

# DESSERTS

Crème Glacée à la vanille coulis de chocolat ou framboise <i>Cooticook</i>	6
Gâteau cannelle et érable <i>avec glaçage</i>	7
Fondant au chocolat	7
Crème brûlée au zeste d'orange	7
Financier <i>Gâteau à l'amande et framboises</i>	7
Tarte au sucre	7
Gâteau au fromage <i>Avec coulis aux framboises</i>	8
Brookie <i>L'hybride du biscuit et du brownie</i>	8
Pavlova au citron et fruits des champs <i>Tradition Australienne</i>	8
Extra Crème Glacée <i>Une boule</i>	2.50

# CAFÉS COMIQUES

Givrés de sucre et garnis de crème fouettée | Disponibles en décaféiné

Café Brésilien <i>Brandy, Grand Marnier, Tia Maria, café</i>	10
Café Espagnol <i>Rhum brun, Tia Maria, café</i>	10
Café Baileys <i>Crème de Baileys, café</i>	10
Café Ma Cuisine <i>Signature Brandy, crème d'érable, Tia Maria, café</i>	10
Choco-Rigolo <i>Tia Maria, Amaretto, chocolat chaud</i>	10
Café Italien <i>Frangelico, Galliano, Amaretto, café</i>	10
Thé tu game? <i>Thé noir, grand marnier, amaretto</i>	10

# SHOTS SHOTS SHOTS SHOTS... EVERYBODY!

Hot shot <i>Galliano, frangelico, café, crème fouettée</i>	5.50
Kamikaze <i>Vodka, curaçao, jus de citron</i>	5.50
Skittles <i>Peach schnapps, sour puss, vodka</i>	5.50
Stinger <i>Cognac, crème de menthe</i>	5.50
Vagin <i>Apricot brandy, jus de lime, cerise</i>	5.50
Vodka pickle	5.50

Avez-vous votre carte fidélité  
Ma Cuisine? Demandez-la pour  
accumuler vos dollars Ma Cuisine!



Partagez votre expérience



restomacuisine.com



# BIÈRES & VINS

TROU DU DIABLE <i>Shawinigan 473 ml</i>	ALCHIMISTE <i>Joliette 473 ml</i>
Mactavish <i>Pale Ale 10</i>	Blonde 8
Blanche de Shawi 10	Rousse 8
Shawi Beach <i>OA IPA 10</i>	Gose <i>Légère sure citronnée 10</i>
VILAINS BRASSEURS <i>Joliette 473 ml</i>	IPA sans alcool 9
Parasol <i>Double IPA 10</i>	Smirnoff ice <i>330 ml 8</i>
Broken 7 <i>Blonde ale 9</i>	

## VINS BLANCS :

● Domaine La Hitaire <i>France - 5.2 g (Ugni, Colombar, Gros Manseng)</i>	(Verre 6 oz) 8 • 24
✓ ● Paranga <i>Grèce - 2.1 g (Roditis, Malagousia)</i>	(Verre 6 oz) 9 • 30
● RH Phillips <i>(Chardonnay) Californie - 6.3 g</i>	29
● Layers <i>(Sémillon, Muscat, Pinot gris) Australie - 10 g</i>	30
♻️ ● Régal d'automne <i>(Aldamiina, Osceola muscat) St-Gabriel - 4 g</i>	35
● L'Orpailleur <i>(Seyval, Vidal, Frontnac) Canton de l'est - 3.7 g</i>	31
● Sebastiani <i>(Chardonnay) Californie 5g</i>	33
● Santa Margherita <i>(Pinot gris) Italie - 1.5 g</i>	36
● Kim Crawford <i>(Sauvignon) Nouvelle Zélande 4.3 g</i>	36

## VINS ROUGES :

♻️ ● Bodegas Latue Nature <i>Espagne - 5.5 g (Tempranillo)</i>	(Verre 6 oz) 8 • 24
● Jacob's Creek <i>Australie - 7.1 g (Shiraz, Cabernet sauvignon)</i>	(Verre 6 oz) 9 • 30
● Apothic Red <i>(Shiraz, Zinfandel, Merlot) Californie - 16 g</i>	31
♻️ ● Coteau <i>(Radisson, Marquette) St-Gabriel - 2.5 g</i>	35
● Zenato Valpolicella Superiore <i>(Corvina) Italie - 7.6 g</i>	33
● Cono Sur <i>(Pinot Noir) Chili 3.4g</i>	33
● Brouilly Georges Duboeuf <i>(Gamay) France - 2.8 g</i>	35
● Ghost Pines <i>(Merlot) Californie - 3.4 g</i>	35
♻️ ● Réserve Spéciale Coteau <i>(Radisson, Marquette) St-Gabriel - 2.5 g</i>	37
● Liano <i>(Sangiovese, Cabernet sauvignon) Italie - 11 g</i>	47
● Farnito Carpineto <i>(Cabernet sauvignon) Italie - 2.1 g</i>	50
● Amarone della Valpolicella <i>(Corvina, Corvinone) Italie - 7.5 g</i>	54
● Masi Costasera Amarone <i>(Corvina, Rondinella) Italie - 6.9 g</i>	67
● Barbi Brunello di Montalcino <i>(Gros Sangiovese) Italie - 2.5 g</i>	70

## VINS ROSÉS :

● Mateus <i>(Baga, Rufete) Portugal - 17 g</i>	25
♻️ ● Le Pive gris <i>(Grenache, Merlot, Syrah) France - 1.2 g</i>	31
♻️ ● Brume rosée <i>(Somerset, Muscat, Radisson) St-Gabriel - 4 g</i>	34

## CHAMPAGNE

<b>Veuve Clicquot</b>	<b>135</b>
-----------------------	------------

● Aromatique & rond ● Fuité & doux ● Fruité & généreux ● Fuité & vif ● Fuité & léger  
● Aromatique & charnu ● Aromatique & souple ● Délicat & léger g = gramme de sucre par litre

# IMPORTATIONS PRIVÉES

<b>Estabel Languedoc Blanc</b> - France (Clairette, Grenache Blanc)	39
<b>Demoiselle du Bosc Blanc</b> - France (Chardonnay)	40
<b>Château de Cabrières Languedoc Rouge</b> - France (Syrah, Grenache)	46
<b>Mariner's Réserve Bordeaux Rouge</b> - France (Merlot, Cabernet sauvignon)	46
<b>Cheval Brun St-Emilion Grand Cru Rouge</b> - France (Merlot, Cabernet Sauvignon, et Franc)	66
<b>Châteauneuf-du-Pape Terre Daveau Rouge</b> - France (Grenache)	82

# COCKTAILS POPULAIRES

<b>Bloody Caesar</b> <i>Virgin 6</i>	9
<b>Sangria Rouge / Blanche / Bleue</b> <i>Virgin 6</i> (Verre) 9 • (Pichet) 27	
<b>Cuba Libre</b> Rhum & coke	8
<b>Cape Cod</b> Vodka, jus de canneberge	8
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, jus de citron, sucre	8
<b>Gin Tonic</b> <i>Gin de Louiseville</i> , tonic, lime	8
<b>Long Island Iced Tea</b>	11
Tequila, vodka, <i>gin de Louiseville</i> , rhum, triple sec, coke, citron	
<b>Mojito</b> Menthe fraîche de notre jardin, lime, rhum blanc, tonic et 7UP - <i>Virgin 6</i>	10
<b>Old Fashioned</b> Whiskey, bitters, orange, cerise, sucre	10
<b>Aperol Spritz</b> Apérol, mousseux, tonic	11

# COCKTAILS COLORÉS

<b>St-Gab On The Beach</b> <i>Signature</i> (Verre) 10 • (Pichet) 35 Rhum blanc, <i>gin de Louiseville</i> , triple sec, curacao, jus de citron, jus de canneberge, 7UP, grenadine	
<b>Aquarium</b> Curacao, triple sec, galliano, 7UP, jus de citron	9
<b>Cream Cycle</b> Amaretto, galliano, triple sec, jus d'orange, crème	9
<b>Sunrise</b> Tequila, jus d'orange, grenadine	8
<b>Blue Lagoon</b> Vodka, curacao, jus de citron, 7UP	9
<b>Kir</b> Vin blanc, crème de cassis	9
<b>Kir Royal</b> Mousseux et crème de cassis	9

# MARTINIS

<b>Cosmopolitain</b> (vodka, schnapps, jus de canneberge, lime)	9
<b>Asiatique</b> (vodka, liqueur de litchi, jus de canneberge)	9
<b>Margarita</b> (tequila, triple sec, lime, sel)	9
<b>Dry Martini</b> ( <i>gin de Louiseville</i> , vermouth)	9
<b>Dirty Martini</b> ( <i>gin de Louiseville</i> , vermouth, jus d'olives, olives)	9
<b>Barista</b> <i>Signature</i> (amaretto, tia maria, crème, cacao)	9
<b>El Diablo</b> <i>Signature</i> (amaretto, crème de cassis, jus de canneberge, tabasco)	9
<b>Martini Ma Cuisine</b> <i>Signature</i> (amarula, grand marnier, jus d'ananas, lait)	9
<b>Espresso martini</b> (vodka, tia maria, espresso)	9

# APÉRITIFS/ DIGESTIFS

<b>Boisson à la crème</b> (Baileys, Amarula, Sortilège)	9
<b>Grand Marnier</b>	10
<b>Belle de Brillet</b>	10
<b>Cognac Gautier VS</b>	10
<b>Chivas</b>	10
<b>Jack Daniel's</b>	9
<b>Porto Taylor Fladgate</b>	8
<b>St-Raphaël doré</b>	7
<b>Cinzano rouge</b>	7
<b>Pineau des Charentes</b>	7

# CAFÉS & BOISSONS

<b>Montellier eau gazéifiée</b>	5
<b>Boisson gazeuse</b> Coke, Coke diet, Sprite, Sprite zéro, Thé glacé	4
<b>Brevage enfant</b> Jus, lait, lait au chocolat	3
<b>Jus Orange</b> , pomme, canneberge, ananas	4
<b>Lait</b>	4
<b>Café / Déca / Thē / Tisane</b>	3.50
<b>Espresso</b> (simple) 4 • (double) 5	
<b>Cappuccino</b> (tasse) 5 • (bol) 7	
<b>Latté</b> (tasse) 5 • (bol) 7	
<b>Chai Latté</b> (tasse) 6 • (bol) 8	
<b>Moka</b> (tasse) 6 • (bol) 8	
<b>Chocolat chaud</b> (tasse) 5 • (bol) 7	