



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

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

EN FÛT

20 oz

PICNET

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
Fiol Prosecco Extra Dry Rosé Italie, Vénétie	60
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 Bacardi, rhum Diplomatico, menthe, sirop simple, jus de lime, fraises, litchi, soda	13
Mai Tai Rhum Diplomatico, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, amers	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
Ljalba Genoli Rioja Viura Espagne, Vallée de l'Ebre Bio	11	44
Banfi Fumaio Italie, Toscane		45
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie	12	45
Tsantali Agioritikos Grèce, Thessalia		45
Azevedo Alvarinho Reserva Portugal, Vinho Verde		48
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
Alphonse Mellot Sancerre la Moussière France, Vallée de la Loire, Bio		81

*Importation Privée

LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Anciano 7 Anos Gran Reserva Espagne, Meseta, Tempranillo	11	40
Flor de Crasto Portugal, Douro		42
Folonari Valpolicella Italie, Vénétie	11	42
Vina Casablanca Céfiro Cool Réseve Chili, Aconcagua, Pinot Noir	11	45
Trapiche Medalla Mendoza Argentine, Cabernet Sauvignon	12	54
Sebastiani Cabernet-Sauvignon États-Unis, Californie		55
Castello Nipozzano Riserva Chianti Italie, Toscane		57
M de Magnol Côtes de Bordeaux France, Bordeaux		58
Traboules* France, Côteau du Lyonnais 2015, Bio		69
Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos Canada, Colombie-Britannique		77
Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella Italie, Vénétie		99
Beni di Batasiolo Riserva Barolo Italie, Piémont		110
Osoyoos Larose Le Grand Vin Canada, Colombie-Britannique		129

LES ROSÉS

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



TAPAS • BAR • TRAITEUR

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
Tataki de thon Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi et lime, pois au wasabi concassé, micro herbs et togarashi	21	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'ail	13	Mac 'n' cheese Cochon Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	16
Calmars frits Servis avec mayo cari	15	Poutine Général Tao Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	16
Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx) Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	15		
Frites à l'huile de truffe 🍴 Servies avec mayo épicée	12		
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignon frit et togarashi	12		
Foie gras poêle Pouding chômeur aux fruits du moment	26		
Crevettes d'Argentine à l'ail (6mcx) Basilic thaï, vinaigre de xérès	19		
Poutine filet mignon Champignons blanc, oignons sautés, demi-glace	26		
		Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	39/78
		Rib Eye Steak 20oz Légumes du jour, purée pomme de terre au fromage bleu	65
		Côte de Bœuf 50oz Purée de pomme de terre au fromage bleu, légumes du jour, chimichurri	160
		Roi de la Mer 6 Huîtres fraîches Tartare de saumon Bouchée de crabe Tataki de thon Calmars frits	92

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