



# 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

EN FÛT	20 OZ	PICHET
<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>Fiol Prosecco</b> Italie, Vénétie	11/49
<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	500

## COCKTAILS MAISON

<b>Clear Sangria</b> Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	11/35
<b>Bourbon Lemonade</b> Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	12
<b>Unicorn Basil Smash</b> Gin Botanist, basilic, sirop de licorne, jus de citron	13
<b>Pisco Sour</b> Pisco El Gobernador de Torres, jus de lime, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	13
<b>Christmas Mojito</b> Mount Gay Rhum, menthe, miel, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	13
<b>Mai Tai</b> Rhum Diplomatico, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, amers	14
<b>Bêtise Sling</b> Gin Botanist, liqueur de Bénédictine, liqueur de cerise, jus de lime, soda	14
<b>Spitfire</b> Cognac Hennessy VS, vin blanc, Peach Schnapps, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, amers	14
<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
<b>Bêtise-O-Tea</b> RM VSOP, thé glacé aux pêches, jus de citron	15
<b>Rosé all day Sangria</b> Vin rosé, St-Rémy Brandy VSOP, Cointreau, Jus de pamplemousse rose, Fiol Prosecco, 7up	11/35
<b>Berry Sangria</b> Vin rouge, St-Rémy Brandy VSOP, Cointreau, purée de fraise, petits fruits, jus de citron, 7up	11/35



# À BOIRE

## LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Trapiche Chardonnay</b> Argentine	10	37
<b>Fumé Blanc Errazuriz</b> Chili, Errazuriz	10	40
<b>Pfaff Black Tie Pinot Gris, Riesling</b> France, Alsace	11	47
<b>Ljalba Genoli Rioja Espagne</b> Vallée de l'Ebre, Bio, Organic		42
<b>Banfi Fumaio</b> Italie, Toscane		43
<b>Bolla Rétro Pinot Grigio</b> Italie, Vénétie	11	43
<b>Tsantali Agioritikos</b> Grèce, Thessalia		45
<b>Villa Maria Sauvignon Blanc</b> Nouvelle-Zélande, Marlborough		48
<b>Azevedo Vinho Verde*</b> Portugal, Loureiro, Alvarinho 2018	13	54
<b>Château Le Pis Blanc*</b> France, Bordeaux, Sauvignon Blanc		55
<b>Château de Maligny Chablis</b> France, Bourgogne		65
<b>Joseph Drouhin Chablis</b> France, Bourgogne		68
<b>L'Archetipo, Greco Bianco*</b> Italie, Salento 2017, Bio, vin orange		72
<b>La Moussière Sancerre</b> France, Vallée de la Loire, Bio		79

*\*Importation Privée*

## LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Trapiche Carbernet-Sauvignon</b> Argentine,	10	37
<b>Anciano 7 Anos Gran Reserva</b> Espagne, Meseta, Tempranillo	11	38
<b>Flor de Crasto</b> Portugal, Douro		40
<b>Folonari Valpolicella</b> Italie, Vénétie	11	41
<b>Raices Syrah*</b> Espagne, Valdepenas		47
<b>Les Ursulines Pinot Noir</b> France, Bourgogne	13	57
<b>Château Le Pis Rouge*</b> France, Bordeaux 2014, Bio		55
<b>Castello Nipozzano Riserva Chianti</b> Italie, Toscane		55
<b>Clos Roussely*</b> Canaille, Loire, Gamay		56
<b>Banfi Aska Bolgheri Rosso*</b> Italie, Bolgheri 2017		65
<b>Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos</b> Canada, Colombie-Britannique		75
<b>Beni di Batasiolo Barolo</b> Italie, Piémont		77

## LES ROSÉS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Listel Grains de Gris</b> France, Languedoc-Roussillon	10	37
<b>George Duboeuf Beaujolais Rosé</b> France, Beaujolais	11	45
<b>Miraval Côte de Provence</b> France, Provence		55

## À MANGER

<b>Salade du chef</b> 🍴	8	<b>Poutine Bibimbap</b>	17
Roquette, mesclun, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso		Frite, fromage en grains, bœuf bulgogi, légumes marinés, œuf miroir, sauce kimchi, pâte de Gochujang	
<b>Salade soba</b> 🍴	11	<b>Poutine Général Tao</b>	14
Nouilles soba, concombre, chou rouge, roquette, poivron rouge, vinaigrette au miso et érable, patate douce paille frite		Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	
<b>Salade de calmars</b>	14	<b>Banh Mi Grilled Cheese</b>	16
Edamame, salade de wakame, teriyaki, tobiko		Flanc de porc au kimchi, cheddar, légumes marinés, coriandre, concombre, jalapeno	
<b>Tataki de thon</b>	18	<b>Mac 'n' cheese Cochon</b>	16
Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois chiche au wasabi concassé		Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	
<b>Tartare de saumon Bêtise</b>	17	<b>Flanc de porc caramélisé</b>	16
Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki, servi avec chips de wonton		Flanc de porc braisé, sauce kimchi, légume mariné	
<b>Tartare de bœuf</b>	16	<b>Risotto</b> 🍴	16
Bœuf, câpres, cornichon, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusé au romarin, oignons caramélisés au saké servi avec croutons		Portobello, champignon de paris, enoki, huile de truffe	
<b>Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx)</b>	13	<b>Huîtres fraîches 6/12</b>	2/ch
Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton		Mignonette maison, citron	
<b>Dumplings à l'agneau (6 mcx)</b>	15		
Agneau, gingembre, sauce teriyaki au agrumes			
<b>Calmars frits</b>	13		
Servis avec mayo au curry			
<b>Choux fleurs frits</b> 🍴	11		
Choux fleur mariné, tempura, mayo à l'ail			
<b>Frites maison</b> 🍴	8		
Servies avec mayo épicée			

## À Partager

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



---

## 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	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\*\*\*