



# Pavillon Noir

MICROBRASSERIE



# NOS COCKTAILS SIGNATURE



## LE BAISER DE LA SIRÈNE 12,99

Rosemont Épicé, jus de canneberge rouge et 7UP

## LA BRISE DES ÎLES 12,99

Rosemont Ananas, Rosemont Coco, jus d'ananas, 7UP et grenadine

## LE TRÉSOR D'AGRUMES 12,99

Distillerie 3 Lacs Pamplemousse Rose, Trois-Îles Orange, jus d'orange, jus de canneberge blanche, 7UP et jus de citron

## LE TITONIC ROSÉ 12,99



LE FAVORI DES AMATEURS DE GIN TONIC

Distillerie 3 Lacs Pamplemousse Rose et tonic

## LE CAP MELON 12,99

Melon Drive (melon d'eau), jus de canneberge blanche et 7UP

## LE BLOODY DU CAPITAINE BARBADOS 13,49

Morbleu Blanc, Clamato, sauce Firebarns, jus de citron et épices de Montréal.

## LE NAUFRAGE SUCRÉ 12,99 **COUP DE COEUR**

Rosemont Santa Banana Banane Flambée, Rosemont Vanille, jus de canneberge blanche, 7UP et jus de lime

# LES SHOOTERS



## LE PERROQUET SAOUL 3 pour 12,99

Rosemont Ananas, Trois-Îles Orange, jus d'orange et grenadine

## LA MOUSTACHE TREMPÉE 3 pour 13,99

Rosemont Vanille, Rosemont Coco, jus de canneberge blanche et jus de lime

## LE MELON DANS L'BEDON 3 pour 14,99

Melon Drive (melon d'eau), Distillerie 3 Lacs Pamplemousse Rose et jus de canneberge rouge

# LES PICHETS

## PICHET DU FJORD 29,99

Rosemont Crazy Sour Limonade Vodka Bleuets, Seventh Heaven Citron Lime, Distillerie 3 Lacs Pamplemousse Rose, jus de canneberge rouge, 7UP et jus de lime

## PICHET DU CAP ÉTERNITÉ 29,99

Miele Super Sour, Red Bull, Rosemont Santa Banana Banane Flambée, jus d'ananas et 7UP

## PICHET DE LA GRANDE ANSE 29,99

Miele Super Sour, Rosemont Crazy Sour Limonade Vodka Bleuets, Seventh Heaven Citron Lime et jus de canneberge blanche

# LES SANGRIAS

Verre 12,99 Pichet 29,99

## SANGRIA BLANCHE

Vin blanc, Rosemont Épicé, jus de canneberge blanche, jus d'ananas, 7UP et grenadine

## SANGRIA ROUGE

Vin rouge, Rosemont Épicé, jus d'orange, jus d'ananas et 7UP

# LES À-CÔTÉS

## SEVENTH HEAVEN CITRON LIME 11,99

## ROSEMONT CRAZY SOUR LIMONADE VODKA BLEUET 11,99

## MIELE SUPER SOUR 11,99



## SANGRIA ROSÉE

Vin rosé, Melon Drive (melon d'eau), jus de canneberge blanche, 7UP et grenadine

## SANGRIA À LA BIÈRE **COUP DE COEUR**

Bière blanche ou bière aux bleuets, Rosemont Épicé, jus d'ananas, jus d'orange et 7UP

# NOS BIÈRES

**ENVIE DE GOÛTER À L'UNE DE NOS BIÈRES DE SAISON?**

**INFORMEZ-VOUS À NOTRE ÉQUIPAGE !**

## **BOUCANIÈRE**

PILSNER ALLEMANDE - 4,3 %



### **LA BIÈRE DE SOIF**

Chasseur, marin et redoutable combattant, le boucanier est polyvalent, tout comme cette lager blonde fruitée et légère.

## **MANGOUSTA**

SURE MANGUE ANANAS - 3,7 %

La Mangousta est une explosion de fruits tropicaux qui mettra du soleil dans votre verre toute l'année.

## **BARBE NOIRE**

STOUT COCO - 5,6 %

La noix de coco et les arômes de chocolat et de café de ce stout lui confèrent sa légère complexité et sa douce onctuosité.

## **COUPE-JARRET**

IPA DE LA CÔTE OUEST - 6,2 %

Notre Coupe-Jarret, célèbre brigand à notre service, nous rapporte des richesses de la côte ouest dans cette IPA amère, résineuse et fruitée.

## **KIDD** **CHOIX DU BRASSEUR**

DOUBLE NEIPA - 7,7 %

Le trésor de William Kidd a été retrouvé! Ses cargaisons de houblon doré ont permis la réalisation de ce breuvage riche en arômes fruités.



## **BORGNE**

BITTER ROUSSE - 4,9 %

La Borgne est une bière rousse aux puissantes notes maltées. Naviguez sur ses vagues de caramel et de pain grillé.

## **DONZELLE**

BLANCHE BELGE - 4,5 %

Blanche de blé d'inspiration belge, la Donzelle vous fera danser une gigue sur ses arômes d'orange et de coriandre.

## **PERLE BLEUE** **COUP DE COEUR**

SURE AUX BLEUETS - 4,2 %

Naturellement acidulée et colorée, la Perle Bleue est une bombe de fruits de notre belle région.



**CRÉEZ VOTRE PLATEAU DE  
DÉGUSTATION**

# NOS BIÈRES SANS ALCOOL

SANS ALCOOL, MAIS JAMAIS SANS CARACTÈRE. NOS CRÉATIONS GARDENT TOUTE L'ÂME DU PAVILLON NOIR, SANS LA TEMPÊTE DU LENDEMAIN.

## **FLIBUSTIÈRE**

BLANCHE - CANETTE

La flibustière a dérobé tout l'alcool dans nos cales! La chance nous a laissé ce doux nectar aux notes d'orange et de coriandre.

## **FILOU**

IPA - CANETTE

Le filou suit les traces de son mentor, le coupe-jarret, dans cette IPA sans alcool, légèrement amère, résineuse et fruitée.

## **TIMONIER**

BLONDE AU SAPIN BAUMIER - CANETTE

Le timonier est à la barre pour garantir la sécurité à bord. Accroché à la proue, le sapin baumier embaume tout le navire.



# LES SANS ALCOOL

**LIMONADE 8,99**

**VIRGIN CÉSAR 8,99**

**MOCKTAIL 8,99**

**LE VAISSEAU FANTÔME 8,99**

Jus d'ananas, jus de canneberge blanche, jus de citron et 7UP

**PERRIER 4,49**

**RED BULL 7,49**

**JUS 4,99**

**COKE, 7UP, ORANGEADE 4,49**

# DÉCOUVRIR NOS RHUMS PLATEAU PLANTATION



## PLANTATION XAYMACA SPECIAL DRY

Alcool : 43 % | Origine : Jamaïque

**Vieillessement** : 1 à 3 ans en fût de Bourbon, puis 1 an en fût Ferrand.

**Nez** : Complexe et légèrement fumé, aux notes fruitées et herbacées. Vanille pâtissière, banane cuite, zeste d'orange amère et ananas mûr.

**Palais** : Sec et floral. Corossol, poire, raisin blanc et abricot, avec une touche de coco, d'épices douces et de noix.

## PLANTATION XO 20TH ANNIVERSARY

Alcool : 40 % | Origine : Barbade

**Vieillessement** : 8 à 15 ans sous climat tropical, puis 2 à 10 ans en Europe, en fûts de chêne (Bourbon, Ferrand et chêne blanc neuf).

**Nez** : Floral et fruité, évoluant vers la vanille, le cacao et le chocolat au lait.

**Palais** : Boisé et riche, avec de belles notes de mangue, révélant une longue maturation en chêne français.



## EXPLOREZ NOS 4 RHUMS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR 39,99

### MORBLEAU BLANC

Alcool : 40,3 % | Origine : Québec

**Vieillessement** : 1 an.

**Nez** : Chaleureux et intense, aux accents sucrés et tropicaux.

**Palais** : Assemblage de rhums portoricain, jamaïcain et canadien, filtré pour une robe claire. Notes d'ananas, de banane et de fruits tropicaux.

### PLANTATION ISLE OF FIDJI

Alcool : 40 % | Origine : Îles Fidji

**Vieillessement** : 2 à 3 ans en fût de Bourbon, puis 1 an en fût de cognac Ferrand.

**Nez** : Intense et riche : mélasse et poire, suivies de pomme, banane et épices douces, avec une légère touche fumée.

**Palais** : Rond et gourmand, sur le caramel vanillé, le miel et le gingembre, avec des notes de prune et de coco.

# PLATEAU ROSEMONT

## ROSEMONT ANANAS

Alcool : 40 % | Origine : Québec

**Vieillessement** : Non vieilli.

**Nez** : Explosion d'ananas mûr, notes tropicales fraîches et légèrement sucrées.

**Palais** : Attaque vive et fruitée, équilibre entre la fraîcheur de l'ananas et la rondeur du rhum. Finale nette, légèrement exotique.



## ROSEMONT COCO

Alcool : 35 % | Origine : Québec

**Vieillessement** : Non vieilli.

**Nez** : Note de noix de coco fraîche, crème légère et notes tropicales délicates.

**Palais** : Doux et onctueux, saveur franche de coco avec une finale légèrement sucrée et veloutée.



## ROSEMONT À LA VANILLE

Alcool : 32,5 % | Origine : Québec

**Vieillessement** : Non vieilli.

**Nez** : Odeur de vanille naturelle intense, nuances pâtisseries, caramel doux et légère touche boisée.

**Palais** : Texture ronde et enveloppante, vanille gourmande, notes de sucre brun et bois léger. Finale longue et chaleureuse.



## ROSEMONT SANTA BANANA - BANANE FLAMBÉE

Alcool : 40 % | Origine : Îles Fidji

**Vieillessement** : Non vieilli.

**Nez** : Bananes flambées, vanille et caramel gourmand.

**Palais** : Doux et fruité, dominé par la banane flambée, avec des notes de caramel et d'épices.





**EXPLOREZ NOS 4 RHUMS  
SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS  
POUR 34,99**

# LES VINS





## BLANCS

 **LA MASCOTA CHARDONNAY MENDOZA**  
Chardonnay, Mendoza, Argentine


 **UMBERTO CESARI LIANO**  
Pinot Grigio, Abruzzes, Italie

## ROUGES

 **FOLONARI VALPOLICELLA RIPASSO**  
Valpolicella Ripasso, Vénétie, Italie

 **ERRAZURIX MAX**  
Cabernet-Sauvignon, Aconcagua, Chili

## ROSÉ

 **BLUSH D'ÉTÉ**  
Pinot noir, Languedoc-Roussillon, France



12,99 41,99

13,99 49,99

13,99 49,99

13,99 49,99

12,99 38,99



# LES CAFÉS

**CAFÉ DU MATELOT 13,49**  
Rosemont Épicé, RhumCoco (crème noix de coco et érable) et Rosemont Coco

**CAFÉ STYLE BRÉSILIEN 13,49**  
Trois-Îles Rhum Orange, Rosemont Vanille et Captain Morgan épicé

**CAFÉ FILTRE 4,49**

**EXPRESSO 5,49**

**CAPPUCCINO 5,49**

**LATTE 5,49**

**AJOUTEZ VOTRE RHUM PRÉFÉRÉ  
À VOTRE CAFÉ POUR 4**



# ON JETTE L'ANCRE

## ENTRÉES



### FRITES CROUSTILLANTES

Petit **9,99** Grand **12,99**

### RONDELLES D'OIGNONS **13,99**

Rehaussées de bacon, d'échalotes et d'un filet de miel aux bleuets

### BRUSCHETTAS MAISON **14,99**

Avec un coulis balsamique

### TARTARE DE THON ROUGE

Entrée **20,99** Repas **34,99**

### TARTARE DE BOEUF

Entrée **20,99** Repas **34,99**

### CREVETTES POPCORN AU JALAPEÑO **15,99**

Avec mayonnaise épicée

### LE BUTIN À PARTAGER **37,99**

Ailes de poulet (4), bouchées de poulet croustillantes, fondues aux 5 fromages (2), frites croustillantes et rondelles d'oignons

### BALUCHON DE MIGNON **20,99**

Filet mignon assaisonné, brie et oignons caramélisés à la bière noire

### DUO DE SAUCISSES ET CHOUCROUTE **17,99** **NOUVEAU**

Saucisses à la bière Kidd farcies de cheddar Boivin et moutarde à l'érable

### AILES DE POULET

6 ailes pour **12,99** 12 ailes pour **20,99** 24 ailes pour **34,99**

### CHAUDRONNÉE AUX FRUITS DE MER **17,99**

### CREVETTES COCKTAIL **17,99** **NOUVEAU**

### CORNET GAUFRE DU RAZ-DE-MARÉE **20,99**

Cornet gaufre farci de crabe, homard, crevettes et pétoncles dans sa mayonnaise échalotée

### FONDUE AUX 5 FROMAGES **15,99** **NOUVEAU**

Avec oignons caramélisés et filet de sirop d'érable

### BOUCHÉES DE POULET CROUSTILLANTES **13,99** **NOUVEAU**

### NACHOS VÉGÉTARIENS **27,99**

Croustilles de maïs, olives, poivrons, oignons rouges, échalotes, bruschetta, cheddar Boivin, salsa et crème sure

### NACHOS CLASSIQUES **29,99**

Croustilles de maïs, olives, poivrons, oignons rouges, échalotes, cheddar Boivin, salsa et crème sure  
Au choix : côtes levées au rhum Plantation, morceaux de poulet croustillants ou bacon

### EXTRA GUACAMOLE **4,99**

# LES SPÉCIALITÉS DE SPARROW

## PLATS PRINCIPAUX

### FISH AND CHIPS À LA BIÈRE 31,99

Morue avec frites croustillantes et salade du chef

### CÔTES LEVÉES 34,99

Au rhum Plantation, frites croustillantes et salade du chef

### PIZZAKI 29,99

Pizzaki avec saumon fumé, laitue, concombres et sauce Fuji, frites croustillantes et salade du chef

### POITRINE DE POULET BBQ 31,99

Avec frites croustillantes et salade du chef

### MÉDAILLONS DE FILET DE BOEUF ANGUS AAA 40,99

Avec champignons et oignons rouges poêlés, sauce aux 3 poivres, frites croustillantes et salade du chef

### FILET DE FLÉTAN POÊLÉ 39,99 NOUVEAU

Avec un filet d'huile maison aux agrumes et une touche de balsamique, riz et salade du chef

### MAGRET DE CANARD 39,99 NOUVEAU

Avec champignons et oignons rouges poêlés, sauce au vin rouge, riz et salade du chef

## OSEZ CHANGER

## VOS FRITES EN POUTINE POUR 5,99

### LINGUINES AUX FRUITS DE MER 34,99

Mélange de crabe, crevettes et pétoncles nappé d'une sauce crémeuse

### SPAGHETTIS À LA TUNISIENNE 31,99

Spaghettis, sauce tomate épicée, échalotes, champignons, tomates, cheddar Boivin et boulettes de saucisse merguez

### RAVIOLIS FARCIS DE LÉGUMES GRILLÉS 29,99


Avec sauce crémeuse au vin blanc et échalotes


### POULET GÉNÉRAL TAO 31,99

Morceaux de poulet frits, poivrons, oignons légèrement caramélisés, carottes, céleri, brocoli et sauce Tao sur riz avec salade du chef

ami  
marché



 Option sans gluten disponible: demandez-là à votre serveuse

 Plat végétarien

# LARGUEZ LES AMARRRES

## HAMBURGERS

SERVIS AVEC FRITES CROUSTILLANTES ET SALADE DE CHOU

### **HAMBURGER DE POULET 26,99**

Poulet croustillant, bacon, cheddar jaune, laitue, tomates, oignons rouges marinés et sauce ranch au bacon maison

### **HAMBURGER DE BOEUF 26,99**

Galette de boeuf Angus AAA, bacon, cheddar jaune, laitue, tomates, oignons rouges marinés et sauce ranch au bacon maison

### **HAMBURGER VÉGÉ 25,99**

Galette végétarienne, cheddar jaune, laitue, tomates, oignons rouges marinés et mayonnaise maison aux échalotes



### **HAMBURGER AUX CÔTES LEVÉES 27,99**


Morceaux de côtes levées au rhum Plantation, bacon, cheddar jaune, laitue, tomates, oignons rouges marinés et sauce ranch au bacon maison


### **HAMBURGER DE CRUSTACÉS 27,99**

Mélange de crabe, homard, crevettes et pétoncles, laitue, tomates, oignons rouges marinés et mayonnaise maison aux échalotes

## DUOS PIZZA ET FRITES

 **PIZZA VÉGÉ 25,99**   
Bruschetta, brocoli, champignons, olives, poivrons, oignons rouges, sauce tomate et cheddar Boivin


 **PIZZA GARNIE 24,99**  
Pepperonis, champignons, poivrons, sauce tomate et cheddar Boivin


 **PIZZA DE LA MER 28,99** **NOUVEAU**  
Mélange de crabe, homard, crevettes et pétoncles, oignons rouges et cheddar Boivin



**OSEZ CHANGER**

**VOS FRITES EN POUTINE POUR 5,99**

 Option sans gluten disponible: demandez-là à votre serveuse

 Plat végétarien

## SALADES

### SALADE JARDINIÈRE

Entrée **14,99** Repas **22,99**

Laitue, brocoli, betteraves, carottes, concombres, oignons rouges, mandarines, wontons et vinaigrette crémeuse maison

### SALADE CÉSAR

Entrée **14,99** Repas **22,99**

Laitue romaine, bacon, croûtons assaisonnés, cheddar Boivin et vinaigrette César

### Rehaussez votre salade **5,99**

**Au choix** : saumon fumé, côtes levées au rhum Plantation, morceaux de poulet croustillants, crevettes ou mélange de crustacés

Boivin  
BOUVIN  
BOUVIN

## POUTINES

### NOS POUTINES **21,99**

Frites croustillantes et fromage en grains Boivin

**Au choix** : bacon, côtes levées au rhum Plantation ou morceaux de poulet croustillants

**Au choix** : sauce BBQ ou sauce aux 3 poivres

### POUTINE DU GÉNÉRAL TAO **26,99**

Frites croustillantes, fromage en grains Boivin, morceaux de poulet frits, poivrons, oignons légèrement caramélisés, carottes, céleri, brocoli et sauce Tao

Boivin  
BOUVIN  
BOUVIN

Boivin  
BOUVIN  
BOUVIN



# PETITS MANGEURS

10 ans et moins - Breuvage et dessert inclus

### LANIÈRES DE POULET BBQ **14,99**

### BÉBÉ POUTINE **14,99**





# BECS SUCRÉS

### GÂTEAU AU FROMAGE **10,99**

### GÂTEAU AU CHOCOLAT **10,99**

### CHAUSSON AUX POMMES FRIT **7,99** **NOUVEAU**

 Option sans gluten disponible: demandez-là à votre serveuse

 Plat végétarien