



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	8
Beck's Sans Alcool	7
Labatt 50	7
Stella Artois	8
Corona	8

EN FÛT

20 oz PICHET

Archibald Chipie (Rousse)	8	24
Archibald Joufflue (Blanche)	8	24
Goose Island Endless IPA	8	24
Kirin Ichiban	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	200
Veuve Clicquot Brut Champagne, France	220
Veuve Clicquot Rich Champagne, France	240
Dom Perignon Brut Champagne, France	550
Armand de Brignac Ace of Spades Gold Brut Champagne, France	650

COCKTAILS MAISON

Clear Sangria Vin blanc, Peach Schnapps, cointreau, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	14/39
Bourbon Lemonade Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	14
Unicorn Basil Smash Gin Botanist, basilic, sirop de licorne, jus de citron	15
Pisco Sour Pisco El Gobernador de Torres, jus de lime, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	14
Christmas Mojito Bacardi, menthe, miel, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	14
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	16
Bacon Bloody Caesar Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	16
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	14/39



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Fumé Blanc Errazuriz Chili, Errazuriz	12	44
Ijalba Genoli Rioja Espagne Valée de l'Ebre, Bio, Organic		45
Banfi Fumaio Italie, Toscane		46
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie	13	46
Tsantali Agioritikos Grèce, Thessalia		48
Azevedo Vinho Verde Portugal, Loureiro, Alvarinho		49
Sebastiani Sonoma Country Californie, Chardonnay	13	52
Villa Maria Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough	13	52
Château Le Pis Blanc* France, Bordeaux, Sauvignon Blanc		60
Château de Maligny Chablis France, Bourgogne		72
Domaine Nathalie et Gilles Fèves Chablis Premier Cru Fourchaume France, Bourgogne		110

*Importation Privée

LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Anciano 7 Anos Gran Reserva Espagne, Meseta, Tempranillo	12	42
Flor de Crasto Portugal, Douro		42
Folonari Valpolicella Italie, Vénétie	12	43
Trinity Oaks Pinot Noir États-Unis, Californie	12	45
Vina Casablanca Céfiro Pinot Noir Chili, Aconcagua	12	45
Trapiche Medalla Mendoza Argentine, Cabernet Sauvignon	13	56
Nipozzano Riserva Chianti Rufina Italie, Toscane		59
Château Le Pis Rouge* France, Bordeaux Bio		60
Traboules* France, Côteau du Lyonnais Bio		72
Banfi Aska Bolgheri Rosso* Italie, Bolgheri 2017		75
Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos Canada, Colombie-Britannique		78
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont		85
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
Frescobaldi Alie Rosé Italie, Toscane	14	60

À MANGER

Frites maison 🍴	9	Poutine Bibimbap	20
Servies avec mayo épicée		Frite, fromage en grains, bœuf bulgogi, légumes marinés, œuf miroir, sauce kimchi, pâte de Gochujang	
+Huile de truffe, parmesan	13		
Salade du chef 🍴	9	Poutine Général Tao	17
Roquette, mesclun, concombre, tomate, vinaigrette sésame et miso		Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	
Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx)	16	Banh Mi Grilled Cheese	20
Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton		Flanc de porc au kimchi, cheddar, légumes marinés, coriandre, concombre, jalapeno	
Calmars frits	16	Mac 'n' cheese Cochon	17
Servis avec mayo épicée		Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	
Choux fleurs frits 🍴	14	Risotto 🍴	20
Choux fleur mariné, tempura, mayo à l'ail		Portobello, champignon de paris, pleurote, huile de truffe	
Dumplings à l'agneau (6 mcx)	18	Pieuvre grillées	34
Agneau, gingembre, sauce teriyaki au agrumes		Riz tomaté, asperge, rapini, chimichurri et câpres	
Tataki de thon	24		
Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois chiche au wasabi concassé			
Tartare de saumon Bêtise	21		
Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki, servi avec chips de wonton			
Tartare de bœuf	19		
Bœuf, câpres, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusé au romarin, cornichons, oignons caramélisés au saké servi avec croutons			
Huîtres fraîches 6/12	2/ch		
Mignonette maison, citron			
Foie gras poêlé	24		
Oignon caramélisé, pain campagne, beurre composé			

À Partager

Carré d'agneau grillé (4/8)	42/84
Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	
Côte de bœuf (Rib Steak) 20oz	65
Servis avec frites et sauce demi-glace	
+15 Extra foie gras poêlé (1)	80
Plateau Roi de la mer	107
6 Huîtres fraîches	
Pieuvre grillée	
Tartare de saumon	
Bouchée de crabe	
Tataki de thon	
Côte de boeuf 50oz	160
Légumes du jour, purée de pomme de terre	
+30 Extra foie gras poêlé (2)	190



DESSERT

Bueno frit	10
Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	
Churros maison	9
Caramel au beurre salé	
Crème brûlée	9
Saveur du moment	

DIGESTIFS & CAFÉS

Espresso	4	Southern Comfort	7
Capuccino	5	Goldschlager	7
Café latté	5	Grand Marnier	9
Américano	5	Belle de Brillet	10
Hotshot	5		
Café Brésilien	10		
Café Espagnol	10		
Café Irlandais	10		
Café Caramel Dr.McGillicuddy Butterscotch	10		

S'il vous plaît nous faire part de vos restrictions ou allergies alimentaires

Please notify us of any dietary restrictions or allergies