



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	7
Beck's Sans Alcool	7
Stella Artois	7
Corona	8
Labatt 50 (710 mL)	10
Cidre Lacroix rosé (650 mL)	10

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	12/36
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
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, menthe, sucre, 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



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		43
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie	12	45
Tsantali Agioritikos Grèce, Thessalia		45
Sebastiani Sonoma Country Californie, Chardonnay	12	48
Azevedo Vinho Verde* Portugal, Loureiro, Alvarinho		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
Alphonse Mellot 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		36
Anciano 7 Anos Gran Reserva Espagne, Meseta, Tempranillo	11	40
Flor de Crasto Portugal, Douro		42
Folonari Valpolicella Italie, Vénétie	11	42
Vina Casablanca Céfire 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
Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos Canada, Colombie-Britannique		77
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont		79
Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella Italie, Vénétie		99

LES ROSÉS

Listel Grains de Gris France, Languedoc-Roussillon	11	40
Miraval Côte de Provence France, Provence		59



À MANGER

Huîtres fraîches (6) Mignonette maison, citron	12	Mac 'n' cheese Cochon Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	16
Salade du chef 🍴 Mesclun, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso	9	Poutine Général Tao Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	16
Crevettes d'Argentine à l'ail (6) Basilic thai, purée de patates douces	19	Dumplings à l'agneau (6 mcx) Agneau, gingembre, sauce teriyaki aux agrumes	17
Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx) Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	15	Foie gras poêlé Servi avec poire asiatique, sauce Hennessy, pain grillé	24
Tartare de saumon Bêtise Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki au yuzu, servi avec chips de wonton	19	Pieuvre grillée Pommes de terre grelot, chorizo, chou rouge, sauce à l'ail noir, yuzu et moutarde à l'ancienne	24
Tartare de bœuf Bœuf, câpres, cornichon, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusée au romarin, oignons caramélisés au sake servi avec croutons	18	Rib Eye Steak 20oz Légumes du jour, purée pommes de terre au fromage +15 Extra foie gras poêlé (1)	65 80
Tataki de thon Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois chiche au wasabi concassé	21	<hr/> <h2>À Partager</h2> <hr/>	
Frites maison 🍴 Servies avec mayo épicée Extra huile de truffe & parmesan +4\$	7	Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	39/78
Calmars frits Servis avec mayo cari	15	Poulet de cornouaille Piri Piri Servi avec purée de patates douces, légumes de saison	32
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignons frits et paprika	12	Plateau Roi de la mer 6 huîtres fraîches Pieuvre grillée Tartare de saumon Bouchées de crabe Tataki de thon	90
Choux fleurs frits 🍴 Choux fleurs marinés, tempura, mayo à l'ail, sauce épicée maison	13	Côte de Bœuf 50oz Légumes du jour, purée pomme de terre +30 Extra foie gras poêlé (2)	160 190
Pad Thaï à la courge 🍴 Courge spaghetti, fèves germées, tofu frit, coriandre, sauce sésame à l'ail et noisettes, vermicelles frits	15	Surf and turf Côte de bœuf 50oz + 6 crevettes à l'ail	175



DESSERT

Gâteau aux carottes	10
Noix de coco rôti, glaçage fromage à la crème	
Churros maison	8
Caramel au beurre salé	

DIGESTIFS & CAFÉS

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