



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	8
Beck's Sans Alcool	7
Modelo	8
Corona	8
NÜTRL Malt (mangue)	7

EN FÛT

20 oz PICHET

Archibald Chipie (Rousse)	8	24
Archibald Matante (Blonde)	8	24
Hoegaarden	9	27
Budweiser	8	24
Mill St.	8	24
Stella Artois	9	27

BULLES

Fiol Prosecco Italie, Vénétie	11/49
Villa Conchi Cava Espagne, Catalogne	11/49
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne, France	185
Veuve Clicquot Brut Champagne, France	195
Veuve Clicquot Rich Champagne, France	220
Dom Pérignon Brut Champagne, France	500

COCKTAILS MAISON

Clear Sangria Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	12/36
Bourbon Lemonade Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	14
Unicorn Basil Smash Gin Botanist, basilic, sirop de licorne, jus de citron	14
Pisco Sour Pisco El Gobernador de Torres, jus de lime, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	14
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	15
Old Fashioned Bêtise Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sirop simple, Chambord, amers Regan's	15
Bacon Bloody Caesar Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	15
Bêtise-O-Tea RM VSOP, thé glacé aux pêches, jus de citron	15
Rosé all day Sangria Vin rosé, St-Rémy Brandy VSOP, Cointreau, Jus de pamplemousse rose, Fiol Prosecco, 7up	12/36
Berry Sangria Vin rouge, St-Rémy Brandy VSOP, Cointreau, purée de fraise, petits fruits, jus de citron, 7up	12/36



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Fumé Blanc Errazuriz Chili, Errazuriz	11	42
Banfi Fumaio Italie, Toscane		45
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie	12	45
Tsantali Agioritikos Grèce, Thessalia		45
Sebastiani Sonoma Country Californie, Chardonnay	12	48
Villa Maria Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough		50
Château Le Pis Blanc* France, Bordeaux, Sauvignon Blanc		57
Château de Maligny Chablis France, Bourgogne		67
Joseph Drouhin Chablis France, Bourgogne		70
Landae, Zero Puro* Italie, Terre di Chieti, Bio, vin orange		69
La Moussière Sancerre France, Vallée de la Loire, Bio		81

**Importation Privée*

LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Zaphy Cabernet Sauvignon BIO Argentine, Mendoza	10	36
Flor de Crasto Portugal, Douro		42
Folonari Valpolicella Italie, Vénétie	11	42
Raices Syrah* Espagne, Valdepenas		49
Trapiche Argentine, Cabernet Sauvignon	12	52
Castello Nipozzano Riserva Chianti Italie, Toscane		57
Domaine de l'Île Margaux France, Bordeaux Supérieur, Bio		58
Traboules* France, Côteau du Lyonnais 2015, Bio		69
Cloudline Oregon, Pinot Noir	14	65
Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos Canada, Colombie-Britannique		77
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont		79
Anciano 7 Anos Gran Reserva Espagne, Meseta, Tempranillo	11	40

LES ROSÉS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Listel Grains de Gris France, Languedoc-Roussillon	11	40
Miraval Côte de Provence France, Provence		59



À MANGER

Huîtres fraîches Mignonette maison, quartiers de citron	3/ch.	Dumplings à l'agneau (6 mcx) Agneau, gingembre, sauce teriyaki au yuzu	17
Salade du chef 🍴 Roquette, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso	9	Tartare de bœuf Bœuf, câpres, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusé au romarin, cornichons, oignons caramélisés au saké servi avec croutons	18
Salade de calmars Mélange edamame, salade de wakame et tranche de calmars. Sauce teriyaki et ponzu, tobiko et quartier de citron	16	Tartare de saumon Bêtise Saumon frais, rice krispies, tomates en dés, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki, servi avec chips de wonton	19
Choux fleurs frits 🍴 Choux fleurs marinés, tempura, mayo à l'ai	13	Tataki de thon Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi et lime, pois au wasabi concassé, micro-herbes et togorashi	21
Calmars frits Servis avec mayo cari	15	Mac 'n' cheese Cochon Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	16
Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx) Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	15	Poutine Général Tao Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	16
Frites à l'huile de truffe 🍴 Servies avec mayo épicée	12	Rib Eye Steak 20oz Légumes du jour, purée pomme de terre au fromage bleu	65
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignon frit et togarashi	12		

À PARTAGER

Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	39/78
Tomahawk 50oz Légumes du jour, purée pomme de terre au fromage bleu	Prix du marché
Roi de la Mer 6 Huîtres fraîches Tartare de saumon Bouchée de crabe Tataki de thon Salade de calmars	89



DESSERT

Bueno frit Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	10
Crème brûlée Saveur du moment	9

DIGESTIFS & CAFÉS

Espresso	4
Cappuccino	5
Café latté	5
Américano	4
Thé	4
Café Brésilien	10
Café Espagnol	10
Café Irlandais	10
Café Baileys	10