



# À BOIRE

## BIÈRES

### EN BOUTEILLE

<b>Budweiser</b>	6
<b>Beck's Sans Alcool</b>	6
<b>Labatt 50</b>	6
<b>Stella Artois</b>	7
<b>Corona</b>	7
<b>Alexander Keith's Red Amber</b>	7
<b>Hoegaarden</b>	8
<b>Kirin Ichiban (650 mL)</b>	11

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

## BULLES

<b>Villa Conchi Cava</b> Espagne, Catalogne	11/49
<b>Plou &amp; Fils Brut*</b> Touraine, Val de Loire	59
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b> Champagne, France	175
<b>Veuve Clicquot Brut</b> Champagne, France	185
<b>Veuve Clicquot Rich</b> Champagne, France	220
<b>Dom Perignon Brut</b> Champagne, France	450

## COCKTAILS MAISON

<b>Mojito</b> Rhum Havana, menthe, miel, sucre, jus de lime, soda	11
<b>Clear Sangria</b> Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	11/35
<b>Paloma</b> Tequila, pamplemousse, jus de lime, Sel de madras	11
<b>Hendricks Pomme Concombre</b> Hendricks, pomme concombre, tonic	12
<b>Dark N Stormy</b> Rhum brun, jus de lime, sirop d'orgeat	12
<b>Bourbon Lemonade</b> Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	12
<b>Aperitivo Spritz</b> Aperitivo Luxardo, cava, soda	12
<b>Christmas Mojito</b> Rhum Havana, menthe, miel, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	13
<b>Mai Tai</b> 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>Old Fashioned Bêtise</b> Buffalo Trace, sirop simple, Chambord, amers Regan's, concombre	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>Trapiche Chardonnay</b> Argentine	10	37
<b>Fumé Blanc Errazuriz</b> Chili	10	40
<b>Prince Philippe</b> France, Bourgogne Aligoté	11	42
<b>Bolla Rétro Pinot Grigio</b> Italie, Vénétie	11	43
<b>Tsantali Agioritikos</b> Grèce, Thessalia		45
<b>Pfaff Black Tie Pinot Gris, Riesling</b> France, Alsace		47
<b>Villa Maria Sauvignon Blanc</b> Nouvelle-Zélande, Marlborough		48
<b>Château Le Pis Blanc*</b> France, Bordeaux, Sauvignon Blanc	13	55
<b>Verdeo Torres*</b> Espagne, Rueda 2018		57
<b>Domaine Sylvain Bailly Sancerre</b> France, Centre-Val de Loire 2018		61
<b>Joseph Drouhin Chablis</b> France, 2018		68
<b>L'Archetipo, Fiano*</b> Italie, Salento 2016 (vin orange)		72
<b>Domaine de la Moussière</b> France, Centre-Val de Loire, Sancerre, Bio		73

## LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Trapiche Carbernet-Sauvignon</b> Argentine, 2018	10	37
<b>Folonari Valpolicella</b> Italie, 2016	11	38
<b>Flor de Crasto</b> Portugal, Douro 2016	11	40
<b>Raices Syrah*</b> Espagne, Valdepenas 2015		47
<b>Château Le Pis Rouge*</b> France, Bordeaux 2014, Bio		55
<b>Castello Nipozzano Riserva Chianti</b> Italie, Toscane 2015		55
<b>Les Ursulines Pinot Noir</b> France, Bourgogne, Pinot Noir 2017 Jean Claude Boisset	13	57
<b>Traboules</b> France, Coteaux du Lyonnais		65
<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	10	37
<b>George Duboeuf Beaujolais Rosé</b> France, 2017		45

*\*Importation Privée*



---

## À MANGER

---

<b>Salade du chef</b> 🍴 Roquette, mesclun, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso	8	<b>Sliders Bêtise (2 mcx)</b> Boulette de bœuf maison, oignons caramélisés, shiso frit, cheddar, mayo épicée, pain brioché	14
<b>Salade soba</b> 🍴 Nouilles soba, concombre, chou rouge, roquette, poivron rouge, vinaigrette au miso et érable, patate douce paille frite	11	<b>Poutine Général Tao</b> Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	14
<b>Salade de calmars</b> Edamame, salade de wakame, teriyaki, tobiko	14	<b>Banh Mi Grilled Cheese</b> Flanc de porc au kimchi, cheddar, légumes marinés, coriandre, concombre, jalapeno	16
<b>Tataki de thon</b> Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois chiche au wasabi concassé	18	<b>Mac 'n' cheese Cochon</b> Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	16
<b>Tataki de bœuf</b> Poire asiatique, soya saké, vermouth, tobiko, togorashi, ail frit	14	<b>Flanc de porc caramélisé</b> Flanc de porc braisé, sauce kimchi, légume mariné	16
<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	17	<b>Risotto</b> 🍴 Portobello, champignon de paris, enoki, huile de truffe	16
<b>Tartare de bœuf</b> Bœuf, basilic thaï, poivrons marinés, échalotes frites, moutarde à l'ancienne, sambal oelek, servi avec croutons	16	<b>Pétoncles Poêlés U10</b> Duxelle de champignon de Paris, portobello, enoki, sauce katsu aux 5 épices	25
<b>Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx)</b> Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	13	<b>Huîtres fraîches 6/12</b> Mignonette maison, citron	2/ch
<b>Dumplings à l'agneau (6 mcx)</b> Agneau, gingembre, sauce teriyaki au agrumes	15		
<b>Calmars frits</b> Servis avec mayo au curry	13		
<b>Choux fleurs frits</b> 🍴 Choux fleur mariné, tempura, mayo à l'ail	11		
<b>Frites maison</b> 🍴 Servies avec mayo épicée	8		

---

## À Partager

---

<b>Carré d'agneau grillé (4/8)</b> Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	35/70
<b>Plateau Roi de la mer</b> 6 Huîtres fraîches Salade de calmars Tartare de saumon Bouchée de crabe Tataki de thon	75



---

## DESSERT

---

<b>Bueno frit</b>	10
Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	
<b>Churros maison</b>	8
Caramel au beurre salé	
<b>Crème brûlée</b>	8
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\*\*\*