

# GALAXIE

B R A S S E R I E

**LIMONADE DU SUD** 17\$  
(DOUX & SUCRÉ)  
Bourbon, Jack Daniel's, jus de pêche, gingembre, jus de citron, menthe

**PREMIER RENDEZ-VOUS** 17\$  
(SUCRÉ & COZY)  
Whiskey Dewar's, sirop de pomme épicée, jus de citron, jus d'ananas, Angostura, cannelle

**PLAISIR COUPABLE** 17\$  
(FRUITÉ & DOUX)  
Gin Noroi dry, Limoncello, Galliano vanille, mousse de raisins et lavande

**ROSITTA** 17\$  
(SUCRÉ & ÉPICÉ)  
Tequila 1800, Triple sec, jus de pamplemousse, smoked chill bitter

**WILLIAM SHAKES PEAR** 18\$  
(SOUR & FORT)  
Pisco, poire glacée, Saint-Germain, jus de citron, blanc d'oeuf

**SOLAIRE SOUR** 18\$  
(SUCRÉ & AGRUME)  
Vodka Iceberg, purée de mangues, liqueur Napoléon mandarine, argousier, jus de citron

**SORCIER DE CUBA** 19\$  
(FRAIS & ACIDULÉ)  
Rhum Kraken épicé, sirop de romarin, jus de citron, Malibu, blanc d'oeuf, Dr. Pepper

**PAUSE-CAFÉ** 19\$  
(DOUX & AMER)  
Vodka Iceberg, Butterscotch, coffee-brew, chocolat bitter, mousse de lait au chocolat

**NEGRONINNIIO** 19\$  
(AMER & HERBACÉ)  
Gin Botanist, Amaro Averna, Porto 10 ans

**NAKED & SHAMELESS** 20\$  
(FUMÉ & EXOTIQUE)  
Mezcal, Aperitivo, Chartreuse jaune, bitter bergamote, blanc d'oeuf, thym

**TOKYO SOUR** 21\$  
(SOUR & FRUITÉ)  
Whisky Toki Suntory, purée de figues, jus de yuzu, romarin

**COCKTAIL DU JOUR**



# MOCKTAIL SANS ALCOOL

**THÉ VERT AU MIEL** 10\$  
(FRESH & HERBAL)  
Sirop de thé vert, sirop de miel, jus de citron, ginger ale, un peu d'amour

**MANGUE-MANDARINE** 10\$  
(BITTERSWEET)  
Purée de mangues, jus de mandarine, jus de citron, limonade orange

**GIN TONIC SANS ALCOOL** 9\$  
(HERBACÉ & AMER)  
Gin Tonic Brise-Glace de la distillerie québécoise Noroi

**BIÈRE HEINEKEN 0%** 8\$

# GALAXIE

BRASSERIE

		
<b>GRIFFINTOWN</b> (ALE BLONDE) IBU :20 / Houblon / 5%	7\$	10\$
<b>BLUE MOON</b> (BLANCHE STYLE BELGE) IBU :14 / Zeste d'orange, coriandre / 5.5%	7\$	10\$
<b>MURPHY'S</b> (STOUT) IBU :30 / Café noir, chocolat noir / 4%	7\$	10\$
<b>PETITE BOURGOGNE</b> (ALE ROUSSE) IBU :25 / Caramel, prune / 5%	7\$	10\$
<b>MADRI</b> (LAGER EUROPÉENNE) IBU :17.5 / Floral, malt / 4.6%	8\$	11\$
<b>PERROQUET</b> (SESSION IPA) IBU :60 / Résine, fruits exotiques / 3.5%	8\$	11\$
<b>APOCALYPSO</b> (IPA BLANCHE) IBU :60 / Litchi, poire / 6.5%	8\$	11\$
<b>HEINEKEN</b> (PALE LAGER) IBU :23 / Léger, malt / 5%	8\$	11\$



## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE</b> <i>VANILLA CRÈME BRÛLÉE</i>	13\$
<b>BROWNIE AUX PACANES, CARMEL BEURRE SALÉ ET CHANTILLY</b> <i>PECAN BROWNIE WITH SALTED CARMEL AND CHANTILLY</i>	13\$
<b>TOURTE AUX POMMES ET CANNELLE AVEC CRÈME GLACÉE VANILLE</b> <i>APPLE PIE-CINNAMON WITH VANILLA ICE-CREAM</i>	14\$
<b>TARTE AUX PACANES AVEC CRÈME GLACÉE VANILLE</b> <i>PECAN PIE WITH VANILLA ICE-CREAM</i>	15\$
<b>DESSERT DU CHEF</b>	15\$



@GALAXIEBRASSERIE



GALAXIE BRASSERIE