



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	6
Beck's Sans Alcool	6
Labatt 50	6
Stella Artois	7
Corona	7
Alexander Keith's Red Amber	7
Hoegaarden	8
Kirin Ichiban (650 mL)	10

<u>EN FÛT</u>	<u>20 OZ</u>	<u>PICHET</u>
Archibald Chipie (Rousse)	8	23
Archibald Joufflue (Blanche)	8	23
Goose Island Endless IPA	8	23
Stella Artois	9	26

BULLES

Villa Conchi Cava Espagne, Catalogne	10/45
Plou & Fils Brut* Touraine, Val de Loire	55
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne, France	175
Veuve Clicquot Brut Champagne, France	185
Veuve Clicquot Rich Champagne, France	220
Dom Perignon Brut Champagne, France	450

COCKTAILS MAISON

Mojito Rhum Havana, menthe, miel, sucre, jus de lime, soda	10
Clear Sangria Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	10/29
Paloma Tequila, pamplemousse, jus de lime, Sel de madras	11
Hendricks Pomme Concombre Hendricks, pomme concombre, tonic	12
Dark N Stormy Rhum brun, jus de lime, sirop d'orgeat	12
Bourbon Lemonade Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	12
Aperitivo Spritz Aperitivo Luxardo, cava, soda	12
Christmas Mojito Rhum Havana, menthe, miel, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	13
Mai Tai Rhum Havana, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, amers	13
La Havana Rhum Havana, Chartreuse, jus d'ananas, jus de lime, sirop de gingembre, amers	13
Old Fashioned Bêtise Buffalo Trace, sirop simple, Chambord, amers Regan's, concombre	14
Bacon Bloody Caesar Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	14



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Trapiche Chardonnay Argentine, 2018	9	34
Fumé Blanc Errazuriz Chili, 2018	9	37
Prince Philippe France, Bourgogne Aligoté 2018	10	39
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie 2018	11	40
Tsantali Agioritikos Grèce, Thessalia 2018		42
Pfaff Black Tie Pinot Gris, Riesling France, Alsace 2017		44
Villa Maria Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough 2018		45
Château Le Pis Blanc* France, Bordeaux, Sauvignon Blanc	12	52
Verdeo Torres* Espagne, Rueda 2017		54
Domaine Sylvain Bailly Sancerre France, Centre-Val de Loire 2016		58
Joseph Drouhin Chablis France, 2015		62
Domaine de Montcy Cheverny* France, 2017, Bio		65
L'Archetipo, Fiano* Italie, Salento 2016 (vin orange)		69
Domaine de la Moussière France, Centre-Val de Loire, Sancerre, Bio		70

*Importation Privée

LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Trapiche Carbernet-Sauvignon Argentine, 2018	9	34
Folonari Valpolicella Italie, 2016	10	35
George Vigouroux Malbec France, 2016	10	36
Flor de Crasto Portugal, Douro 2016		37
Stranero* Italie, Vénétie 2016		39
Raices Syrah* Espagne, Valdepenas 2015		44
Château Le Pis Rouge* France, Bordeaux 2014, Bio		49
Castello Nipozzano Riserva Chianti Italie, Toscane 2015		52
Clos Rousely* Canaille, Loire, Gamay 2015, Bio		53
Les Ursulines Pinot Noir France, Bourgogne, Pinot Noir 2017 Jean Claude Boisset	12	54
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont 2014		72

LES ROSÉS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Listel Grains de Gris Italie, 2016	9	34
George Duboeuf Beaujolais Rosé France, 2017		42

À MANGER

Soupe du jour 🍃	7	Sliders Bêtise (2 mcx)	13
Salade du chef 🍃	7	Boulette de bœuf maison, oignons caramélisés, shiso frit, cheddar, mayo épicée, pain brioché	
Roquette, mesclun, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso		Poutine Général Tao	13
Salade soba 🍃	10	Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	
Nouilles soba, concombre, chou rouge, roquette, poivron rouge, vinaigrette au miso et érable, patate douce paille frite		Banh Mi Grilled Cheese	15
Salade de calmars	13	Flanc de porc au kimchi, cheddar, légumes marinés, coriandre, concombre, jalapeno	
Edamame, salade de wakame, teriyaki, tobiko		Mac 'n' cheese Cochon	15
Tataki de thon	17	Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	
Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois chiche au wasabi concassé		Flanc de porc caramélisé	15
Tataki de bœuf	13	Flanc de porc braisé, sauce kimchi, légume mariné	
Poire asiatique, soya saké, vermouth, tobiko, togorashi, ail frit		Risotto 🍃	15
Tartare de saumon Bêtise	16	Portobello, champignon de paris, enoki, huile de truffe	
Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki au yuzu, servi avec chips de wonton		Pétoncles Poêlés U10	24
Tartare de bœuf	15	Duxelle de champignon de Paris, portobello, enoki, sauce katsu aux 5 épices	
Bœuf, basilic thaï, poivrons marinés, échalotes frites, moutarde à l'ancienne, sambal olek, servi avec croutons		Huîtres fraîches 6/12	18/34
Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx)	12	Mignonette maison, citron	
Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton			
Dumplings à l'agneau (6 mcx)	14		
Agneau, gingembre, sauce teriyaki au agrumes			
Calmars frits	12		
Servis avec mayo au curry			
Choux fleurs frits 🍃	9		
Choux fleur mariné, tempura, mayo à l'ail			
Frites maison 🍃	7		
Servies avec mayo épicée			

À Partager

Carré d'agneau grillé (4/8)	35/75
Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	
Plateau Roi de la mer	76
6 Huîtres fraîches	
Salade de calmars	
Tartare de saumon	
Bouchée de crabe	
Tataki de thon	



DESSERT

Bueno frit	9
Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	
Churros maison	7
Caramel au beurre salé	
Crème brûlée	7
Saveur du moment	

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****