

Cocktails réinventés

	Simple	Double
Bourbon Lemonade	10	14.5
Bourbon Bulleit, Bière de gingembre, Jus de citron		
Dark 'N'Stormy	10	14.5
Rhum noir, Bière de gingembre, Jus d'ananas		
Limonade de course	10	14.5
Limoncello, Soda		
Rose bonbon	10	14.5
Gin Tanqueray, Aperol, Jus de canneberge		

Martinis

Gin ou Vodka Martini	11
Melon Martini	11
Cosmopolitan	11
Gipsy	11
Litchi Martini	11

Sangria maison

Liqueur de melon, Liqueur de pêche, 7up,
Jus d'orange, vin blanc ou rouge

Simple 9.5 / Double 12

Cocktails classiques

	Simple	Double
Bloody Caesar	7.75	12.5
Vodka Absolut, Clamato, Céleri		
Bloody Mary	8.25	13.25
Vodka Absolut, Jus de tomate, Céleri		
Manhattan	9	13.25
Canadian club, Cinzano rouge		
Kir	9	
Vin blanc, Crème de cassis		
Kir Royale	11	
Mousseux, Crème de cassis		
Amaretto Sour	7.75	12.5
Amaretto, Jus de citron, sucre		
Whisky Sour	7.75	12.5
Canadian club, Jus de citron, sucre		
Negroni	9	13.25
Gin Tanqueray, Campari, Vermouth rouge		
Old Fashioned	9	13.25
Bourbon Bulleit, Angostura		
Tom Collins	9.5	14
Gin Tanqueray, Sirop de citronnelle, Soda		
Mojito	9.5	14
Rhum blanc, Feuilles de menthe, Lime Soda		
Aperol Spritz	12	
Aperol, Mousseux, Soda		

Vins au verre et Demis litres

6oz - 17oz

Blancs

Igt Veneto, Pinot grigio

Cafero di Leondino Ferasin - Italie 9 - 25

Vdp côtes de Thongue, sauvignon / viognier

Domaine le bosquet - France 9 - 25

Aoc Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Domaine de la Grenaudière - France 9 - 26

Aoc Petit Chablis, chardonnay

Domaine Ellevin - France 11 - 36

Vqa Lincoln Lakeshore, chardonnay

Meldville - Ontario 11 - 36

Rosés

Igp Côtes de Thongue, syrah / grenache

Domaine le bosquet - France 9 - 25

Rouges

Igp Pays d'Oc Cabernet / Merlot,

Domaine Tour du Pech - France 8 - 23

Aconcagua Costa, cabernet sauvignon

In Situ - Chili 9 - 26

Doc Chianti Colli Senesi

Palazzo Bandino - Italie 9 - 26

Igt Toscana, Rivus

Poggio Nardone - Italie 9 - 26

Aconcagua Costa, pinot noir

In Situ - Chili 10.50 - 32

Vdp Pays d'Oc, syrah

Château Camplazens 10.50 - 32

Doc Valpolicella classico, ripasso

Corte Aleardi 10.50 - 32

Mousseux et Champagnes

Prosecco

Zonin - Italie 35

Prosecco

Cafero - Italie 55

Champagne Brut

Nicolas Feuillate - France 90

Champagne Brut

Pol Roger - France 120

Champagne Brut





Veuve Cliquot - France 135

Vins Rosés


Igp Côtes de Thongue, syrah / grenache

Domaine le bosquet - France 36

Vins Blancs

Igt Veneto, Pinot grigio Cafero di Leondino Ferasin - Italie	36
Vdp Côtes de Thongue, sauvignon / viognier Domaine le bosquet - France	36
Aoc Muscadet Sèvre et Maine sur lie Domaine de la Grenaudière - France	39
 Aoc Alsace, sylvaner Domaine Saint-Rémy - France	46
La Capelina, soave Franchetto - Italie	48
Marlborough, Sauvignon blanc Thornburry - Nouvelle Zélande	49
Do Rueda, Verdejo Hermanos Lurton - Espagne	49
Aoc Petit Chablis, chardonnay Domaine Ellevin - France	60
Vqa Lincoln Lakeshore, chardonnay Meldville - Ontario	60
 Vino de la tierra de Castilla y Leon Nosso - Espagne	60
 Vin de France, viognier Domaine la Graveirette - France	65
Côtes du Roussillon Mas d'en Janeil - France	80
 Trebbiano Le Anfore - Italie	80
Doc Langhe, riesling G D Vajra - Italie	90

Vins Rouges

Igp Pays d'Oc Cabernet / Merlot, Domaine Tour du Pech - France	35
Aconcagua Costa, cabernet sauvignon In Situ - Chili	39
Doc Chianti Colli Senesi Palazzo Bandino - Italie	39
Igt Toscana, Rivus Poggio Nardone - Italie	39
Tango Côte de Vaudreuil - Québec	41
Aconcagua Costa, pinot noir In Situ - Chili	47
Cabernet sauvignon Round Hill cellar - Californie	52
Aoc Cahors, malbec Château Famey - France	48
Aoc Bordeaux, merlot / cabernet franc, 24/7 Domaine Bielle - France	49
Vdp Pays d'Oc, syrah Château Camplazens - France	49
 Do Rioja, crianza, Vitaran Castillo de Mendoza - Espagne	52
Doc Maremma Toscana, cabernet sauvignon Mocali - Italie	58

Vins Rouges

Doc Valpolicella classico ripasso Corte Aleardi - Italie	50
 Dop Montepulciano d'Abruzzo Lunaria Orsogna - Italie	55
Igt Toscana, sangiovese, Mattaione Fattoria Camporignano - Italie	59
Valle de Aconcagua, carmenère, Gran reserva In Situ – Chili	68
Igt di forli rosso, sangiovese, Ronco di Ciliegi Castelluccio - Italie	68
Paso Robles, zinfandel Calipaso - Californie	68
Bonanza, cabernet sauvignon Caymus - Californie	68
Kadette, pinotage Kanonkop – Afrique du sud	68
Three vines red, merlot / cabernet / petit verdot Eco Terreno - Californie	75
Aoc Fitou Château des Erles – France	75
Docg vino Nobile di Montepulciano, Morone Palazzo Bandino - Italie	86

Vins Rouges

Igt Toscana, Perbruno I Giusti et Zanza – Italie	90
Aoc Lalande-de-pomerol Domaine de Viaud – France	93
Docg Amarone della Valpolicella classico Corte Aleardi	100
Docg Barolo Massolino - Italie	120
Docg Amarone della Valpolicella classico Acinatico	125
Docg Brunello di Montalcino Poggio Nardone - Italie	125
Docg Brunello di Montalcino Collosorbo - Italie	135
McLaren Valley, shiraz, The Warrior Anvers - Australie	145
Napa Valley, cabernet sauvignon Caymus - Californie	230

Gin – 1oz

Apéritif

Vermouth blanc Martini – 2oz	6.50
Vermouth rouge Martini– 2oz	6.50
Vermouth blanc Cinzano– 2oz	6.50
Vermouth rouge Cinzano– 2oz	6.50
Apérol – 1oz	6.75
Dubonnet rouge– 2oz	6.75
Saint Raphaël doré– 2oz	6.75
Pernod – 1oz	7.15
Campari– 1oz	7.15
Pineau des Charentes doré Le coq d’Or– 2oz	8.75
Porto tawny 10 ans – 2oz	11.00
Taylor Fladgate	

Eau

Perrier - verre	3.50
Eska plate - 750 ml	5.50
Eska pétillante - 750 ml	5.50

Tanqueray - Angleterre	
Elaboré à base de genièvre et de graines de coriandre	6.75
Beefeater - Angleterre	
Notes épicés et fruités	6.75
Bombay Sapphire - Angleterre	
Notes florales intenses et d’agrumes	8.50
Ungava - Québec	
Aromes herbacés et notes d’agrumes	9.00
Hendricks - Ecosse	
Élaboré à base de genièvre et de concombres	9.00
Romeo - Québec	
Arômes de lavande et d’aneth	9.00
Cirka sauvage - Québec	
Aromes florales et conifères	9.00
Seventh Heaven - Québec	
Arômes florales et d’agrumes	9.00
Dandy domaine Lafrance - Québec	
Élaboré à base d’eau de vie de pomme et de genièvre	11.25
Dillon’s - Ontario	
Élaboré à base de 22 herbes et non filtré	11.30
Peter McAuslan’s – holy smoke - Québec	
Arômes végétales, citronné avec une note houblonnée	11.25
3 Lacs - Québec	
Distillé avec du tournesol et du citron	12.25
Radoune - Québec	
Elaboré à base de genièvre et de champignons sauvages	12.25

Suppl 0.50\$ pour soda ou tonic

Gin – 1oz

Portage - Québec

Saveurs traditionnelles de genièvre, notes de lavande 12.75

Queensborough – Colombie Britannique

Notes de genièvre, épinette et romarin 13.00

Bootlegger botanique #3 - Québec

Gin classique fini au bois de chêne et de pommes 13.00

Wabasso - Québec

Arômes de petits fruits et d'érable 13.00

Km 12 - Québec

Arômes florales et conifères 13.00

Brockmans - Angleterre

Aromes intenses de fruits noirs et de genièvre 13.00

Bleu royal - Québec

Notes de fleurs sauvages et de coriandre 13.00

Madison Park pink - Québec

Elaboré à base de genièvre, lavande et hibiscus 13.00

Mariana - Violette - Québec

Arômes puissants aux saveurs de violette 13.00

Hoshlag Hibiscus - Québec

Notes d'hibiscus et d'agrumes 15.50

Saint Laurent - Québec

Vieilli en fût de chêne, saveurs florales et herbacés 15.50

Trait-Carré - Québec

Vieilli en fût de chêne, notes boisé et épicés 15.50

Cirka 375 édition limité - Québec

Infusé de pétales de rose, canneberges et cerises 15.50

Whiskey – 1oz

Canadian club original – Canada 7.00

Jack Daniels Old no 7 – Etats-Unis 7.00

Jameson - Irlande 7.00

Bulleit Frontier bourbon – Etats-Unis 7.75

Whisky – Ecosse – 1oz

Chivas regal blended 12 ans 9.25

Glenfiddich 12 ans single malt 11.00

Bowmore 12 ans single malt 12.25

Glenmorangie the Lasanta single malt 17.00

Balvenie 14 ans Carribean cask single malt 21.75

Suppl 0.50\$ pour soda ou tonic

Vodka – 1oz

Absolut – Suede	6.75
Ciroc aux baies rouges - France	9.00
Grey Goose – France	11.00

Rhum – 1oz

Bacardi blanc superior	6.25
Captain Morgan rhum brun	6.25
Captain Morgan rhum épicé	6.75
The kraken rhum épicé	7.75
Havana club brun 7 ans	8.50
Diplomatico reserve rhum brun	9.25

Digestifs – 1oz

Crème de menthe verte	6.75
Crème de menthe blanche	6.75
Kahlua	6.75
Frangelico	6.75
Tia Maria	6.75
Sambucca	6.75
Southern comfort	6.75
Bailey's	7.25
Limoncello	7.25
Amaretto Disaronno	7.25
Jack Daniels au miel	7.25
Goldschlager	7.25
Galliano	7.50
Irish Mist au miel	7.50
Grand Marnier	9.50
Belle de Brillet	9.50

Cafés alcoolisés

Eaux de vie – 1oz

Chartreuse verte	10.00
Calvados Boulard	8.25
Grappa De Negri	8.50
Poire William Massenez	10.00

Cognac – 1oz

Brandy V.S.O.P St Remy	5.95
V.S Hennessy	9.50
V.S.O.P Remy Martin	10.00
X.O Hennessy	25.00

Téquila – 1oz

Cuervo especial doré	7.25
Patron silver	12.00
Patron anejo	15.25

L'Espagnol 9.00
Brandy, Tia Maria

Le Toscan 9.00
Frangelico, Kahlua

Le Brésilien 9.50
Kahlua, Grand Marnier, Brandy

L'Irlandais 9.50
Jameson, Irish Mist

Le Beaver 9.50
Baileys, Canadian club

Le Jamaïcain 9.50
Rhum brun, Kahlua

Shooters – 3\$ ch.

La spécialité maison

Stinger
Cognac, Crème de menthe blanche

Kamikaze
Vodka, Triple sec, Jus de lime

B-52
Bailey's, Grand Marnier, Kahlua

Chocolate Chip
Vodka, Crème de cacao, Kahlua

Gladiateur
Amaretto, Liqueur de pêche, Rhum brun, Jus d'orange

Kiss cool
Sambuca, Curaçao bleu


Oh my gosh
Amaretto, Liqueur de pêche

Bières


Fût - 20oz

Budweiser 8.25
Lager blonde

Budweiser light 8.25
Lager blonde

 **Microbrasserie Trois Lacs** 8.75
Première impression - Lager blé organique

 **Microbrasserie Trois Lacs** 8.75
Saint Patrick – Rousse Irlandaise

 **Joufflue- Archibald** 9.25
Blanche

 **Chipie - Archibald** 9.25
Rousse

Goose IPA 9.50
IPA blonde style anglaise

Cobblestone 9.50
Stout style irlandaise

Stella Artois 9.75
Lager blonde

Bouteille

Budweiser – Prohibition 5.50
Sans Alcool


Corona 7.75
Lager pâle

Bières


Fût - 20oz

Budweiser 8.25
Lager blonde

Budweiser light 8.25
Lager blonde

 **Microbrasserie Trois Lacs** 8.75
Première impression - Lager blé organique

 **Microbrasserie Trois Lacs** 8.75
Saint Patrick – Rousse Irlandaise

 **Joufflue- Archibald** 9.25
Blanche

 **Chipie - Archibald** 9.25
Rousse

Goose IPA 9.50
IPA blonde style anglaise

Cobblestone 9.50
Stout style irlandaise

Stella Artois 9.75
Lager blonde

Bouteille

Budweiser – Prohibition 5.50
Sans Alcool

Corona 7.75
Lager pâle