



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	7
Beck's Sans Alcool	6
Stella Artois	7
Corona	8
Alexander Keith's Red Amber	8
Labatt 50 (710 mL)	10
Kirin Ichiban (650 mL)	11

EN FÛT

16 oz

PICHET

Archibald Chipie (Rousse)	8	24
Labatt 50	8	24
Goose Island Endless IPA	8	24
Stella Artois	9	27
Hoegaarden	9	27
Cidre Lacroix	9	-

BULLES

Fiol Prosecco	11/49
Italie, Vénétie	
Villa Conchi Cava	11/49
Espagne, Catalogne	
Chandon Rosé	95
Chandon Sweet Star	95
Californie, É-U	
Villa Conchi Cava 1.5 L	99
Crémant d'Alsace Pierre Frick*	99
France, Blanc de Noir 2015, Bio	
Moët & Chandon Impérial Brut	175
Champagne, France	
Veuve Clicquot Brut	185
Veuve Clicquot Rich	220
Champagne, France	
Dom Perignon Brut	500
Champagne, France	

COCKTAILS MAISON

Piña Holala (MOCKTAIL)	7
Purée de coco, purée d'ananas, jus de lime, sirop chipotle	
Clear Sangria	11/35
Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	
Hemingway Daiquiri	12
Rhum Havana, sirop chipotle, maraschino liqueur, jus de lime et pamplemousse	
Unicorn Basil Smash	13
Gin Bombay, basilic, sirop de licorne, jus de citron	
Bourbon Lemonade	12
Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	
Aperitivo Spritz	13
Aperitivo Luxardo, Fiol Prosecco, soda	
Christmas Mojito	13
Rhum Havana, menthe, miel, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	
Mai Tai	13
Rhum Diplomatico, Rhum Havana, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, amers	
La Havana	14
Rhum Havana, Chartreuse, jus d'ananas, jus de lime, sirop de gingembre, amers	
Spitfire	14
Cognac Hennessy VS, vin blanc, liqueur de pêche, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, amers	
Old Fashioned Bêtise	14
Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sirop simple, Chambord, amers Regan's	
Bacon Bloody Caesar	14
Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Fumé Blanc Errazuriz Chili	10	40
Prince Philippe France, Bourgogne Aligoté	11	42
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie	11	43
Tsantali Agioritikos Grèce, Thessalia		45
Pfaff Black Tie Pinot Gris, Riesling France, Alsace		47
Villa Maria Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough		48
Terrazas Reserva Argentine, Chardonnay	12	48
Château Le Pis Blanc* France, Bordeaux, Sauvignon Blanc	13	55
Verdeo Torres* Espagne, Rueda 2017		57
Joseph Drouhin Chablis France		68
L'Archetipo, Greco Bianco* Italie, Salento 2017, Bio, vin orange		72
L'Archetipo, Fiano* Italie, Salento, Bio, vin orange		74
La Moussière Sancerre France, Vallée de la Loire, Bio		79

**Importation Privée*

LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Zaphy Cabernet Sauvignon BIO Argentine, Mendoza	10	36
Folonari Valpolicella Italie	11	38
Flor de Crasto Portugal, Douro		40
Raices Syrah* Espagne, Valdepenas		47
Terrazas Reserva Argentine, Cabernet Sauvignon	12	48
Pinodonei Doncel Black* Espagne, Monastrell, Syrah, Petit Verdot		48
Domaine de l'Île Margaux France, Bordeaux Supérieur, Bio		52
Castello Nipozzano Riserva Chianti Italie, Toscane		55
Clos Roussely* Canaille, Loire, Gamay		56
Les Ursulines Pinot Noir France, Bourgogne, Pinot Noir Jean Claude Boisset	13	57
Aglianico del Sannio Lorio* Italie, Aglianico		74
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont		77

LES ROSÉS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Listel Grains de Gris France	10	37
George Duboeuf Beaujolais Rosé France		45



À MANGER

Huîtres fraîches Mignonette maison, citron	2/ch	Mac 'n' cheese Cochon Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	16
Salade du chef 🍴 Roquette, mesclun, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso	8	Sliders Bêtise (2 mcx) Boulette de bœuf maison, oignons caramélisés au gingembre et saké, shiso frit, cheddar, mayo épicée, pain brioché	14
Salade soba 🍴 Nouilles soba, concombre, chou rouge, roquette, poivron rouge, vinaigrette au miso et érable, patate douce paille frite	11	Poutine Général Tao Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	14
Salade de calmars Edamame, salade de wakame, teriyaki, tobiko	14	Ribs de porc braisé À la coréenne : sauce bulgogi maison, paille de patate douce frite	15
Carpaccio de bœuf Vinaigrette à la citronnelle, réduction de hoisin et soya, légumes marinés	14	Dumplings à l'agneau (6 mcx) Agneau, gingembre, sauce teriyaki au yuzu	15
Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx) Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	13	Banh Mi Grilled Cheese Flanc de porc au kimchi, cheddar, légumes marinés, coriandre, concombre, jalapeno	16
Tartare de saumon Bêtise Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki au yuzu, servi avec chips de wonton	17	Risotto 🍴 Portobello, champignon de paris, enoki, huile de truffe	16
Tartare de bœuf Bœuf, basilic thaï, poivrons marinés, échalotes frites, moutarde à l'ancienne, sambal oelek, servi avec croutons	16	Pétoncles Poêlés U10 Duxelle de champignon, sauce katsu aux 5 épices	25
Tataki de thon Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois chiche au wasabi concassé	18	<hr/> <h2>À Partager</h2> <hr/>	
Frites maison 🍴 Servies avec mayo épicée	7	Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	35/70
Calmars frits Servis avec mayo cari	13	Steak Tomahawk 40 oz Servi avec sauce demi-glace au canard laqué et légumes poêlés	150
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignon frit et paprika	9	Le surf and turf Steak Tomahawk, queue de homard et pétoncles poêlés, crème de gingembre et ail, légumes poêlés	185
Choux fleurs frits 🍴 Choux fleurs marinés, tempura, mayo à l'ail	11	Plateau Roi de la mer 6 Huîtres fraîches Salade de calmars Tartare de saumon Bouchées de crabe Tataki de thon	76



DESSERT

Bueno frit Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	10
Churros maison Caramel au beurre salé	8

DIGESTIFS & CAFÉS

Espresso	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