

## COCKTAILS SIGNATURES

### COURGE FORREST, COURGE ! 22

Zacapa Sistema Solera 23, jus de courge musquée, myrique baumier, lime, blanc d'oeuf  
Zacapa Sistema Solera 23, butternut squash juice, Sweet Gale, lime, egg white

### GINETTE À NAPLES 19

Espresso, Acerum ambré Fove, Liqueur de café  
Caldi di Napoli, Amaretto Gigi  
Espresso. Fove amber Acerum,  
Caldi di Napoli coffee liquor, Amaretto Gigi

### BETTY BOOP 21

Génépi Menaud, eau de betterave, poivre des dunes, jus de citron, mousse de framboise  
Menaud Genepi, beet juice, green alder pepper lemon juice, raspberry foam

### LE ROCKET #9 24

Camerise Menaud, Amaro à la roquette Rucolino  
Cava, zeste d'orange  
Menaud Camerise (honeyberry), Rucolino arugula amaro  
Cava, orange zest

### SAPINLIPOPETTE 20

Gin Menaud, purée d'argousier, sapin baumier, tonic  
Menaud Gin, sea buckthorn purée, balsam fir, tonic

## SANS ALCOOL – NON ALCOHOLIC

### FRUISINETTE 12

Sirup de fruit, jus de citron, blanc d'œuf, mousse framboise  
Fruit syrup, lemon juice, egg white, raspberry foam

### Fin Soda – boisson gazeuse artisanale 9

Citron & Verveine Lemon & Verbena  
Camerise Honeyberry  
Mule gingembre Ginger mule  
Aperitivo

## BIÈRES ET CIDRES

HIPL Hazy IPA, Unibroue fût 12  
Blanche de Chambly, Unibroue fût 12  
Sapporo fût 12

Kronenbourg 1664 Blanche 0.5% 330 ml 8  
Guinness 440 ml 12  
Grisette du midi, Les Grands Bois 473 ml 12  
Anglaise, Menaud ambrée- amber ale 473 ml 12  
Bourbon, Menaud porter 500 ml 15  
Immortelle, Menaud IPA fût 12

Fleuri Biologique, Cie de Cidre Alma 473 ml 12  
Cidre Vigneron, Camy 750 ml 32

## MENU LOUNGE

### HUITRES NATURES SUR GLACE (6-12), 24/46

citron, mignonettes  
OYSTERS (6-12), lemon, mignonettes

### FRITES MAISON | Mayonnaise à la truffe 10

HOMEMADE FRIES, truffle mayo

### POULET FRIT 17

Glace au soya | mayo à la truffe | ciboulette  
FRIED CHICKEN | soy glaze | truffle mayo | chives

### CREVETTES PANKO CROUSTILLANTES (5) 17

Mayonnaise au piment Gorria  
CRISPY PANKO SHRIMPS (5), Gorria pepper mayonnaise

### SASHIMI DE HAMACHI | mousse raifort et yuzukoshō 15

daikon | argousier | vinaigrette au shishito  
HAMACHI SASHIMI | horseradish and yuzukoshō mousse  
daikon | sea buckthorn | shishito vinaigrette

### BETTERAVES 17

Péningouin | épinards | noix de pin | vinaigrette au babeurre  
BEET | Péningouin | spinach | pine nuts | buttermilk vinaigrette

### AILES DE CANARD LAQUÉES | légumes marinés 18

GLAZED DUCK WINGS | pickled vegetables

### BURGER DE BŒUF IPE OU VÉGÉ 28

mayonnaise truffée | (bacon) | laitue  
tomate | oignons caramélisés | frites  
BEEF BURGER FROM PEI OR VÉGÉ | truffle mayo | (bacon)  
Lettuce | tomato | caramelized onions | fries

### CAVATELLI MAISON À LA RICOTTA 34

Sauce tartufata | crème de champignons  
HOMEMADE CAVATELLI | Tartufata salsa | mushroom cream

### SAUMON 40

légumes de saison | pamplemousse | sauce au miso  
SALMON | seasonal vegetables | grapefruit | miso sauce

### PLATEAU CHAUD À PARTAGER 40

Ailes de canard | crevettes panko | poulet frit  
WARM PLATTER TO SHARE  
duck wings | panko shrimps | fried chicken

### PLATEAU DE FROMAGES ET 45

CHARCUTERIES DU QUÉBEC | brioche  
QUÉBEC CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER | brioche

### DESSERT DU JOUR 14

# CARTE DES VINS

## MOUSSEUX

	5oz	BTL
L'exception Brut 2018 Domaine Bergeville rosé		59
Cava NM, Can Xa	14	70
Champagne Brut Classique NM, Deutz	28	130
NV Rosé NM, Benjamin Bridge, Canada		90
Champagne Brut NM Alliance, Colin		170
Champagne Brut Spécial Cuvée, Bollinger		260
Champagne Brut Deutz rosé		285
Amour de Deutz 2011, Deutz		500
Champagne Brut Dom Pérignon 2013, Moët & Chandon		600

## BLANC

### CANADA

Côteau-du-lac, Uni Réserve Acacia 2019, Pomone	59
Farnham, le couchant 2020, Les Pervenches	75

### ÉTATS-UNIS

Columbia Gorge Gewürztraminer 2015, Idiot's Grace	70
Santa Barbara Chardonnay 2021, Presqu'île	95

### FRANCE

Cousins Sauvignon-Colombard 2022, V. Narbonnais	65
Vin de France G Comme 2020, Château Haut Lavigne	80
Côtes-du-Rhône 2021 Château de Montfaucon	17 85
Chablis La perle de Beaudoin 2022, Baudoin Millet	19 95
Sancerre Sacro-Saint 2022, Domaine Franck Millet	19 95

### ITALIE

Delle Venezie Pinot grigio 2022, Colle Corviano	13 65
Piemonte Fallegro 2020, Gianni Gagliardo	80

### ESPAGNE

Penedés Vinya Oculta 2019, Amos Baneres	118
---	-----

### AFRIQUE DU SUD

Western Cape chenin blanc 2022, Reyneke	14 65
---	-------

## ORANGE

Côteau-du-Lac, TER Amphore 2020, Pomone	73
Languedoc Orange Gold 2021, Gérard Bertrand	16 80
Toscana Bianco Chiarofiore 2015, Tunia	90

## ROSÉ

	5oz	BTL
Rubicone Costa di Rose, Umberto Cesari	14	65
Cerasuolo d'Abruzzo Apollo 2021, Ausonia		70
Côtes de Provence L'Accent 2021, Clos de l'Ours		80

## ROUGE

### ESPAGNE

Ribera Del Duero La Planta 2021, Arzuaga Navarro	68
--	----

### PORTUGAL

Vinho Regional Alentejano 2020, Fitapreta	58
---	----

### ÉTATS-UNIS

California Cabernet Sauvignon 2021 Angéline	16 80
Napa Valley Cabernet-Sauvignon 2020, Caymus	225

### FRANCE

Minervois l'Autan 2021, Château Maris	55
Vin de France Large Soif!	14 65
Fleurie Indigène 2021, Domaine Hoppenot	75
Bordeaux supérieur Costes 2016 Feret Lambert	17 85
Vin de France La Nomade 2017, Château Tîre Pe	86
Lirac 2019, Château de Montfaucon	90
Châteauneuf-du-Pape 2019, Dom. Font de Courtedune	124
Saint-Emilion Grand Cru 2016 Petit Soutard	195

### ITALIE

Barbera del Monferrato Il Monello 2017, Bologna	60
Chianti Superiore 2020, Castello del Trebbio	15 70
Rosso Terre Siciliane quota N 2019 Eduardo Acosta	120
Langhe Nebbiolo 2020, Punset	26 130
Brunello di Montalcino 2017, Fattoria dei Barbi	145

### QUÉBEC

Gamma-Rays 2020, Domaine L'Espiegle	65
Lac Brome, les parages 2018, Sugar-Hill	85

## VINS DESSERTS

	2.5oz	BTL
Banyuls Rimage, Parcé Frères	11	93
Madeira Dry Reserve, Madeira Collection	20	125
Porto Tawny 20 ans, Cabral	20	125
Sauternes 2017, Château Les Justices	23	140

**N'hésitez pas à demander conseil ou inspiration à l'une de nos sommelières.**

Do not hesitate to speak with one of our sommeliers for guidance or inspiration.

**WHISKIES****1.5oz**

Crown Royal	Canada	12
Bulleit Bourbon	États-Unis	12
Woodford Reserve	États-Unis	13
Glenfiddich 14 ans Bourbon Barrel	Royaume-Uni	17
Cirka	Québec	19
Tobermory 12 ans	Royaume-Uni	20
Glenmorangie Tale of the Forest	Royaume-Uni	22
Glenfiddich 15 ans	Royaume-Uni	22
The Dalmore 12 ans	Royaume-Uni	22
Aberlour A'bunhadh	Royaume-Uni	24
Kilchoman Quebec Small Batch	Royaume-Uni	24
Glenmorangie Nectar d'Or	Royaume-Uni	25
Lagavulin 16 ans	Royaume-Uni	25
Johnny Walker 18 ans Platinum	Royaume-Uni	30
Kilchoman 100% Islay 12th Edition	Royaume-Uni	30
Talisker 15 ans Cask Strength	Royaume-Uni	34
Macallan 12 ans, Sherry Oak Cask	Royaume-Uni	34
Laphroaig Lore	Royaume-Uni	35

**COGNACS & ARMAGNACS****1.5oz**

Bas-Armagnac, Aubade 2003	23
Hennessy VSOP	27

**GRAPPAS & EAUX-DE-VIES****1.5oz**

Grappa, Classica, Poli	12
Calvados 3 ans, Groult	15
Liqueur de Noix, Laurent Cazottes	17
Liqueur de Tomates, Laurent Cazottes	22
Liqueur de Cédrat, Laurent Cazottes	23
Fove Ambrée Eau-de-vie d'érable	23
Eau-de-Vie de Mauzac Rose, Laurent Cazottes	29
Grappa Riserva, Elegia dell'Ornellaia	30
Eau-de-Vie de Poire, Laurent Cazottes	31
Grappa di Sassicaia, Jacopo Poli	41

**DIGESTIFS****1.5oz**

Sambuca, Ramazotti	10
Amaretto, Avril	11
Amaretto Gigi	12
Amaro Nonino	14
Grand Marnier	14
Chartreuse verte	15
Absinthe, Joul Vert	18

**APÉRITIFS****1.5oz**

Aperol	10
Campari	10
Ricard	11

**GINS****1.5oz**

Tanqueray	Royaume-Uni	12
Bombay Sapphire	Royaume-Uni	12
Romeo	Québec	12
St-Laurent	Québec	13
Madison Park Breakfast Gin	Québec	13
Hendricks	Royaume-Uni	13
Menaud	Québec	16

**VODKAS****1.5oz**

Ketel One	Pays-Bas	12
Titos	États-Unis	12
Pur	Québec	12
Grey Goose	France	14
Menaud	Québec	16
Belvedere	Pologne	16

**RHUMS****1.5oz**

Captain Morgan	Canada	12
Flor de Cana Centenario 12 ans	Nicaragua	12
Plantation XO	Barbade	18
Dos Maderas, Triple Aged	Espagne	18
Zacapa Sistema Solera 23	Guatemala	19

**TÉQUILAS & MEZCAL****1.5oz**

Tequila Blanco, Cazadores	12
Tequila Blanco, Don Julio	18
Tequila Blanco, Patrón Silver	18
Tequila Reposado, Patrón	22
Tequila, Patrón Anejo	25
Tequila Patrón El Cielo	62

## MENU LOUNGE

**HUITRES NATURES SUR GLACE** (6-12), **24/46**  
citron, mignonettes  
**OYSTERS** (6-12), lemon, mignonettes

**FRITES MAISON** | Mayonnaise à la truffe **10**  
**HOMEMADE FRIES**, truffle mayo

**POULET FRIT** **17**  
Glace au soya | mayo à la truffe | ciboulette  
**FRIED CHICKEN** | soy glaze | truffle mayo | chives

**CREVETTES PANKO CROUSTILLANTES (5)** **17**  
Mayonnaise au piment Gorria  
**CRISPY PANKO SHRIMPS** (5), Gorria pepper mayonnaise

**SASHIMI DE HAMACHI** | mousse raifort et yuzukoshō **15**  
daikon | argousier | vinaigrette au shishito  
**HAMACHI SASHIMI** | horseradish and yuzukoshō mousse  
daikon | sea buckthorn | shishito vinaigrette

**BETTERAVES** **17**  
Péningouin | épinards | noix de pin | vinaigrette au babeurre  
**BEET** | Péningouin | spinach | pine nuts | buttermilk vinaigrette

**AILES DE CANARD LAQUÉES** | légumes marinés **18**  
**GLAZED DUCK WINGS** | pickled vegetables

**BURGER DE BŒUF IPE OU VÉGÉ** **28**  
mayonnaise truffée | (bacon) | laitue  
tomate | oignons caramélisés | frites  
**BEEF BURGER FROM PEI OR VÉGÉ** | truffle mayo | (bacon)  
Lettuce | tomato | caramelized onions | fries

**CAVATELLI MAISON À LA RICOTTA** **34**  
Sauce tartufata | crème de champignons  
**HOMEMADE CAVATELLI** | Tartufata salsa | mushroom cream

**SAUMON** **40**  
légumes de saison | pamplemousse | sauce au miso  
**SALMON** | seasonal vegetables | grapefruit | miso sauce

**PLATEAU CHAUD À PARTAGER** **40**  
Ailes de canard | crevettes panko | poulet frit  
**WARM PLATTER TO SHARE**  
duck wings | panko shrimps | fried chicken

**PLATEAU DE FROMAGES ET** **45**  
**CHARCUTERIES DU QUÉBEC** | brioche  
**QUÉBEC CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER** | brioche

**DESSERT DU JOUR** **14**

## MENU LOUNGE

**HUITRES NATURES SUR GLACE** (6-12), **24/46**  
citron, mignonettes  
**OYSTERS** (6-12), lemon, mignonettes

**FRITES MAISON** | Mayonnaise à la truffe **10**  
**HOMEMADE FRIES**, truffle mayo

**POULET FRIT** **17**  
Glace au soya | mayo à la truffe | ciboulette  
**FRIED CHICKEN** | soy glaze | truffle mayo | chives

**CREVETTES PANKO CROUSTILLANTES (5)** **17**  
Mayonnaise au piment Gorria  
**CRISPY PANKO SHRIMPS** (5), Gorria pepper mayonnaise

**SASHIMI DE HAMACHI** | mousse raifort et yuzukoshō **15**  
daikon | argousier | vinaigrette au shishito  
**HAMACHI SASHIMI** | horseradish and yuzukoshō mousse  
daikon | sea buckthorn | shishito vinaigrette

**BETTERAVES** **17**  
Péningouin | épinards | noix de pin | vinaigrette au babeurre  
**BEET** | Péningouin | spinach | pine nuts | buttermilk vinaigrette

**AILES DE CANARD LAQUÉES** | légumes marinés **18**  
**GLAZED DUCK WINGS** | pickled vegetables

**BURGER DE BŒUF IPE OU VÉGÉ** **28**  
mayonnaise truffée | (bacon) | laitue  
tomate | oignons caramélisés | frites  
**BEEF BURGER FROM PEI OR VÉGÉ** | truffle mayo | (bacon)  
Lettuce | tomato | caramelized onions | fries

**CAVATELLI MAISON À LA RICOTTA** **34**  
Sauce tartufata | crème de champignons  
**HOMEMADE CAVATELLI** | Tartufata salsa | mushroom cream

**SAUMON** **40**  
légumes de saison | pamplemousse | sauce au miso  
**SALMON** | seasonal vegetables | grapefruit | miso sauce

**PLATEAU CHAUD À PARTAGER** **40**  
Ailes de canard | crevettes panko | poulet frit  
**WARM PLATTER TO SHARE**  
duck wings | panko shrimps | fried chicken

**PLATEAU DE FROMAGES ET** **45**  
**CHARCUTERIES DU QUÉBEC** | brioche  
**QUÉBEC CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER** | brioche

**DESSERT DU JOUR** **14**