

GALAXIE

BRASSERIE



Bières

ISLE VERTE (GOSE LÉGÈRE) IBU :15 / Lime, légèrement suret / 4%	6.50	9
BLUE MOON (BLANCHE STYLE BELGE) IBU :14 / Zeste d'orange, coriandre / 5.5%	6.50	9
MURPHY'S (STOUT) IBU :30 / Café noir, chocolat noir / 4%	6.50	9
PETITE BOURGOGNE (ALE ROUSSE) IBU :25 / Caramel, prune / 5%	6.50	9
PERROQUET (SESSION IPA) IBU :60 / Résine, fruits exotiques / 3.5%	7.50	10
APOCALYPSO (IPA BLANCHE) IBU :60 / Litchi, poires / 6.5%	7.50	10
MACTAVISH (AMERICAN PALE ALE) IBU :30 / Caramel léger, pamplemousse / 5%	7.50	10
HEINEKEN (PALE LAGER) IBU :23 / Léger, malt / 5%	7.50	10

Desserts

Tiramisu, nuage de mascarpone, biscuit cuillère, crémeux au café, tuile orange <i>Tiramisu, mascarpone cream, lady fingers cookie, coffee ganache, orange tile</i>	11
Entremet au chocolat, praliné croustillant, mousse chocolat, noisettes caramélisées <i>Chocolate entremet, crispy pralines, chocolate mousse, caramelized hazelnuts</i>	13
Compote de fruits rouge, chantilly de lait de soja, meringue d'aquafaba, crumble sans gluten (végane, sans gluten) <i>Red berry compote, soy milk chantilly, aquafaba meringue, gluten free crumble (vegan, gluten free)</i>	13
Tartelette prune et pêche, ganache à la verveine, frangipane au rhum <i>Financier, white chocolate and honey ganache, blueberry, gavotte tile</i>	13
Couronne boréale, ganache au sapin, bleuets, camerises, soblé Breton <i>Boreal crown, balsam fir ganache, blueberry, haskap berry, shortbread</i>	14

G A L A X I E

B R A S S E R I E

Cocktails

PALOMA NIHON (LIGHT & FRUITY) Tequila 1800, Saké, Jus de Pamplemousse, Jus de lime, Sirop de thé vert au Jasmin, Soda	15
ATHENA SPRITZ (BITTERSWEET & FRESH) Lillet Blanc, Réduction Pommegrenade & Peychaud, Prosecco Fiol, Soda	15
MARGARITA HABANERO (SPICY & SOUR) Tequila 1800, Liqueur de Mandarine Napoléon, Sirop Habanero, Jus de Lime Ajout Mezcal +1\$	16
LIMONADE D'EDEN (SWEET & FRESH) Buffalo Trace Bourbon, Belle de Brillet, Sirop de Sureau Londonien, Amers de Piments Forts, Soda	16
ENZONINO (BITTERSWEET & HERBAL) Gin Bombay East, Amaro Nonino, Campari, Jus de Citron, Infusion de Thym	17
NAKED SNAKE (BITTERSWEET & SMOKY) Mezcal Reposado, Luxardo Aperitivo, Chartreuse Jaune, Jus de Citron, Amers Abricot & Hickory	18
JARDIN DES DIEUX (FRESH & HERBAL) Gin boréal Noroi, Jus de Lime, Sirop de Menthe, Sirop de Romarin, Amers de Concombre, Tonic, Soda	19
PINA BANANA (SWEET & TROPICAL) Rum Diplomatico Mantuano, Frangelico, Jus D'ananas, Purée de Coco, Orgeat de Banane Mûre & Cacao, Jus de Lime	19
COCKTAIL DU JOUR / COCKTAIL OF THE DAY Demandez à votre serveur / Ask your server	MP

Mocktails

GIN TONIC SANS ALCOOL (HERBACÉ & AMER) Gin Tonic Brise-Glace de la distillerie québécoise Noroi	9
ARANCIA NOBLE (BITTER & FRESH) Esprit d'Italie Noroi, Jus d'Orange, Jus de Citron, Soda à l'Orange Sanguine <i>Ajouter Vodka Belvedere +4\$</i>	11
PEACHY MOJITO (SWEET & FRUITY) Purée de Pêches Blanches, Jus de Lime, Sirop de Menthe, Soda <i>Ajouter Rhum blanc & Peach Schnapps +5\$</i>	11