



# À BOIRE

## BIÈRES

### EN BOUTEILLE

<b>Budweiser</b>	6
<b>Beck's Sans Alcool</b>	6
<b>Stella Artois</b>	7
<b>Corona</b>	7
<b>Alexander Keith's Red Amber</b>	7
<b>Labatt 50 (710 mL)</b>	10
<b>Kirin Ichiban (650 mL)</b>	10

### EN FÛT

### 16 oz

### PICHET

<b>Archibald Chipie (Rousse)</b>	7	23
<b>Labatt 50</b>	7	23
<b>Goose Island Endless IPA</b>	7	23
<b>Stella Artois</b>	8	26
<b>Hoegaarden</b>	8	26
<b>Cidre Lacroix</b>	8	-

## BULLES

<b>Fiol Prosecco</b>	10/45
Italie, Vénétie	
<b>Villa Conchi Cava</b>	10/45
Espagne, Catalogne	
<b>Chandon Rosé</b>	90
<b>Chandon Sweet Star</b>	90
Californie, É-U	
<b>Crémant d'Alsace Pierre Frick*</b>	95
France, Blanc de Noir 2015, Bio	
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b>	175
Champagne, France	
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	185
<b>Veuve Clicquot Rich</b>	220
Champagne, France	
<b>Dom Perignon Brut</b>	500
Champagne, France	

## COCKTAILS MAISON

<b>Piña Holala</b> (MOCKTAIL) Purée de coco, purée d'ananas, jus de lime, sirop chipotle	7
<b>Clear Sangria</b> Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	10
<b>Hemingway Daiquiri</b> Rhum Havana, sirop chipotle, maraschino liqueur, jus de lime et pamplemousse	11
<b>Matcham</b> Gin Botanist, thé matcha/gingembre, lait de riz, sirop simple, coriandre	11
<b>Unicorn Basil Smash</b> Gin Bombay, basilic, sirop de licorne, jus de citron	12
<b>Bourbon Lemonade</b> Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	12
<b>Aperitivo Spritz</b> Aperitivo Luxardo, Fiol Prosecco, soda	12
<b>Christmas Mojito</b> Rhum Havana, menthe, miel, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	13
<b>Mai Tai</b> Rhum Diplomatico, Rhum Havana, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, amers	13
<b>La Havana</b> Rhum Havana, Chartreuse, jus d'ananas, jus de lime, sirop de gingembre, amers	13
<b>Spitfire</b> Cognac Hennessy VS, vin blanc, liqueur de pêche, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, amers	13
<b>Old Fashioned Bêtise</b> Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sirop simple, Chambord, amers Regan's	14
<b>Bacon Bloody Caesar</b> Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	14



# À BOIRE

## LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Fumé Blanc Errazuriz</b> Chili, 2017	9	35
<b>Prince Philippe</b> France, Bourgogne Aligoté 2016	10	37
<b>Bolla Rétro Della</b> Italie, Vénétie Pinot Grigio 2018	10	38
<b>Tsantali Agioritikos</b> Grèce, Thessalia 2018		40
<b>Pfaff Black Tie</b> France, Alsace 2017		44
<b>Villa Maria Sauvignon Blanc</b> Nouvelle-Zélande, Marlborough 2015		44
<b>Terrazas Reserva</b> Argentine, Chardonnay 2017	11	45
<b>Pino Doncel*</b> Espagne, Sauvignon Blanc 2018		48
<b>Domaine Montrose*</b> France, Languedoc, Chardonnay		49
<b>Château Le Pis Blanc*</b> France, Bordeaux, Sauvignon Blanc	12	51
<b>Verdeo Torres*</b> Espagne, Rueda 2017		54
<b>Joseph Drouhin Chablis</b> France, 2015		59
<b>Domaine de Montcy Cheverny*</b> France, 2017, Bio		59
<b>L'Archetipo, Greco Bianco*</b> Italie, Salento 2016 (vin orange)		69

*\*Importation Privée*

## LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Zaphy Organic Bio</b> Argentine, Mendoza Cabernet Sauvignon 2018	9	34
<b>Folonari Valpolicella</b> Italie, 2016	10	36
<b>Flor de Crasto</b> Portugal, Douro 2016		37
<b>Raices Syrah*</b> Espagne, Valdepenas 2015		40
<b>Terrazas Reserva</b> Argentine, Cabernet Sauvignon 2016	11	45
<b>Pinodonei Doncel Black 2017*</b> Espagne, Monastrell, Syrah, Petit Verdot		45
<b>Domaine de l'Île Margaux</b> France, Bordeaux Supérieur 2014, Bio		49
<b>Castello Nipozzano Riserva Chianti</b> Italie, Toscane 2015		52
<b>Clos Roussely*</b> Canaille, Loire, Gamay 2015, Bio		53
<b>Les Ursulines Pinot Noir</b> France, Bourgogne, Pinot Noir 2017 Jean Claude Boisset	12	54
<b>Aglianico del Sannio Lorio*</b> Italie, Aglianico 2017		69
<b>Beni di Batasiolo Barolo</b> Italie, Piémont 2014		72

## LES ROSÉS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Listel Grains de Gris</b> Italie, 2016	9	32
<b>George Duboeuf Beaujolais Rosé</b> France, 2017		42

# À MANGER

<b>Huîtres fraîches 6/12</b> Mignonette maison, citron	18/34	<b>Mac 'n' cheese Cochon</b> Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	15
<b>Salade du chef</b> 🍴 Roquette, mesclun, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso	7	<b>Sliders Bêtise (2 mcx)</b> Boulette de bœuf maison, oignons caramélisés au gingembre et saké, shiso frit, cheddar, mayo épicée, pain brioché	13
<b>Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx)</b> Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	12	<b>Poutine Général Tao</b> Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	13
<b>Tataki de thon</b> Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois chiche au wasabi concassé	17	<b>Ribs de porc braisé</b> À la coréenne : sauce bulgogi maison, paille de patate douce frite	14
<b>Carpaccio de bœuf</b> Vinaigrette à la citronnelle, réduction de hoisin et soya, légumes marinés	13	<b>Salade de calmars</b> Edamame, salade de wakame, teriyaki, tobiko	13
<b>Salade soba</b> 🍴 Nouilles soba, concombre, chou rouge, roquette, poivron rouge, vinaigrette au miso et érable, patate douce paille frite	10	<b>Banh Mi Grilled Cheese</b> Flanc de porc au kimchi, cheddar, légumes marinés, coriandre, concombre, jalapeno	15
<b>Tartare de saumon Bêtise</b> Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki au yuzu, servi avec chips de wonton	16	<b>Risotto</b> 🍴 Portobello, champignon de paris, enoki, huile de truffe	15
<b>Tartare de bœuf</b> Bœuf, basilic thaï, poivrons marinés, échalotes frites, moutarde à l'ancienne, sambal oelek, servi avec croustons	15	<b>Pétoncles Poêlés U10</b> Duxelle de champignon, sauce katsu aux 5 épices	24
<b>Dumplings à l'agneau (6 mcx)</b> Agneau, gingembre, sauce teriyaki au yuzu	14	<hr/> <b>À Partager</b> <hr/>	
<b>Frites maison</b> 🍴 Servies avec mayo épicée	7	<b>Carré d'agneau grillé</b> Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	35/75
<b>Calmars frits</b> Servis avec mayo cari	12	<b>Steak Tomahawk 40 oz</b> Servi avec sauce demi-glace au canard laqué et légumes poêlés	145
<b>Edamames à l'huile de truffe</b> 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignon frit et paprika	9	<b>Le surf and turf</b> Steak Tomahawk, queue de homard et pétoncles poêlés, crème de gingembre et ail, légumes poêlés	180
<b>Choux fleurs frits</b> 🍴 Choux fleurs marinés, tempura, mayo à l'ail	9	<b>Plateau Roi de la mer</b> 6 Huîtres fraîches Salade de calmars Tartare de saumon Bouchées de crabe Tataki de thon	76



---

## DESSERT

---

<b>Bueno frit</b> Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	9
<b>Churros maison</b> Caramel au beurre salé	7

---

## DIGESTIFS & CAFÉS

---

Espresso	3
Espresso allongé	3
Capuccino	4
Café latté	4
Américano	3
Café glacé Vietnamien	5
Café Brésilien	9
Café Espagnol	9
Café Irlandais	9
Café Baileys	9

\*\*\*S'il vous plaît nous faire part de vos restrictions ou allergies alimentaires // Please notify us of any dietary restrictions or allergies\*\*\*