

Darling

AU MENU



LES FRINGALES

Huîtres

Minimum 3

3\$

Focaccia au levain

Beurre salé, Miel d'Anicet

6\$

Olives & lupinis

6\$

Frites, mayo

7\$

Salade verte

9\$

Arancini

Tomate séchée, cheddar

9\$

Bruschetta aux oignons

Ricotta fines herbes, oignons caramélisés

cheddar d'Avonlea, noix

10\$

Mousse de foie de volaille

Prune, gelée de cidre & érable, moutarde

14\$

16H — 19H
HUÎTRES 2,50\$

Lundi au Vendredi



PLAT
DU JOUR



LES PLATS

Cheeseburger Végé

Laitue, oignon, cornichon

Extra bacon 3\$

13\$

Guédille aux crevettes

Mayo épicée, concombre, salsa de coriandre

15\$

Chèvre chaud

Pâte feuilletée, carotte fumée, pomme

16\$

Tartare de saumon

Crème sure, aneth

17\$

Poulet Popcorn

Ranch et piri piri

17\$

Sashimi de thon

Citron, câpre, pomme

19\$

Tataki de boeuf

Soya, truffe, cheddar d'Avonlea

19\$

Cavatelli

Pecorino, poivre, beurre

20\$

LES GRILLADES

Ailes de poulet, sauce moutarde miel épicée **12\$**

Côtes levées à la portugaise, poblano, persillade **23\$**

Pieuvre grillée, pesto de roquette, chorizo, fenouil **29\$**

Steak frites, sauce poivre, frites cheddar d'Avonlea **33\$**

LES DESSERTS

Panna Cotta

Crème de citron, granité Apérol Spritz, agrumes

10\$

Gâteau au fromage basque

Coulis de canneberges

10\$

Darling Flakie

Ricotta vanille, banane, dulce de leche

10\$

Gâteau de fête

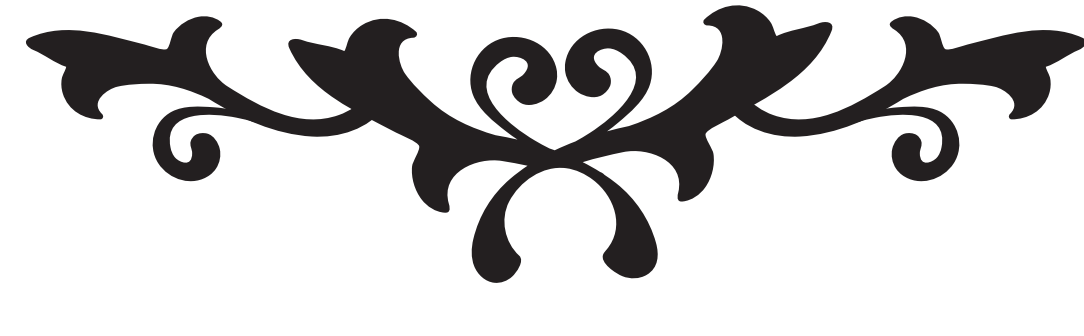
Vanille, ganache fruit de la passion,

coulis piña colada, Orange Cara Cara

19\$

Darling

FOOD MENU



APPETIZERS

Oysters

Minimum 3

3\$

Sourdough Focaccia

Salted butter and Miel d'Anicet

6\$

Olives & lupinis

6\$

Fries, mayonaise

7\$

Green Salad

9\$

Arancini

Dried tomato, cheddar

9\$

Onions Bruschetta

Herbs ricotta, caramelized onions,

Avonlea cheddar, nuts

10\$

Chicken Liver Mousse

Plum, cider & maple jelly, mustard

14\$



16H — 19H

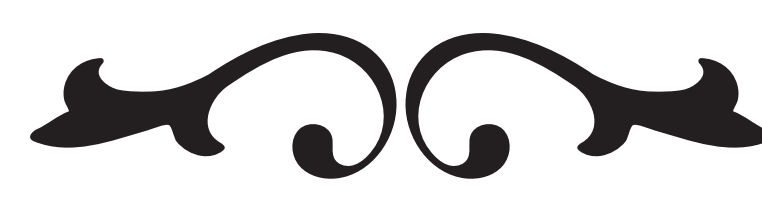
OYSTERS 2,50\$

Monday to Friday



DISH

OF THE DAY



MAINS

Veggie Cheeseburger

Lettuce, onion, pickle

Extra bacon 3\$

13\$

Shrimps Rolls

Spicy mayo, cucumber, cilantro salsa

15\$

Warm Goat Cheese

Puff pastry, smoked carrot, apple

16\$

Salmon Tartar

Sour cream, dill

17\$

Pop Corn Fried Chicken

Ranch and piri piri

17\$

Tuna Sashimi

Lemon, caper, apple

19\$

Beef Tataki

Soy, truffle, Avonlea cheddar

19\$

Cavatelli

Pecorino, pepper, butter

20\$

ON THE GRILL

Chicken Wings, spicy honey mustard sauce **12\$**

Portuguese Style Ribs, poblano, persillade **23\$**

Grilled Octopus, arugula pesto, chorizo, fennel **29\$**

Steak Fries, pepper sauce, Avonlea cheddar fries **33\$**

DESSERTS

Panna Cotta

Lemon curd, Aperol Spritz granita, citrus

10\$

Basque Cheesecake

Cranberry coulis

10\$

Flakie Darling

Vanilla ricotta, banana, dulce de leche

10\$

Party Cake

Vanilla, passionfruit ganache,

Piña colada coulis, Cara Cara orange

19\$

Darling

À BOIRE

CIDRES EN FÛT / DRAFT

<i>Les Classiques</i>	12 oz	20 oz
CID Original, Milton, 4.5%	6,50\$	9,25\$

<i>Les Saisonniers</i>	8 oz
Brut, Cidres Fleuri, 6,8%	6,00\$
Piccolino, Cidres Fleuri, 6,8% <i>Cidre sur marcs de raisin</i>	6,00\$
Crier tout bas, Intrus, 5,7% <i>Cidre aux camerises</i>	7,00\$
CID Griotte, Milton, 4,0% <i>Cidre aux cerises griottes</i>	7,25\$
Turbo Péché 2021, Chemin des Sept, 6,8% <i>Cidre élevé en fûts de Péché Mortel de chez Dieu du Ciel!</i>	8,00\$

<i>À découvrir au verre</i>	5 oz
Bécancour 2021, Souris dans sa Mémoire, Vignoble Très-Précieux-Sang <i>Seyval, Frontenac blanc, Marquette, pommes sauvages et miel d'Anicet</i>	13\$

CIDRES EN BOUTEILLE

Révolution cidre

Assemblage Brut I , Cidres Evelyne, Joliette (500ml)	28\$
Sauvage , Cidrerie Le Somnambule, Saint-Henri	30\$
Tom 2021 , Clos Saragnat, Frelighsburg <i>Cidre fermier</i>	33\$
RubINETTE 2020 , Cidrerie Milton <i>Cidre mono-variétal</i>	35\$
Papillons dans le Ventre 2022 , Cidre Maline	35\$
Brut 2021 , Aurea Mediocritas, Dunham	41\$
Dans ma Bulle , Autour de la Pomme, Shefford	48\$

Plus que des pommes

Riquita Rhubarbe 2020 , Chemin des Sept (500ml)	24\$
Céleste Sour , Cidrerie Le Somnabule, Saint-Henri <i>Co-fermentation de pommes et bleuets</i>	33\$
Pas d'Embrouilles pour les Andouilles , Cidres Intrus <i>Pommes et prunes de l'Île d'Orléans</i>	35\$
Irréfléchi mais Chéri , Cidres Intrus <i>Pommes sauvages, chardonnay, vidal et prunes</i>	35\$
Fruitopiade , Cassine, Frelighsburg <i>Pommes, baies, fleurs de sureau, basilic et cerises</i>	37\$
Cidre sur Marc de Raisin 2022 , Autour de la pomme	40\$
Soif 2021 , Revel Cider, Guelph (Ontario) <i>Pommes, cerises, fraises, Zweigelt</i>	40\$

Contrées lointaines

Divona , Johanna Cecillon, Bretagne (France) <i>Cidre brut</i>	43\$
Comet Year Cider 2020 , Wild Wine & Spirits, Nouvelle-Écosse	49\$
Desencidre , Frukstereo, Suède <i>Assemblage de pommes, baies sauvages, raisins et betteraves potagères</i>	52\$
Huy 2018 , Konni und Evi, Allemagne	60\$
Spontan 2018+2019 , Decideret, Danemark	60\$

Les Grands Formats (1500 ml)

Turbo Péché 2020 , Chemin des Sept, 8% <i>Assemblage de cidres spontanés élevés en barriques de chêne américain</i>	70\$
Beezz Contact 2019 , Desrochers x Bar Darling, 6% <i>Vin de miel d'été, pommettes et prunes</i>	72\$
Beezz Airelles 2020 , Desrochers x Candide, 5% <i>Vin de miel d'été et airelles</i>	78\$
La Couleur de l'Amour , Cidrerie Pied de Cochon, 6,7% <i>Cidre pétillant aux gadelles</i>	82\$
Horizon 2020 , Choinière, 6,8% <i>Pommes et pommettes dolgo en fermentation</i>	84\$
Déchaîné , Somnambule, 7% <i>Cidre bouché</i>	91\$

BIÈRES EN FÛT / DRAFT

	12 oz	20 oz
Lager , Boréale, 4,5%	5,25\$	8,00\$
ISA des Chutes , Boréale, 3,7%	5,25\$	8,00\$
IPA du Nord-Est , Boréale, 6% <i>New England IPA</i>	6,75\$	9,50\$
Monts et Mer , Boréale, 8% <i>Double NEIPA</i>	7,25\$	-
Retrouvailles , Boréale, 5% <i>Landbier (Lager rustique)</i>	6,75\$	9,50\$
Beretta , Dunham, 5,3% <i>Bitter</i>	6,50\$	9,25\$
Tueurs d'ours , Dunham, 5,0% <i>Kellerbier</i>	6,75\$	9,50\$
Sentinelle , Dieu du Ciel, 5,1% <i>Kölsch</i>	5,75\$	8,50\$
Rosie , Le Temps d'une Pinte, 3,8% <i>Florida Weiss</i>	6,75\$	-
Acidula Mûre Framboise , Monsregius, 5% <i>Bière de blé avec purée de fruits</i>	7,00\$	-
Borgne in the USA , Le Dispensaire, 7% <i>West Coast IPA</i>	6,75\$	9,50\$
Sabro Laser , Les Grands Bois, 4,% <i>Session IPA</i>	6,50\$	9,25\$
Ping Pong Wizard , Dunham, 4,7% <i>Grisette</i>	6,50\$	9,25\$
Triple Mile-X , Harricana, 9,5% <i>Ale blonde forte</i>	7,50\$	
Stout à l'avoine , Milles-Îles, 5,4%	6,00\$	8,75\$
Cheval Blanc , Brasseurs RJ, 5%	5,75\$	8,50\$
Griffon Rousse , Brasseurs RJ, 5%	5,75\$	8,50\$
Cream Ale , St-Ambroise, 5%	5,75\$	8,50\$
Irish Stout , St-Ambroise, 4,2%	5,75\$	8,50\$

SANS ALCOL

Coccinelle , Milton (355ml)		7\$
Hors Sentiers , Boréale, Pale Ale (473ml)		7\$
Limbo Lime , Mikkeller, 0,3% (330ml)		7\$
Limbo Framboise , Mikkeller, 0,3% (330ml)		7\$
Limbo Yuzu , Mikkeller, 0,3% (440ml)		8,50\$
Weird Weather , Mikkeller, 0,3% (440ml)		8,50\$
Henry and... his Science , Mikkeller, 0,3% (440ml)		8,50\$

Kombucha en fût	12 oz	20 oz
Fruits de la passion et codonopsis , Gutsy	5,75\$	8,50\$

COCKTAILS DARLING

Cocktails classiques disponibles sur demande

Bitter Than Good	12\$
<i>Gin, Campari, Vermouth rouge, ISA des Chutes</i>	
Croque-Moi la Poire !	13\$
<i>Belle de Brillet, Vermouth sec, Gingembre, Prosecco</i>	
Betty & Ginny	14\$
<i>Rye Whisky, Bowmore, Betterave, Gingembre</i>	
Savannah	14\$
<i>Scotch, Amermelade, Lime, Ananas</i>	
Moctezuma	14\$
<i>Tequila, Cointreau, Amaro Vecchio, Citron, Mezcal</i>	
Jardin d'Hiver (Pichet)	45\$
<i>Gin, Sirop aux herbes, Citron, Pamplemousse, Soda</i>	

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Oude Quetsche , (375ml) Tilquin (Belgique) 6,4%	30\$
Anadromous , Anchorage (Alaska, États-Unis) 9,5%	32\$
Stout Rullquin , Tilquin (Belgique) 7%	41\$
Oude Gueuze Tilquin , Tilquin (Belgique) 7%	44\$
Gueuzérable 2017-2018 , Tilquin (Belgique) 10%	62\$
Oude Mirabelle , Tilquin (Belgique) 7%	62\$
Oude Pinot Noir , Tilquin (Belgique) 8,1%	65\$

VINS AU VERRE

Bulles

Cava Espagne, Cami de Flors Brut, Josep Masachs	11\$
Vin de France 2020, La Cave se Rebiffe Rosé, Frantz Saumon	14\$

Rosés

Piémont 2021, È Rosato, Poderi Cellario	10\$
Emporda 2021, Pink Flow, Sota Els Angels	14\$

Oranges / Macérations

Castilla-La Mancha 2020, Petites Fleurs, Domaine Les Rassembleurs	12\$
Toscana Bianco 2015, Chiarofiore, Tunia	16\$

Blancs

Soave 2020, Ficelle, I Stefanini	8\$
Grèce 2021, Mosaic, Chatzivaritis Estate	10\$
Valle del Maule 2022, Glup chenin blanc, Longavi Wines	12\$
Vin de France 2021, Depuis le Temps, Guilhem Barré	13\$
Niagara Peninsula, Blue and Yellow, Rosewood Winery	13\$
Hautes-Côtes de Beaune 2021, Billard et Fils	17\$

Rouges

Rioja 2020, Inedito 3/3, Bodega Lacus	10\$
Duriense 2019, Zero Zero, Quinta Vale De Pios	11\$
Vin de France 2021, La foulée des zinzins, Philippe Badea	12\$
Saint Louis 2020, Les Entêtés, Domaine du Nival	15\$
Barolo 2013, Riserva, Beni di Batasiolo	18\$

VINS BOUTEILLES

Bulles

Vin de France 2021, Ventre Gliss, Domaine Les Murailles Neuves	63\$
Nitra 2021, Blá Blá, Pivnica Brhlovce	68\$
Vénétie 2018, Cinciallegra, Il Roccolo di Monticelli	74\$
Vin de France, Carrément de Brougegone, Celine et Laurent Tripoz	79\$
Champagne, Blanc de Noir Extra Brut, Domaine Barbichon	127\$
Champagne Brut, Blanc de Blanc, Bourdaine-Gallois	155\$

Rosés

Vin de France 2021, L'Acrobate, Julie et Toby Bainbridge	55\$
Corbières 2021, Cyprès de Toi Rosé, Fond Cyprès	67\$
Vin du Québec 2021, Pavillon, Lieux Communs	69\$

Oranges / Macérations

Terre di Chieti 2020, Zero Puro Landae, Cantina Orsogna	53\$
Émilie-Romagne 2020, Catavela, Denavolo	67\$
Vénétie 2020, White PR6, Cantina Insolente	69\$
Piémont 2020, Favonio, Tenuta Foresto	78\$
Alsace 2021, Blanc Taché, Domaine Neumeyer	79\$
Vino Bianco 2020, Lunatica, Il Torchio	86\$
Sierra Foothills 2019, Carte Blanche, Clos Saron	153\$

Blancs

Navarre 2022, Vitis, Azul y Garanza	43\$
Niederösterreich 2021, Grüner Veltliner, Weingut Sepp Moser	52\$
Vin de France 2020, Herbes Folles, Domaine L'Herbier du Vin	59\$
Frelighsburg 2019, Les ventilos, Joy Hill	60\$
Vino da Tavola 2021, Semplicemente Bellotti Bianco, Cascina degli Ulivi	61\$
Mâcon Bussières 2021, Le Pavillon, Domaine de la Sarazinière	66\$
Alsace 2020-21, Matin Fou, Christophe Lindenlaub	66\$
Terre Siciliane 2021, Gibil, Agricola Virà	66\$
Macédoine 2020, MVL Assyrtiko, Ktima Ligas	76\$
Montlouis-sur-Loire 2020, Vilain P'tit Ch'nin, Lise et Bertrand Jousset	78\$
Côtes du Jura 2017, Savagnin Ouillé, Didier et Jules Grappe	87\$
Slovaquie 2020, Veltlin, Strekov	95\$

Rouges

Méditerranée 2021, Rouge, Isle Saint-Pierre	38\$
Dolcetto d'Asti 2019, Il Rocchetto, Torelli	49\$
Vin de France 2021, Brain de folie, Domaine du Mortier	58\$
Minervois 2021, Arbalète et Coquelicots, Domaine Sénat	61\$
Anjou 2020, Enlèvement demandé, Clos des Treilles	62\$
Frelighsburg 2021, Roche Mère, Maison Joy Hill	65\$
Secano Interior de Yumbel 2021, Pipeno, Cacique Maravilla (1000ml)	66\$
Dunham 2020, New World Lite, Domaine de l'Espiegle	70\$
IGT Brachetto, Bastian Contrario, Andrea Scovero	72\$
Californie 2020, Post Flirtation, Martha Stoumen	74\$
Emilia Rosso 2019, Brine D'Aprile, Ca' de Noci	75\$
Trentino-Alto Adige 2020, Pinot Nero 17, Dornach	92\$
Barolo 2017, Essenze, Vite Colte	97\$

GRANDS FORMATS

Rosés

Macédoine 2016, **Le Rosé, Ktima Ligas** (3000ml) 302\$

Macérations

Sancerre 2018, **Akméniné, Sébastien Riffault**
(1500ml) 162\$

Blancs

Farnham 2021, **Seyval Chardo, Les Pervenches**
(1500ml) 122\$

Franken 2021, **Sylvaner, Stefan Vetter** (1500ml) 130\$

Vin de France 2017, **Juste Ciel, Petite Baigneuse**
(1500ml) 165\$

Chablis 2021, **Terroir de Chablis, Patrick Piuze**
(1500ml) 180\$

Rouges

Québec 2019, **Un de ces Quatre, Domaine du Nival**
(1500ml) 134\$

Frelighsburg 2022, **Raisin Brin, Maison Joy Hill**
(1500ml) 135\$

Vin de France 2019, **Trinquette,**
La Petite Baigneuse (1500ml) 136\$

Dogliani Superiore 2018, **Pirochetta Vecchie Vigne,**
Cascina Corte (1500ml) 140\$

Fleuri 2019, **Phénix, Les Bertrand** (3000ml) 346\$

SPIRITUEUX

Gin

Tanqueray, Angleterre	9\$
Romeo's Gin, Québec	9\$
Birster, Québec	9\$
Cirka Sauvage, Québec	9\$
St-Laurent, Québec	10\$
Hendricks, Écosse	10\$
Botanist, Royaume-Uni	10\$
Mugo, Québec	10\$
Barr Hill, États-Unis	13\$
Monkey 47, Allemagne	15\$

Vodka

Stolichnaya, Lettonie	9\$
Zubrowka, Pologne	9\$
Ketel One, Pays-Bas	9\$
Cirka Terroir, Québec	10\$
Grey Goose, France	11\$
Menaud Vodka, Québec	12\$

Tequila et Mezcal

Hornitos Gold, Mexique	8\$
Cazadores Blanco, Mexique	8\$
Sombra Mezcal, Mexique	12\$
Serpiente Mezcal, Mexique	13\$
El Chapleau, Québec	13\$
Patrón Silver, Mexique	14\$
Casamigos Reposado, Mexique	15\$
Alipus Mezcal, Mexique	15\$

Rhum

Brugal Anejo, République Dominicaine	8\$
Bacardi Superior, Cuba	8\$
Captain Morgan Épicé, Québec	8\$
Kraken Rhum Noir Épicé, États-Unis	8\$
Barbancourt 4 ans, Haiti	9\$
Plantation OFTD Overproof, France	10\$

Bourbon

Jim Beam, États-Unis	8\$
Makers Mark, États-Unis	9\$
Knob Creek 9 Ans, États-Unis	11\$
Woodford Reserve, États-Unis	11\$
Basil Hayden, États-Unis	12\$

Whisky & Rye

Canadian Club Rye, Canada	8\$
Jameson, Irlande	8\$
Busker, Irlande	8\$

Scotch

Glenlivet 12 ans, Highland	10\$
Jura 10 ans, Islay	11\$
Bowmore 12 ans, Islay	11\$
Dalwhinnie 15 ans, Highland	17\$

Vermouth

Rouge Gorge, Domaine Lafrance	9\$
Rouge Gorge Blanc, Domaine Lafrance	9\$
Vermouth Torino Rosso, Torelli	12\$

Digestifs et Eaux-de-vie

Cognac VS, Courvoisier	11\$
Brandy 10 Imperial Reserva, Torres	8\$
Cabral Tawny 10 ans, Porto	9\$
Calvados Pays d'Auge, Boulard	9\$
Calvados 3 ans, Roger Groult	9,50\$
Calvados 7 ans fût Hydromel, Roger Groult	20\$
Grappa Monovitigno di Prosecco, De Negri	8\$
Grappa dei Amighi, De Negri	11\$
Cuvée de la Diable, Domaine Durochers	8\$
Liqueur Fleurs de Sureau, Laurent Cazottes	16\$
Liqueur Coings Sauvages, Laurent Cazottes	18\$
Pomme Pomme Gueule, Laurent Cazottes	20\$
Arbois 2010, Vin Jaune, Michel Gahier	17\$