moment</b> Demande à ton serveur!	PM

SANGRIAS	Verre	Pichet
<b>Sangria Rouge</b> Two Oceans Rouge, Disaronno, Rhum, lime, pamplemousse, canneberge, 7UP	9	36
<b>Sangria Blanche</b> Two Oceans Blanc, jus d'ananas, ginger ale, Soho, rhum	9	36
<b>Sangria Téquila</b> Two Oceans Blanc, El Jimador, agave, lime, ananas, menthe	10	38

BULLES		
<b>Brutus</b> , Charles Meunier Muscat et Chenin - Québec		35

ROSÉS		
<b>Meiklang</b> , Prosa 2021 Légères bulles. - Autriche, Burgenland.	12	48

BLANCS		
<b>Castelo Rodrigo</b> , Fillipo Filipi Beira Interior, Portugal	10	42
<b>Meiklang</b> , Gruner Veltiner 2021 (Gruner) - Burgenland, Autriche	12	50

ROUGES		
<b>Calabuig</b> , Bobal Old Vines 2021 (Bobal) - Espagne	11	40
<b>Altamente</b> , Jumilla 2021 (Monastrell) - Espagne	12	50

ORANGES	
<b>Meiklang</b> , Kontakt 2021 (Welschriesling, Pinot gris, Tramine) - Burgenland, Autriche	12