

## BEERS

### ON TAP

Blonde de l'Anse (Pit Caribou)	\$ 14 <sup>50</sup>
Rivière blanche (La Fabrique)	\$ 13 <sup>50</sup>
Budweiser	\$ 11
Chipie (Archibald)	\$ 13
Belle-mère (Archibald)	\$ 13
Stella Artois	\$ 14
Michelob Ultra	\$ 14

### BOTTLED

Bud Light	\$ 7
Budweiser	\$ 7
Corona	\$ 9 <sup>50</sup>

### NON-ALCOHOLIC

Leurre (Rousse St-Panrace)	\$ 10 <sup>50</sup>
Lunchroom (Blonde St-Panrace)	\$ 10 <sup>50</sup>
Lesseps (IPA Pit Caribou)	\$ 10 <sup>50</sup>
Corona 0%	\$ 8

### MICROBREWERY

Juliette (Surette au cassis La Fabrique)	\$ 13 <sup>50</sup>
Gros Char (IPA Citra La Fabrique)	\$ 13 <sup>50</sup>
Gros jus (NEIPA La Fabrique)	\$ 14
Caltor (Stout à l'avoine La Fabrique)	\$ 13 <sup>50</sup>
Matane Pilsen (Lager La Fabrique)	\$ 13 <sup>50</sup>
Bonne Aventure (Rousse Pit Caribou)	\$ 13 <sup>50</sup>

Taxes in

## BEVERAGE

MILK	\$ 3
TEA	\$ 3
COFFEE	\$ 3 <sup>25</sup>
HOT CHOCOLATE	\$ 3 <sup>50</sup>
ESPRESSO	\$ 4 <sup>25</sup>
JUICE (Orange, Pineapple, Apple, Apple-grape or Grapefruit)	\$ 5
CAPPUCCINO OR AMERICANO	\$ 5 <sup>25</sup>
LATTE	\$ 6 <sup>25</sup>


Taxes not included

# CARGO

## BEVERAGE MENU

MATANE

## WINE LIST

	 5 OZ	 8 OZ	
<b>WHITE WINES</b>			
<b>GEA CHARDONNAY</b> Viña Serengeti	\$ 11	\$ 18	\$ 49
<b>L'INSTANT CHARDONNAY</b> Vignoble Berthier, France 2024	\$ 14	\$ 21	\$ 65
<b>LUMA PINOT GRIGIO</b> Sicily, Italy 2025	\$ 11	\$ 18	\$ 49
<b>CHAPEAU MELON</b> Sauvignon blanc	\$ 14	\$ 21	\$ 61
<b>TOURAINES SAUVIGNON BLANC</b> Domaine Joël Delaunay, France	\$ 13	\$ 20	\$ 57
<b>PINOT GRIS 2023</b> Beamsville Bench, Malivoire, Canada			\$ 70
<b>CONSTANTINA SOTELO</b> Rosalia, Albariño, Spain 2024			\$ 79
<b>SAUVIGNON BLANC " BÉTON "</b> Hidden Bench, Beamsville Bench, Canada 2023			\$ 80
<b>PETIT CHABLIS 2024,</b> Bourgogne, Céline et Frédéric Gueguen, France			\$ 77
<b>SANCERRE 2022</b> Les Panseillots			\$ 95
<b>RED WINES</b>			
<b>GEA CABERNET SAUVIGNON</b> Viña Antartida	\$ 11	\$ 18	\$ 49
<b>PINOT NOIR &amp; GAMAY</b> Chapeau Melon Rouge, Jérémie Huchet, France 2023	\$ 14	\$ 21	\$ 61
<b>CORBINI CHIANTI</b> Sangiovese, Italy 2024	\$ 13	\$ 20	\$ 59
<b>CARRIGA CÔTES-DU-RHÔNE</b> Maison Odart, France 2023	\$ 11	\$ 18	\$ 50
<b>RIOJA CANTIGA</b> Spain 2023	\$ 14	\$ 21	\$ 60
<b>FATTORIA MANTELLASI</b> Punto del Sorbo, Cabernet Sauvignon			\$ 80
<b>NIAGARA PENINSULA PTG</b> Pinot Noir & Gamay, Hidden Bench, Canada 2023			\$ 78
<b>CHÂTEAU SOUTARD</b> Bordeaux, France 2015			\$ 64
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> Veneto, Italy 2021			\$ 125
<b>RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE</b> Giuseppe Campagnola, Italy			\$ 69
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2016</b> Château Haut-Segottes, France			\$ 114

## ROSÉ WINES

	 5 OZ	 8 OZ	
<b>LES QUATRE TOURS</b> Coteaux d'Aix-en-Provence, France 2024	\$ 14	\$ 21	\$ 62
<b>LE MANOIR TOURAINES ROSÉ</b> Loire Valley, France 2023	\$ 13	\$ 20	\$ 49

## SPARKLING WINES

<b>MONTMARTRE</b> Blanc de Blancs Brut, Alsace		\$ 15	\$ 45
<b>BULLES BISOUS</b> Beamsville Bench, Canada			\$ 112
<b>CHARLES COLLIN</b> Classique Brut, Champagne			\$ 115

Taxes not included

## COCKTAILS

### CLASSICS

<b>MOJITO</b>	\$ 14	<b>COSMOPOLITAN</b>	\$ 14
<b>FRUITY MOJITO</b>	\$ 15	<b>SANGRIA</b>	\$ 14
<b>BLOODY CEASAR</b>	\$ 14	White, Pink or Red	
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b>	\$ 14	<b>MARGARITA</b>	\$ 15
<b>AMARETTO SOUR</b>	\$ 14	<b>STRAWBERRY BASIL MARGARITA</b>	\$ 15
<b>MARTINI</b>	\$ 14	<b>APEROL SPRITZ</b>	\$ 15
Vodka or Gin		<b>OLD FASHIONED</b>	\$ 15
<b>MARTINI VODKA GREY GOOSE</b>	\$ 18	<b>ESPRESSO MARTINI</b>	\$ 17
<b>MARTINI GIN</b>	\$ 18		
Km12, St-Laurent or Mugo			
<b>NEGRONI</b>	\$ 14		

### SIGNATURES

<b>ELDERFLOWER</b>	\$ 15	<b>GASPESIAN HORIZON</b>	\$ 14
<b>AND CUCUMBER GIN</b>		<b>ROYAL LEMON*</b>	\$ 13
<b>SMASH SAUVAGE</b>	\$ 17	<b>HASKAP BERRY MIST*</b>	\$ 15
<b>THE CARGO BLOODY</b>	\$ 21	*In collaboration with Énergie Kiwi	
<b>SURFSIDE</b>	\$ 15		
Green grapes and Aperol Gin			

### MOCKTAILS

<b>DRY JULY</b>		\$ 12
Exotic fruit Spritz with Yuzu syrup and Pineapple		
<b>L'OASIS</b>		\$ 12
Strawberry and Lavender fizz		

Taxes in