



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
Kirin Ichiban	9	27

BULLES

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

COCKTAILS MAISON

Clear Sangria Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	11/35
Rosé all day Sangria Vin rosé, St-Rémy Brandy VSOP, Cointreau, Jus de pamplemousse rose, Fiol Prosecco, 7up	11/35
Berry Sangria Vin rouge, St-Rémy Brandy VSOP, Cointreau, purée de fraise, petits fruits, jus de citron, 7up	11/35
Unicorn Basil Smash Gin Botanist, basilic, sirop de licorne, jus de citron	13
Pisco Sour Pisco El Gobernador de Torres, jus de lime, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	13
Christmas Mojito Mount Gay Rhum, menthe, miel, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	13
Mai Tai Rhum Diplomatico, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, amers	14
Bêtise Sling Gin Botanist, liqueur de Bénédictine, liqueur de cerise, jus de lime, soda	14
Spitfire Cognac Hennessy VS, vin blanc, Peach Schnapps, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, amers	14
Old Fashioned Bêtise Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sirop simple, Chambord, amers Regan's	14
Bacon Bloody Caesar Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	14
Bêtise-O-Tea RM VSOP, thé glacé aux pêches, jus de citron	15
Piña Holala (MOCKTAIL)	12 7
Purée de coco, purée d'ananas, jus de lime, sirop chipotle, Mount Gay Rhum	



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Fumé Blanc Errazuriz Chili, Errazuriz	10	40
Prince Philippe France, Bourgogne Aligoté	11	42
Banfi Fumaio Italie, Toscane		43
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie	11	43
Tsantali Agioritikos Grèce, Thessalia		45
Villa Maria Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough		48
Sebastiani Sonoma Country Californie, Chardonnay	12	48
Azevedo Vinho Verde* Portugal, Loureiro, Alvarinho	13	54
Château Le Pis Blanc* France, Bordeaux, Sauvignon Blanc		55
Château de Maligny Chablis France, Bourgogne		65
Joseph Drouhin Chablis France, Bourgogne		68
L'Archetipo, Greco Bianco* Italie, Salento, Bio, vin orange		72
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
Anciano 7 Anos Gran Reserva Espagne, Meseta, Tempranillo	11	38
Flor de Crasto Portugal, Douro		40
Folonari Valpolicella Italie, Vénétie	11	41
Raices Syrah* Espagne, Valdepenas		47
Terrazas Reserva Argentine, Cabernet Sauvignon	12	48
Domaine de l'Île Margaux France, Bordeaux Supérieur, Bio		52
Castello Nipozzano Riserva Chianti Italie, Toscane		55
Les Ursulines Pinot Noir France, Bourgogne, Pinot Noir Jean Claude Boisset	13	57
Banfi Aska Bolgheri Rosso* Italie, Bolgheri		65
Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos Canada, Colombie-Britannique		75
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont		77

LES ROSÉS

Listel Grains de Gris France, Languedoc-Roussillon	10	37
George Duboeuf Beaujolais Rosé France, Beaujolais	11	45
Miraval Côte de Provence France, Provence		55



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 🍴 Mesclun, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso	8	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	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		
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		
Tartare de bœuf Bœuf, câpres, cornichon, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusée au romarin, oignons caramélisés au sake servi avec croutons	16		
Tataki de thon Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois chiche au wasabi concassé	18		
Frites maison 🍴 Servies avec mayo épicée	7		
Calmars frits Servis avec mayo cari	13		
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignons frits et paprika	9		
Choux fleurs frits 🍴 Choux fleurs marinés, tempura, mayo à l'ail, sauce épicée maison	11		

À Partager

Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	35/70
Plateau Roi de la mer 6 Huîtres fraîches Salade de calmars Tartare de saumon Bouchées de crabe Tataki de thon	76



DESSERT

Tarte à la lime (Key Lime Pie)	8
Churros maison Caramel au beurre salé	8

DIGESTIFS & CAFÉS

Espresso	3	Southern Comfort	7
Capuccino	4	Goldschlager	7
Café latté	4	Amarula	7
Américano	4	Baileys	7
Café glacé Vietnamien	5	Tia Maria	7
Hotshot	5	Frangelico	7
Café Brésilien	9	Limoncello	7
Café Espagnol	9	Sambuca Ramazzotti	7
Café Irlandais	9	Poli Bassano Del Grappa	8
Café Caramel Dr.McGillicuddy Butterscotch	9	Grand Marnier	9

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