

| SIGNÉ BBQ SHOP

COCKTAIL INVITÉ

Informez-vous auprès de votre serveur!

CAESAR DU BBQ SHOP

Gin, vodka, sauce harissa, sauce BBQ maison et raifort frais, le reste, c'est un secret! Garni de fèves épicées, bacon caramélisé et citron en plus d'un morceau de céleri avec Cheese Wiz! | 15

SPRITZ DU BBQ SHOP

Notre spritz rafraîchissant à l'eau de rose, pamplemousse et romarin. Servi avec gin, hydromel et Ciao Bella Aperitivo. Pétillant, simple amertume, sucré mais pas trop! | 14

LES ÎLES QUÉBÉCOISES

Rye, Spritz Les Îles, purée de fraises, amer à la pêche, sirop d'érable, jus de citron, soda, fraise fraîche et basilic. C'est drôle à dire, mais c'est un cocktail fort et doux à la fois, qui saura plaire aux amateurs de whisky. | 13

PAMPLE-MOUSSE

Attention! Ce cocktail très léger peut facilement créer une dépendance! Notes de pamplemousse et de framboise recouvert d'un bon collet de mousse. Chambord, Ciao Bella Aperitivo, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop simple, blanc d'oeuf, soda. | 13

P'TIT DÉJEUNER AU LIT

Sortez vos Kodaks, ce cocktails est parfait pour votre Instagram! Cocktail à base de Madison Park Breakfast Gin, liqueur de vanille, liqueur d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop simple et blanc d'oeuf. | 14

CITRON FUMÉ

Amateurs de Mezcal, vous serez comblés! Sueno de Alden Mezcal, St-Germain, sherry, jus de lime, sirop simple. U cocktail qui vous laisse un peu sur votre soif à chaque gorgée et vous donne envie d'y retourner rapidement! | 14

TIKI MAÏ TAÏ

Notre version du Maï Taiï servi dans notre barrique de bois. Il contient un mélange de rhum jamaïcain et haïtien de qualité supérieure, liqueur d'orange, jus de lime et sirop d'orgeat. Amateurs de rhum, c'est pour vous! | 14

KIWI FIZZ

Notre Mojito atypique! Gin Ungava, purée de kiwi, menthe, sirop d'orgeat, jus de citron et blanc d'oeuf. Un cocktail qui saura rafraîchir les plus assoifés! | 15

PIMM'S CUP

Pimm's No. 1 Original, jus de citron, sirop simple, ginger beer avec orange et lime en garniture. | 11

D'LO BOUCANÉE

Notre version du Old Fashioned aux saveurs de pamplemousse. Johnnie Walker Black Label, Campari, Ledaig Scotch Whisky, jus de pamplemousse, sirop simple et romarin fumé. Pour les amateurs de scotch! Ce cocktail contient près de 3 oz d'alcool de qualité supérieure. | 16

MEZCAL MARGARITA

Cazadores Reposado, Sueno de Alden Mezcal, liqueur d'orange, jus de lime et sirop d'agave. Un margarita marqué par le goût fumé de la mezcal! | 12

NEGRONI SOUR

Gin québécois, Rouge Gorge Vermouth, Campari, amer à l'orange, jus de citron et blanc d'oeuf. Le meilleur des deux mondes: negroni façon sour! | 13

SMOKED OLD FASHIONED

C'est smoké pis c'est fashion! Composé de Johnnie Walker Black Label, sirop Demerara et Angostura. T'aimes le goût fumé du Scotch Whisky? C'est pour toi! | 16

JUS DE BÉBÉ

Composé de vodka Grey Goose aromatisée à la poire, d'un soupçon de jus de lime et servi avec du ginger ale. Ça le dit, jus de bébé. Ça se boit tout seul! | 9

RHUM & FALERNUM

« Rhum and quoi? » El Dorado 5 ans, jus de lime, sirop de Falernum, Angostura et Pepsi. | 10

ESPRESSO MARTINI À LA GUIMAUVE

C'est bon, c'est crémeux. Ça aide à faire passer les ribs et le brisket. Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de guimauve et garni de guimauves grillées. Absolument délectable, pas trop sucré, on aime ça! | 13

COCKTAILS CLASSIQUES

CAESAR

Vodka, Worcestershire, Tabasco et Clamato, garni de citron d'une fève marinée. Le « bloodé » classique! | 9

SPRTIZ

Ciao Bella Aperitivo, Prosecco et soda, garni d'une tranche d'orange. Simple et désaltérant, on adore! | 10

MOJITO

Rhum blanc, sirop simple, jus de lime et menthe, garni d'une rondelle de lime. Qui a dit que les mojitos c'est bon l'été seulement? | 9

MOSCOW MULE

Ça, c'est le cocktail servi dans le petit mug métallique! Vodka, jus de lime, ginger beer et menthe, garni d'une rondelle de lime. | 10

PAPER PLANE

Nonino Amaro Quiintessentia, Ciao Bella Aperitivo, bourbon et jus de citron. Le bourbon peut faire peur, inquiète-toi pas, c'est doux, doux! | 14

NAKED AND FAMOUS

Chartreuse jaune, Ciao Bella Aperitivo, Sueno de Alden Mezcal et jus de lime. Rafraîchissant et herbacé! | 15

NEGRONI

Le préféré d'Anthony Bourdain! Gin québécois, Rouge Gorge Vermouth, Campari et amer à l'orange. | 13

AMARETTO SOUR

Pas mal meilleur que ceux que tu buvais à 18 ans! Disaronno Original, jus de citron, sirop simple, blanc d'oeuf et Angostura. | 12

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, rhum blanc, gin, tequila, liqueur d'orange, jus de citron, sirop de gomme d'ananas et Pepsi. Attention, ça fesse! | 14

SANGRIA

Rouge, blanche ou rosée. | Verre 13 / Pichet 29

MOCKTAILS

Une sélection de nos meilleurs cocktails ainsi que certains grands classiques en version sans alcool. Autant d'amour et d'attention, sans le moindre degré d'alcool, afin de satisfaire tous les goûts avec la même passion du BBQ Shop.

CAESAR | 6

CAESAR BBQ SHOP | 9

PAMPLE-MOUSSE | 10

MOJITO | 7

SPRITZ | 10

KIWI FIZZ | 11

CANNE BLANCHE | 10

CRÈME TROPICALE | 11