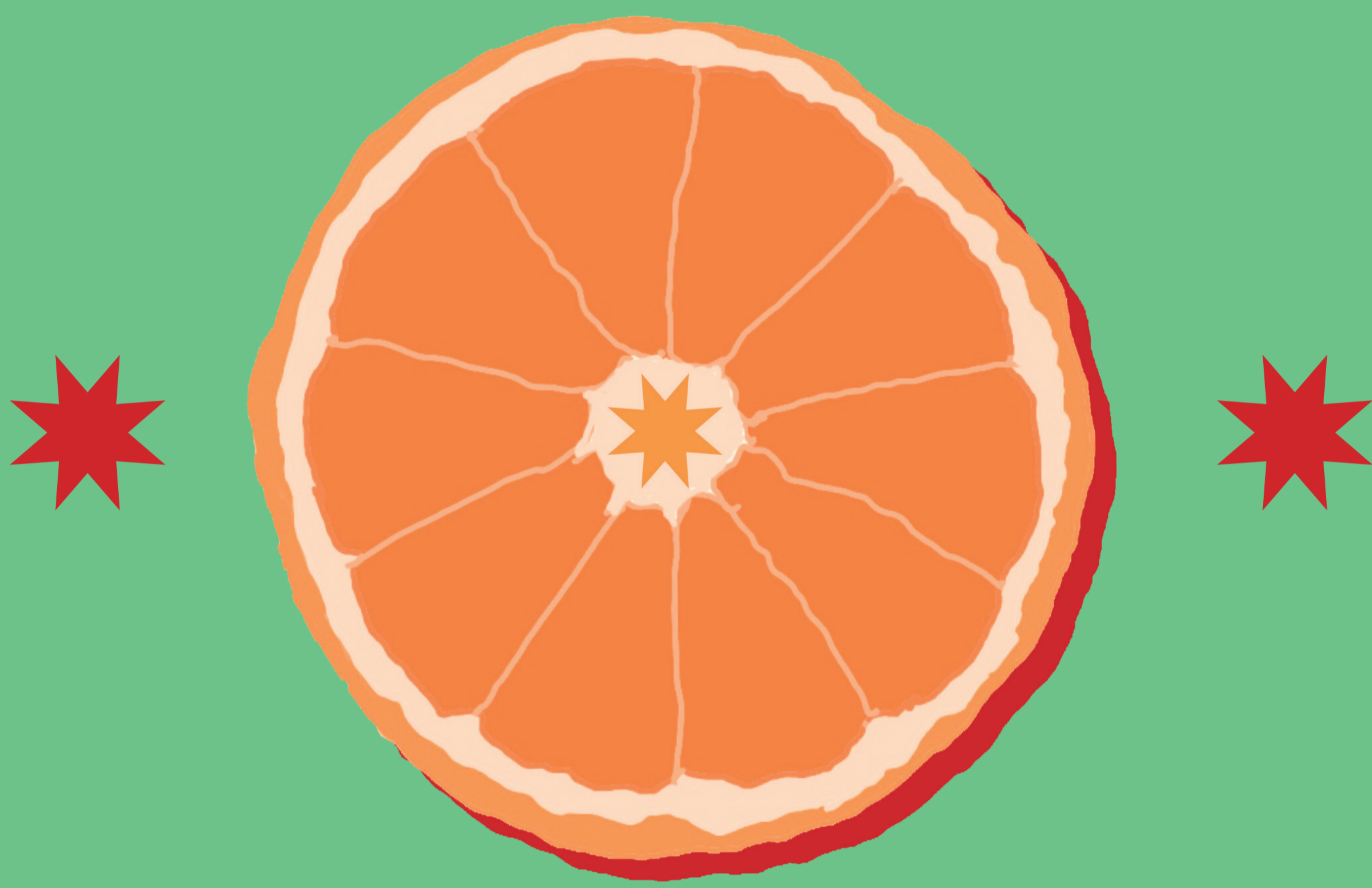


*Darling*

***L'apéro du  
dimanche***



17h à minuit

—

***2 Apéro Spritz  
+  
Plateau d'entrées  
à partager***

Arancinis \* Bruschettas \* Olives & lupinis

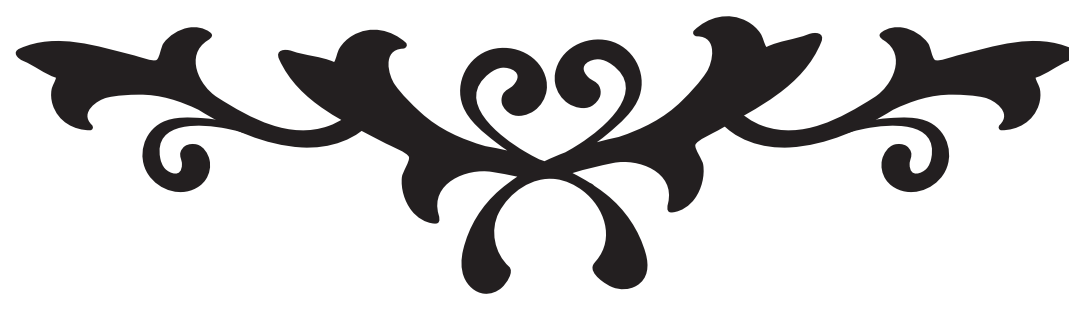
**40\$**

—

**Apéro Spritz / 10\$**

*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, pesto de roquette

9\$

Bruschetta aux tomates

Ricotta fines herbes, tomates fraîches

Cheddar du Presbytère, basilic

10\$

Aubergine grillée

Baba ganouj, feta, sésame

13\$

Terrine de campagne

Bacon, maitake, gelée de cidre et Calvados

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

Sauce ranch, salsa concombre et poblano

16\$

Tartare de saumon

Crème sure, aneth

17\$

Poulet Popcorn

Ranch et piri piri

17\$

Asperges grillées

Mozzarella et bacon

18\$

Ceviche de crevettes nordiques

Fraise, lime, poblano

19\$

Tataki de boeuf

Soya, truffe, Cheddar du Presbytère

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 Presbytère 33\$

## LES DESSERTS

Panna Cotta

Crème de citron, granité d'Apérol Spritz, agrumes

10\$

Gâteau au fromage basque

Coulis de canneberges

10\$

Darling Flakie

Ricotta vanille, fraise, dulce de leche

10\$

Gâteau de fête

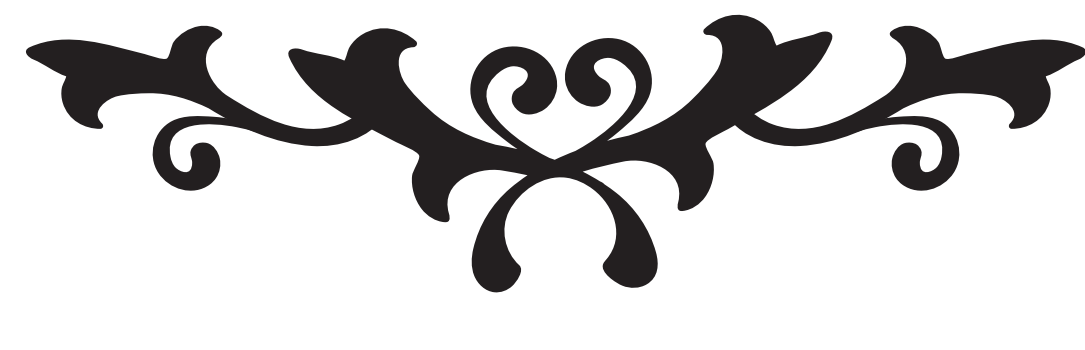
Vanille, ganache fruit de la passion,

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, mayonnaise

7\$

Green Salad

9\$

Arancini

Dried tomato, cheddar, arugula pesto

9\$

Tomato Bruschetta

Herbs ricotta, fresh tomatoes, Presbytère cheddar, basil

10\$

Grilled Eggplant

Baba ganouj, feta, sesame

13\$

French Country Terrine

Bacon, maitake, cider and Calvados jelly

14\$



16H — 19H

OYSTERS 2,50\$

Monday to Friday



DISH

OF THE DAY



## MAINS

Veggie Cheeseburger

Lettuce, onion, pickle

Extra bacon 3\$

13\$

Shrimps Roll

Ranch sauce, cucumber and poblano salsa

16\$

Salmon Tartar

Sour cream, dill

17\$

Pop Corn Fried Chicken

Ranch and piri piri

17\$

Nordic Shrimps Ceviche

Strawberry, lime, poblano

19\$

Grilled Asparagus

Mozzarella and bacon

19\$

Beef Tataki

Soy, truffle, Presbytère 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, Presbytère cheddar fries 33\$

## DESSERTS

Panna Cotta

Lemon curd, Aperol Spritz granita, citrus

10\$

Basque Cheesecake

Cranberry coulis

10\$

Flakie Darling

Vanilla ricotta, strawberry, dulce de leche

10\$

Party Cake

Vanilla, passionfruit ganache, Piña colada coulis, Cara Cara orange

19\$

*Darling*

# À BOIRE

## CIDRES EN FÛT / DRAFT

---

### *Les Classiques*

**12 oz 20 oz**

**CID Original**, Milton, 4.5%

6,50\$

9,25\$

**CID Sec**, Milton, 5.5%

6,75\$

9,50\$

---

### *Les Saisonniers*

**8 oz**

**La Famille**, Cidres Fleuri, 6,8%

*Assemblage de cidres*

6,00\$

**Beezz Pomme**, Ferme Apicole Desrochers, 5%

*Spritzer naturel de miel et pommes*

6,75\$

**Zanzibar**, Cidre Sauvageon, 6%

*Cidre au gingembre*

6,75\$

**Je Pense Que Tu Penses Trop**, Intrus, 5,5%

*Cidre sur marc de raisins Sainte-Croix*

7,00\$

**Pas de Samedi Sans Soleil**, Intrus, 6,1%

*Pommes d'automne et baies de sureau*

7,00\$

**Cid Mangue**, Milton, 4,5%

*Cidre mi-sec*

7,25\$

---

### *À découvrir au verre*

**5 oz**

Bécancour 2021, **Souris dans sa Mémoire**,

**Vignoble Très-Précieux-Sang**

*Seyval, Frontenac blanc, Marquette,*

*pommes sauvages et miel d'Anicet*

13\$

## CIDRES EN BOUTEILLE

---

### *Révolution cidre*

---

<b>Assemblage Brut I</b> , Cidres Evelyne, Joliette (500ml)	28\$
<b>RubINETTE 2020</b> , Cidrerie Milton <i>Cidre mono-variétal</i>	35\$
<b>Papillons dans le Ventre 2022</b> , Cidre Maline	35\$
<b>Première Saison 2021</b> , Errant, Québec <i>Pommes et pommets sauvages hâtives</i>	35\$
<b>Route 202</b> , Cassine, Frelighsburg <i>Pommes sauvages récoltées le long de la route 202</i>	38\$
<b>Brut 2021</b> , Aurea Mediocritas, Dunham	41\$

---

### *Plus que des pommes*

---

<b>Riquita Rhubarbe 2020</b> , Chemin des Sept (500ml)	24\$
<b>Céleste Sour</b> , Cidrerie Le Somnabule, Saint-Henri <i>Co-fermentation de pommes et bleuets</i>	33\$
<b>Peauchemin</b> , Chemin des Sept X Domaine Nival <i>Cidre sur marc de raisin</i>	34\$
<b>Pas d'Embrouilles pour les Andouilles</b> , Cidres Intrus <i>Pommes et prunes de l'Île d'Orléans</i>	35\$
<b>Crier Tout Bas</b> , Cidres Intrus, Québec <i>Pommes, camerises et rhubarbe</i>	35\$
<b>Fruitopiade</b> , Cassine, Frelighsburg <i>Pommes, baies, fleurs de sureau, basilic et cerises</i>	37\$
<b>MacroDose Fleuri</b> , Dunham <i>Pommes, fraises, cerises griottes et raisin Gamay</i>	40\$
<b>Cidre sur Marc de Raisin 2022</b> , Autour de la pomme	40\$
<b>Piquette 2021</b> Revel Cider, Guelph (Ontario) <i>Piquette de Seyval Blanc et Chardonnay</i>	40\$
<b>Soif 2021</b> , Revel Cider, Guelph (Ontario) <i>Pommes, cerises, fraises, Zweigelt</i>	40\$

---

### *Contrées lointaines*

---

<b>Divona</b> , Johanna Cecillon, Bretagne (France) <i>Cidre brut</i>	43\$
<b>Comet Year Cider 2020</b> , Wild Wine & Spirits, Nouvelle-Écosse	49\$
<b>Desencidre</b> , Frukstereo, Suède <i>Assemblage de pommes, baies sauvages, raisins et betteraves potagères</i>	52\$
<b>Nantosuelta</b> , Johanna Cecillon, Bretagne (France) <i>Cidre brut</i>	57\$
<b>Huy 2018</b> , Konni und Evi, Allemagne	60\$

---

### *Les Grands Formats (1500 ml)*

---

<b>Beezz Contact 2019</b> , Desrochers x Bar Darling, 6% <i>Vin de miel d'été, pommets et prunes</i>	72\$
---	------

## BIÈRES EN FÛT / DRAFT

	<b>12 oz</b>	<b>20 oz</b>
<b>Lager</b> , Boréale, 4,5%	5,25\$	8,00\$
<b>Saison des Plages</b> , Boréale, 5,9%	5,25\$	8,00\$
<b>Double Blanche du Lac</b> , Boréale, 6,1%	5,25\$	8,00\$
<b>IPA du Nord-Est</b> , Boréale, 6% <i>New England IPA</i>	6,75\$	9,50\$
<b>Halte Soleil</b> , Boréale, 5,5% <i>New England Pale Ale</i>	7,25\$	-
<b>Myrique</b> , Menaud, 5% <i>Blanche au myrique baumier</i>	6,75\$	9,50\$
<b>Rousse du Prospecteur</b> , Le Prospecteur, 5% <i>Ale Rousse irlandaise</i>	6,25\$	9,00\$
<b>Pilsner</b> , Trois Mousquetaires, 4,6% <i>Pilsner</i>	6,00\$	8,75\$
<b>IPA Américaine</b> , Milles-Îles, 6,1%	6,50\$	9,25\$
<b>Shhhaarks</b> , Le Dispensaire, 9,5% <i>Triple belge aux mandarines</i>	6,00\$	-
<b>Sentinelle</b> , Dieu du Ciel, 5,1% <i>Kölsch</i>	5,75\$	8,50\$
<b>Furlough</b> , Le Temps d'une Pinte, 6,2% <i>Berliner Weiss aux fruits des champs</i>	7,00\$	-
<b>Dr. Mobilo Aquafest</b> , Les Grands Bois, 4,5% <i>Session IPA</i>	6,75\$	9,50\$
<b>Cheval Blanc</b> , Brasseurs RJ, 5%	5,75\$	8,50\$
<b>Griffon Rousse</b> , Brasseurs RJ, 5%	5,75\$	8,50\$
<b>Cream Ale</b> , St-Ambroise, 5%	5,75\$	8,50\$
<b>Irish Stout</b> , St-Ambroise, 4,2%	5,75\$	8,50\$
	<b>8 oz</b>	<b>12 oz</b>
<b>Eau d'Kriek 2023</b> , Le Prospecteur, 5% <i>Saison barriquée aux cerises</i>	6,00\$	9,00\$

## SANS ALCOOL

<b>Coccinelle</b> , Milton (355ml)		7\$
<b>Hors Sentiers</b> , Pale Ale, Boréale, 0,5% (500ml)		7\$
<b>Limbo Lime</b> , Mikkeller, 0,3% (330ml)		7\$
<b>Limbo Framboise</b> , Mikkeller, 0,3% (330ml)		7\$
<b>Limbo Yuzu</b> , Mikkeller, 0,3% (440ml)		8,50\$
	<b>12 oz</b>	<b>20 oz</b>
<b>Kombucha en fût</b>		
<b>Fenouil et hibiscus</b> , Gutsy	5,75\$	8,50\$

## COCKTAILS DARLING

*Cocktails classiques disponibles sur demande*

---

<b>Bitter Than Good</b>	12\$
<i>Gin, Campari, Vermouth rouge, Saison des Plages</i>	
<b>Waterloo</b>	14\$
<i>Scotch, Liqueur de mandarine, Vermouth sec</i>	
<b>Faire la Sieste en Amalfi</b>	15\$
<i>Tequila Reposado, Limoncello, Absinthe, Sumac</i>	
<b>Dégonfle ton Melon Roméo ! (Pichet)</b>	45\$
<i>Gin, sirop melon d'eau, citron, concombre, soda</i>	
<b>Sangria Rouge (Pichet)</b>	40\$
<i>Rhum, liqueur de pêche, vin rouge, jus d'orange</i>	
<b>Sangria Blanche (Pichet)</b>	40\$
<i>Gin, liqueur de melon, vin blanc, Sprite</i>	

## COCKTAILS DARLING SANS ALCOOL

---

<b>Yuzi-Yuza</b>	12\$
<i>Yuzu, Lime, Ginger Beer, Soda</i>	
<b>Singapore Slim</b>	12\$
<i>Gin sans alcool, Fassionala, Falernum, Ananas, Lime</i>	
<b>Thé glacé maison</b>	5,25\$

## BIÈRES EN BOUTEILLE

---

<b>Oude Quetsche, (375ml) Tilquin (Belgique) 6,4%</b>	30\$
<b>Oude Gueuze Tilquin, Tilquin (Belgique) 7%</b>	44\$
<b>Gueuzérable 2017-2018, Tilquin (Belgique) 10%</b>	62\$
<b>Oude Mirabelle, Tilquin (Belgique) 7%</b>	62\$
<b>Oude Pinot Noir, Tilquin (Belgique) 8,1%</b>	65\$

# VINS AU VERRE

---

## *Bulles*

---

Cava Brut Reserva, <b>Misolfa, Pax Vinum</b>	11\$
Vinho Verde 2021, <b>Tubarao, Marcio Lopes</b>	15\$

---

## *Rosés*

---

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

---

## *Oranges / Macérations*

---

Vénétie 2020, <b>White PR6, Cantina Insolente</b>	14\$
Toscana Bianco 2015, <b>Chiarofiore, Tunia</b>	16\$

---

## *Blancs*

---

Soave 2021, <b>Ficelle, I Stefanini</b>	8\$
Vino Bianco 2021, <b>Barbabianca, Giovanni &amp; Stefano Menti</b>	11\$
Vin de France 2021, <b>Depuis le Temps, Guilhem Barré</b>	13\$
Vin de France 2019, <b>Exilé Blanc, Lise et Bertrand Jousset</b>	14\$
Chablis 2021, <b>Domaine Vrignaud</b>	17\$

---

## *Rouges*

---

Umbria 2020, <b>Rosso, Montemelino</b>	11\$
Anjou 2021, <b>Frères de Terre, Domaine Sagesse des Sols</b>	11\$
Douro 2021, <b>Crazy Tinto, Quinta Do Javali</b>	12\$
Penedès 2021, <b>Les Someres Red, Clos dels Guarans</b>	12\$
Barolo 2013, <b>Riserva, Beni di Batasiolo</b>	18\$



## VINS BOUTEILLES

### *Bulles*

---

Vin de France 2021, <b>Ventre Gliss, Domaine Les Murailles Neuves</b>	63\$
Rosato Frizzante Paestum 2021, <b>Il Fric, Casebianche</b>	70\$
Vénétie 2018, <b>Cinciallegra, Il Roccolo di Monticelli</b>	74\$
Vin de France 2021, <b>Galipette, Vignobles Pueyo</b>	74\$
Champagne, <b>Blanc de Noir Extra Brut, Domaine Barbichon</b>	127\$
Champagne Brut, <b>Blanc de Blanc, Bourdaire-Gallois</b>	155\$

### *Rosés*

---

Vin de France 2021, <b>L'Acrobate, Julie et Toby Bainbridge</b>	55\$
Corbières 2021, <b>Cypès de Toi Rosé, Fond Cypès</b>	67\$
Vin du Québec 2021, <b>Pavillon, Lieux Communs</b>	69\$
Umbria Rosato 2021, <b>Nucleo 3, Dinamo (1000ml)</b>	77\$

### *Oranges / Macérations*

---

Navarre 2021, <b>Oniric Brisat Vermell, Entre Vinyes</b>	51\$
Stajerska 2021, <b>Skin Contact, Heaps Good Wine</b>	61\$
Castilla y Leon 2021, <b>The New Wave Girl, Vinos Malaparte</b>	68\$
République Tchèque 2021, <b>Oranz, Jaroslav Osicka</b>	79\$
Vino Bianco 2020, <b>Lunatica, Il Torchio</b>	86\$
Vin de France 2019, <b>De Retour de Milan, Fond Cypès</b>	88\$
Sierra Foothills 2019, <b>Carte Blanche, Clos Saron</b>	153\$

### *Blancs*

---

Navarre 2021, <b>Vitis, Azul y Garanza</b>	43\$
Stellenbosch 2022, <b>Thirst, Radford Dale</b>	55\$
Saint-Louis 2021, <b>Matière à Discussion, Domaine du Nival</b>	58\$
Vino da Tavola 2021, <b>Semplicemente Bellotti Bianco, Cascina degli Ulivi</b>	61\$
Vin d'Alsace 2021, <b>Pinot Blanc Nature, André Durrmann</b>	64\$
Mâcon Bussièrès 2021, <b>Le Pavillon, Domaine de la Sarazinière</b>	66\$
Alsace 2020-21, <b>Matin Fou, Christophe Lindenlaub</b>	66\$
Imathias 2018, <b>Blanc de Noir, Ktima Tarala</b>	68\$
Vin de France 2019, <b>Les Audouines, Lise et Bertrand Jousset</b>	83\$
Côtes du Jura 2017, <b>Savagnin Ouillé, Didier et Jules Grappe</b>	87\$
Slovaquie 2020, <b>Veltlin, Strekov</b>	95\$

### *Rouges*

---

Vin de France, <b>Ribouldingue, Rabasse-Charavin</b>	40\$
Dolcetto d'Asti 2019, <b>Il Rocchetto, Torelli</b>	49\$
Conca de Barberà 2021, <b>Pomagrana, Lectores Vini</b>	55\$
Burgenland 2021, <b>Puszta Libre!, Claus Preisinger</b>	58\$
Anjou 2020, <b>Enlèvement Demandé, Clos des Treilles</b>	62\$
Vin de France 2020, <b>Arabesque, Domaine Bordes</b>	63\$
Secano Interior de Yumbel 2021, <b>Pipeno, Cacique Maravilla (1000ml)</b>	66\$
Dunham 2020, <b>New World Lite, Domaine de l'Espègle</b>	70\$
IGT Brachetto, <b>Bastian Contrario, Andrea Scovero</b>	72\$
Californie 2020, <b>Post Flirtation, Martha Stoumen</b>	74\$
Emilia Rosso 2019, <b>Brine D'Aprile, Ca' de Noci</b>	75\$
Trentino-Alto Adige 2020, <b>Pinot Nero 17, Dornach</b>	92\$
Barolo 2015, <b>Essenze, Vite Colte</b>	97\$

# GRANDS FORMATS

---

## *Macérations*

---

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

---

## *Blancs*

---

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

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

---

## *Rouges*

---

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

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

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

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

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

## 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\$
Casamigos, Mexique	15\$
Alipus Mezcal, Mexique	15\$

---

### *Rhum*

---

Brugal Anejo, République Dominicaine	8\$
Bacardi Superior, Cuba	8\$
Kraken Rhum Noir Épicé, États-Unis	8\$
Barbancourt 4 ans, Haiti	9\$
Plantation OFTD Overproof, France	10\$
Plantation XO, France	13\$

---

### *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 Bianco, Torelli	12\$
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 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\$