



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	8
Beck's Sans Alcool	7
Stella Artois	8
Corona	8
Corona Sunbrew (sans alcool)	7
Labatt 50 (710 mL)	10
Cidre/Cidre rosé Lacroix (473 mL)	10

EN FÛT

16 oz

PICHET

Archibald Chipie	8	24
Labatt 50	8	24
Goose Island 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
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne, France	200
Veuve Clicquot Brut Champagne, France	220
Veuve Clicquot Rich Champagne, France	240
Dom Perignon Brut Champagne, France	600

COCKTAILS MAISON

Clear Sangria Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	14/39
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, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	14
Mai Tai Rhum Diplomatico, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, blanc d'œuf, Angostura	14
Spitfire Cognac Hennessy VS, vin blanc, Peach Schnapps, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	15
Old Fashioned Bêtise Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sirop simple, Chambord, Angostura orange	16
Bacon Bloody Caesar Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	16
Bêtise-O-Tea Remy Martin VSOP, thé glacé aux pêches, jus de citron	15
Belle de bulles Belle de Brillet, jus de poire, jus de citron, Fiol Prosecco, soda	16
Cocktail du moment Inspiration du bartender	PM



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Fumé Blanc Errazuriz Chili, Errazuriz	12	44
Ijalba Genoli Rioja Viura Espagne, Vallée de l'Ebre Bio	12	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		52
Château Le Pis Blanc* France, Bordeaux, Sauvignon Blanc	15	60
Meinklang Kontakt (Orange) Autriche, Burgenland		65
Château de Maligny Chablis France, Bourgogne		72
Alphonse Mellot la Moussière Sancerre France, Vallée de la Loire, Bio		81
Domaine Nathalie et Gilles Fèvre Chablis France, Bourgogne		110

*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	12	42
Flor de Crasto Portugal, Douro		42
Folonari Valpolicella Italie, Vénétie	12	43
Vina Casablanca Céfiro Cool Réseve Chili, Aconcagua, Pinot Noir	12	45
Sebastiani Cabernet-Sauvignon États-Unis, Californie		55
Trinity Oaks Pinot Noir Etats-Unis, Californie		55
Trapiche Medalla Mendoza Argentine, Cabernet Sauvignon	13	56
M de Magnol Côtes de Bordeaux France, Bordeaux		58
Nipozzano Riserva Chianti Rufina Italie, Toscane		59
Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos Canada, Colombie-Britannique		78
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont		81
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

Huîtres fraîches (6) Mignonette maison, citron	18	Sliders 'Tuna melt' (2) Thon Ahi, fromage halloumi grillé, avocat, aioli au basilic, cumin et vinaigre de xérès, sur pain brioché	21
Salade du chef 🍴 Mesclun, concombres, tomates, vinaigrette sésame et miso	9	Ceviche de pétoncles Pétoncles canadiens, salsa de tomates, ail, gingembre, jalapenos rôtis, coriandre, chips de tortillas	25
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignons frits et togarashi	13	Mac 'n' cheese Cochon Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	17
Choux fleurs frits 🍴 Choux fleurs marinés, mayo à l'ail, sauce épicée maison	14	Poutine Général Tao Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	17
Pad thai à la courge 🍴 Courge spaghetti, fèves germées, tofu frit, coriandre, sauce sésame à l'ail et noisettes, vermicelles frits Extra crevettes (4) +8\$	16	Dumplings à l'agneau (6) Agneau, gingembre, sauce teriyaki aux agrumes	18
Légumes sautés 🍴 Légumes du moment, sauce chili à l'ail	10	Pieuvre grillée Pommes de terre grelot, chorizo, chou rouge, sauce à l'ail noir, yuzu et moutarde à l'ancienne	26
Frites maison 🍴 Servies avec mayo épicée Extra huile de truffe & parmesan +4\$	7	Rib Eye Steak 20oz Servi avec frites Extra foie gras poêlé +15\$	65
Calmars frits Servis avec mayo cari	16	<hr/> <h2>À Partager</h2> <hr/>	
Crevettes d'Argentine à l'ail (6) Basilic thai, purée de patates douces	19	Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés	42/84
Bouchées bouche-bée au crabe (4) Chair de crabe, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	16	Burrata Bêtise Burrata (113g), huile au romarin, tomates ancestrales, zeste de citron, togarashi, pois vert au wasabi, pain brioché grillé	28
Tartare de saumon Bêtise Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki, servi avec chips de wonton	21	Plateau Roi de la mer 6 huîtres fraîches Pieuvre grillée Tartare de saumon Bouchées de crabe Tataki de thon	99
Tartare de bœuf Bœuf, câpres, cornichons, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusée au romarin, oignons rouges, oignons caramélisés au sake servi avec croutons	19	Côte de Bœuf 50oz Légumes du jour, purée pomme de terre Extra foie gras poêlé (2) + 30\$	PM
Tataki de thon Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi et lime, pois au wasabi concassé et togarashi	24		



DESSERT

Churros maison	10
Servis avec caramel au beurre salé	
Crème glacée maison	10
Crème glacée au café vietnamien, petits fruits, coulis chocolat ou caramel	
Crème brûlée du jour	8

DIGESTIFS & CAFÉS

Espresso	4	Southern Comfort	8
Capuccino	5	Goldschlager	8
Café latté	5	Amarula	8
Américano	5	Baileys	8
Hot shot	6	Tia Maria	8
Café Brésilien	10	Frangelico	8
Café Espagnol	10	Limoncello	8
Café Irlandais	10	Sambuca Ramazzotti	8
Café Caramel Dr.McGillicuddy Butterscotch	10	Poli Bassano Del Grappa	9
		Grand Marnier	10

S'il vous plaît, nous faire part de vos restrictions ou allergies alimentaires // Please, notify us of any dietary restrictions or allergies