

## DIVERS ALCOOL — *Various Alcohols*

### *Gin*

BEEFEATER LONDON DRY GIN	<u>11</u>
TANQUERAY	<u>11</u>
BOMBAY SAPHIRE	<u>11</u>
UNGAVA	<u>11</u>
ROMEO'S	<u>11.5</u>
MENAUD	<u>17</u>
MONKEY 47	<u>27</u>

### *Vodka*

ABSOLUT	<u>11</u>
TITO'S	<u>11</u>
QUARTZ	<u>11.5</u>
GREY GOOSE	<u>14</u>
BELVEDERE	<u>15</u>
MENAUD VODKA	<u>18</u>

### *Whisky / Scotch*

CANADIAN CLUB	<u>11</u>
JP WISER'S	<u>11</u>
PIPE CREEK	<u>11</u>
BULLEIT	<u>12</u>
WOODFORD RESERVE	<u>14</u>
GLENLIVET 12 ANS	<u>18</u>
LAPHROAIG 10 ANS	<u>21</u>
DALWHINIE 15 ANS	<u>32</u>
LAGAVULIN 16 ANS	<u>43</u>

### *Cognac*

COURVOISIER VS	<u>15</u>
HENNESSY VS	<u>18</u>
COURVOISIER VSOP	<u>22</u>
RÉMY MARTIN VSOP	<u>25</u>
HENNESSY VSOP	<u>30</u>
COURVOISIER XO	<u>59</u>
RÉMY MARTIN XO	<u>69</u>
HENNESSY X.O.	<u>79</u>

### *Note*

D'autres choix sont disponibles derrière le bar.  
N'hésitez pas à demander.  
*More options are behind the bar. Don't hesitate to ask.*

## MENU — Dishes

<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE DU QUÉBEC</b> <i>CHARCUTERIE AND QUEBEC CHEESE PLATTER</i>	<u>38</u>
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> <i>CHARCUTERIE PLATTER</i>	<u>28</u>
<b>ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC</b> <i>QUEBEC CHEESE PLATTER</i>	<u>29</u>
<b>CREVETTES PANÉES</b> <i>BREADED SHRIMP</i> <i>Aïoli aux herbes / Herb Aioli</i>	<u>24</u>
<b>CALAMARS FRITS</b> <i>FRIED CALAMARI</i> <i>Sauce aïoli / Aioli sauce</i>	<u>26</u>
<b>AILES DE POULET ET SAUCE BBQ</b> <i>CHICKEN WINGS WITH BBQ SAUCE</i>	<u>26</u>
<b>NACHOS SERVIS AVEC SES CONDIMENTS</b> <i>NACHOS SERVED WITH CONDIMENTS</i> <i>(extra poulet / extra chicken +10\$)</i>	<u>28</u>
<b>WOK DE LÉGUMES</b> <i>VEGETABLE STIR-FRY</i> <i>Nouilles sautées, poivrons, oignon, carotte, soya, gingembre et noix de cajou</i> <i>Sautéed Noodles, Bell Peppers, Onion, Carrot, Soy Sauce, Ginger, and Cashews</i>	<u>26</u>
<b>TARTARE DE SAUMON</b> <i>SALMON TARTARE</i> <i>Sirop d'érable du Québec, soya, gingembre, oignon vert, persil</i> <i>Quebec Maple Syrup, Soy Sauce, Ginger, Green Onion, and Parsley</i>	<u>22</u>
<b>PIZZA MARGHERITA</b> <i>MARGHERITA PIZZA</i> <i>Burrata, sauce tomate et basilic frais</i> <i>Burrata, Tomato Sauce, and Fresh Basil</i>	<u>26</u>
<b>POUTINE AVEC SAUCE MAISON</b> <i>POUTINE WITH HOMEMADE SAUCE</i> <i>(extra poulet / extra chicken +10\$)</i>	<u>21</u>
<b>BURGER DE BŒUF AAA</b> <i>AAA BEEF BURGER</i> <i>Bacon grillé, cheddar, paprika et mayonnaise à l'érable, frites et salade de chou</i> <i>Grilled Bacon, Cheddar, Paprika, Maple Mayonnaise, Fries, and Coleslaw</i>	<u>29</u>

## BIÈRES BOUTEILLE

### *Bottled Beer*

MOLSON EXPORT	<u>9</u>
MOLSON CANADIAN	<u>9</u>
COORS LIGHT	<u>9</u>
HEINEKEN	<u>10</u>
HEINEIKEN <i>0% Alc.</i>	<u>10</u>

## BIÈRES EN FÛT

### *Draught Beer*

12 oz. 20 oz.

BELGIAN MOON	<u>8</u>	<u>11</u>
AMER IPA	<u>8</u>	<u>11</u>
GRIFFINTOWN	<u>8</u>	<u>11</u>
RICHAR'S RED	<u>8</u>	<u>11</u>
HEINEKEN	<u>9</u>	<u>12</u>

## VINS ROUGES

### *Red Wine*



CÔTE DU RHÔNE 16  
Vidal Fleury - France - Syrah

BORDEAUX CÔTE DE BLAYE 17  
Mayne Valentin - France - Merlot

PASSAGES 18  
Californie - Cabernet Sauvignon

BOURGOGNE 20  
Maison Chandesais - Rubis- France -  
Pinot Noir

VIN DU MOMENT  
*WINE OF THE MOMENT*  
Prix en fonction du produit  
Price based on the product

## VINS BLANCS

### *White Wine*



RÉTHORÉ DAVY 16  
Parcelle- Val de Loire - France -  
Sauvignon Blanc

TRÉBIANO D'ABRUZZO 17  
DOC Spinelli - Italie

LA BAIE ORIENTALE 17  
Lionel Osmin - France -  
Muscat Gewuztraminer Riesling viognier

FIOR DI SOLE 18  
Long Barn - Californie - Chardonnay

VIN DU MOMENT  
*WINE OF THE MOMENT*  
Prix en fonction du produit  
Price based on the product

## MOUSSEUX & CHAMPAGNE

### *Sparkling Wine & Champagne*



MONTMARTRE 14  
Brut Blanc de Blancs - Coeur de la France -  
Ugni Blanc

DEVAUX 23  
Brut Coeur des Bar Blanc de Noirs - Pinot Noir

BOLLINGER 35  
Special Cuvée Brut

## MOCKTAILS

LE SOLEIL À LA FRANÇAISE 12  
Limonade pétillante au sirop d'orgeat  
*Sparkling lemonade with orgeat syrup*

PLAISIR D'ÉTÉ À MONACO 12  
Purée de fraise, citron, sirop de basilic,  
bière au gingembre  
*Strawberry purée, lemon basil, ginger*

# Cocktails



## EXPRESSO MARTINI

Vodka Absolut, liqueur de café, crème d'érable, expresso  
*Vodka Absolut, coffee liquor, maple, expresso*

17



## LE PHOCÉEN

Ricard, Sirop d'orgeat, citron  
*Ricard, orgeat syrup and lemon juice*

16



## LA CÔTE D'AZUR

Tequila, curaçao bleu, sirop de bleuets, lime  
*Tequila, blue curaçao, blueberry syrup and lime juice*

16



## GIN STRATTON

Absinthe, Gin Beefeater, citron, romarin, soda  
*Absinthe, Gin Beefeater, lemon rosemary, soda*

17

Absinthe



## LA FÉE LAVANDULA

Empress Gin, liqueur d'orange, lavande  
*Gin, orange liquor, lavender syrup*

17



## SAIKA

Cognac, liqueur d'orange, citron, orgeat, cardamome  
*Cognac, orange liquor, lemon, orgeat, cardamome*

19



## RED RAID MARTINI

Vodka Absolut, purée de fraise, citron basilic, gingembre  
*Vodka Absolut, strawberry purée, lemon juice, basil, ginger*

16



## SARAH LA DIVINE

Absinthe, limoncello, vodka, citron  
*Absinthe, limoncello, vodka, lemon*

17

Absinthe



## 1844 MARGARITA

Tequila, Liqueur d'orange, absinthe, érable  
*Tequila, orange liquor, absinthe, maple*

18

Absinthe

## ABSINTHES



### BALZAC QUÉBEC, CAN

Verte, fenouil & agrumes  
*Green, fennel & citrus*

16

### GREEN TREE REPUBLIQUE TCHÈQUE

Limonaade pétillante au sirop d'orgeat  
*Sparkling lemonade with orgeat syrup*

16

### COURAILLEUSE QUÉBEC, CAN

Verte, réglisse & note finale poivrée  
*Green, liquorice & finale note of pepper*

19

### FLEUR BLEUE QUÉBEC, CAN

Blanche, fenouille et anis  
*White, fennel & anise*

20

### ARTEMISE QUÉBEC, CAN

Verte, réglisse, anis  
*Green, fennel & anise*

23

### JOUAL VERT QUÉBEC, CAN

Verte, fenouil & anis  
*Green, fennel & anise*

23

### LARUSÉE COLLECTION SUISSE

Change tous les ans en fonction du millésime  
*Changes every year depending on the vintage*

55