



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	8
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	26
Labatt 50	8	26
Goose Island IPA	8	26
Stella Artois	9	29
Hoegaarden	9	29
Kirin Ichiban	9	29

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
Gin Melon Romeo, cointreau, jus lime, RedBull Melon d'eau et soda	15
Cocktail du moment Inspiration du bartender	PM
Red Bull - Red Bull Boisson énergisante - Red Bull Sans sucre - Red Bull "Red Edition" Melon d'eau	5



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Fumé Blanc Errazuriz Chili, Errazuriz	12	46
Ijalba Genoli Rioja Viura Espagne, Vallée de l'Ebre Bio	12	47
Banfi Fumaio Italie, Toscane		49
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie	13	49
Azevedo Vinho Verde Portugal, Loureiro, Alvarinho		49
Belleruche Cotes-du-Rhone France, Vallée du Rhone		50
Sebastiani Sonoma Country Californie, Chardonnay	13	54
Villa Maria Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough	13	54
Meinklang Kontakt (Orange) Autriche, Burgenland		65
Château de Maligny Chablis France, Bourgogne		75
Alphonse Mellot la Moussière Sancerre France, Vallée de la Loire, Bio		90
Joseph Drouhin Chablis France, Bourgogne		92

**Importation Privée*

LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Zaphy Cabernet Sauvignon BIO Argentine, Mendoza		39
Aleveda Regional Lisboa Portugal, Lisbon	12	42
Folonari Valpolicella Italie, Vénétie	12	45
Vina Casablanca Céfiro Cool Réseve Chili, Aconcagua, Pinot Noir	13	47
Trinity Oaks Pinot Noir États-Unis, Californie	13	47
Sebastiani Cabernet-Sauvignon Etats-Unis, Californie		56
Vina San Pedro 1865 Chili, Cabernet Sauvignon	14	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		80
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
Roseline France, Sud-Est	12	43
Miraval Côte de Provence France, Provence		60



À MANGER

Huîtres fraîches (6) Mignonette maison, citron	18	Mac 'n' cheese Cochon Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	17
Salade du chef 🍴 Mesclun, concombres, tomates, vinaigrette sésame et miso	9	Poutine Général Tao Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	17
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignons frits et togarashi	13	Dumplings à l'agneau (6) Agneau, gingembre, sauce teriyaki aux agrumes	18
Choux fleurs frits 🍴 Choux fleurs marinés, mayo à l'ail, sauce épicée maison	15	Pieuvre grillée Pommes de terre grelot, chorizo, chou rouge, sauce à l'ail, yuzu et moutarde à l'ancienne	29
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	Rib Eye Steak 20oz Légumes poêlés, purée de pomme de terre, demi glace maison	65
Légumes sautés 🍴 Légumes du moment, sauce chili à l'ail	10	<hr/> <h2>À Partager</h2> <hr/>	
Frites maison 🍴 Servies avec mayo épicée Extra huile de truffe & parmesan +4\$	9	Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras, légumes poêlés, purée de pomme de terre	44/85
Calmars frits Servis avec mayo épicée	13	Plateau Roi de la mer 6 huîtres fraîches Pieuvre grillée Tartare de saumon Bouchées de crabe Tataki de thon	104
Crevettes d'Argentine à l'ail (6) Basilic thai, purée de patates douces	17		
Bouchées bouche-bée au crabe (4) Chair de crabe, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	19		
Tartare de saumon Bêtise Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki, servi avec chips de wonton	16		
Tartare de bœuf Bœuf, câpres, cornichons, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusée au romarin, oignons rouges, oignons caramélisés au sake servi avec croutons	23		
Tataki de thon Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi et lime, pois au wasabi concassé et togarashi	21		
	24		



DESSERT

Churros maison	10
Servis avec caramel au beurre salé	
Bueno frit	10
Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	
Crème brûlée du jour	10

DIGESTIFS & CAFÉS

Espresso	4	Southern Comfort	8
Américano	5	Goldschlager	8
Café latté	6	Amarula	8
Capuccino	6	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