

CARTE DES VINS

MOUSSEUX

	4oz	BTL
L'Exception Brut 2018 Domaine Bergeville rosé		59
Cava Brut Can Xa, Emendis	14*	70
Champagne Brut Classic NM, Deutz	34	170
NV Rosé NM, Benjamin Bridge, Canada	18	90
Champagne Brut Zéro Nature, Tarlant		175
Champagne Brut Deutz rosé		266
Champagne Brut Spécial Cuvée, Bollinger		284
Champagne Blanc de Blancs, Ruinart		350
Amour de Deutz 2011, Deutz		580
Champagne Brut Dom Pérignon 2013, Moët & Chandon		650

BLANCS

	5oz	BTL
CANADA		
Côteau-du-lac, Uni Réserve Acacia 2019, Pomone		59
Frelighsburg, Les Ventilios 2021, Maison Joy Hill		60
Farnham, Le Couchant 2020, Les Pervenches		75

ÉTATS-UNIS

Columbia Gorge Gewürztraminer 2015, Idiot's Grace		70
---	--	----

FRANCE

Côtes-Du-Rhône Roulepiere 2023, Pierre Amadiou	13*	66
VDF La Métairie des Barjot 2023, Dom. De la Marinière	14	70
Vin de France G Comme 2020, Château Haut Lavigne		80
Anjou En chenin 2023 domaine Ogereau	20	100

ALLEMAGNE

Landwein del Mosel Lutz 2022, J-P Bleeke, Riesling	21*	100
--	-----	-----

PORTUGAL

Douro Maçanita Vinhos 2022, Brother et Sister	14	71
---	----	----

ORANGES

Côteau-du-Lac, TER Amphore 2020, Pomone		73
Alentejo A Laranja Mecânica 2020, Fita Preta		80
Terre siciliane SP68 2023, Arianna Occhipinti	22*	114

ROSÉS

	5oz	BTL
IGP Méditerranée Verdaraïl 2022, Chateau Salettes		70
Fattoria Poggerino 2023, Aurora Rosato	15*	75
Côtes de Provence L'Accent 2021, Clos de l'Ours		80

VINS DESSERTS

	2.5oz	BTL
Porto Tawny 10 ans Ottima, Warre's	13	70
Porto Tawny 10 ans, Graham's	19	95
Madeira Dry Reserve NO.2, Madeira Collection	15	125
Maury Grenat 2017, La Petite Baigieuse	19	159

SAKE

Momo Peach, Aichi, Nakano Shuzo (300ml)		54
Masumi Aka red, Junmai, Nagano, Miyasaka Brewing		75

ROUGES

	5oz	BTL
ESPAGNE		
Ribera Del Duero La Planta 2021, Arzuaga Navarro		68
ÉTATS-UNIS		
California Lot 10 Cabernet 2022, Grayson Cellars	15*	75
Napa Valley Cabernet-Sauvignon 2022, Caymus		313
FRANCE		
Cahors Tandem 2022, Château Lamartine	13	68
Vin de France, La Nomade 2017, Château Tire Pe		86
Bourgogne Les 3 petits bourgeois 2023, Maison Odart	15	80
Saint-Emilion Grand Cru 2016, Petit Soutard		195
ITALIE		
Valpolicella Classico Saseti 2023, Monte Dall'Ora	18	91
Barolo 2020, Fontanafredda	24	120
Rosso Terre Siciliane Quota N 2019 Eduardo Acosta		120
Brunello di Montalcino 2019, Fattoria dei Barbi		145
QUÉBEC		
Lac Brome, Les Parages 2018, Sugar-Hill		85
CANADA		
Beamsville Bench Dolomite 2021, Cave Spring	16*	77

BIÈRES | CIDRES

IPA, New England, Unibroue	fût	12
Blanche de Chambly, Unibroue	fût	12
Sapporo, lager blonde	fût	12
BSA Blonde pilsner	0.5%	473 ml 10
Myrique Menaud	blanche	473 ml 16
Immortelle, Menaud	IPA	473ml 16
Azote, Menaud	stout	473 ml 16
Anglaise, Menaud	ambrée	473 ml 16
Bourbon, Menaud	porter baltique	500 ml 18
Cidre Joe, Fleuri		473 ml 11
Cidre Métissage 2020, Domaine du Nival		750 ml 35
Cidre Vigneron 2022, Camy		750 ml 40

LUNDI AU VENDREDI MONDAY TO FRIDAY
17H - 19H 5PM - 7PM

Happy Hour

VERRE DE VIN* HALF-PRICE
& BIÈRE EN FÛT GLASSES OF WINE*
À MOITIÉ PRIX & DRAFT BEERS

*sélection de la sommelière // sommelier's selection

Seuls les verres de vin suivis d'un * et les bières en fût sont inclus dans le spécial 5 à 7.

Only the glasses of wine followed by * and draught beers are included in the happy hour special.

WHISKYS

		1.5oz
Crown Royal Northern Harvest	Canada	12
Johnnie Walker Red Label	Royaume-Uni	12
Bulleit Bourbon	États-Unis	12
Woodford Reserve	États-Unis	15
The Singleton, 12 ans	Royaume-Uni	16
Glenfiddich Bourbon Barrel, 14 ans	Royaume-Uni	17
Johnnie Walker Black, 12 ans	Royaume-Uni	17
Angel's Envy	États-Unis	20
Glenfiddich, 12 ans	Royaume-Uni	20
Nikka Taketsuru Pure Malt Whisky	Japon	23
Koval single Barrel Bourbon	États-Unis	24
Aberlour 12 Ans Double Cask Speyside	Royaume-Uni	25
Tobermory, 12 ans	Royaume-Uni	26
Talisker Storm Edition	Royaume-Uni	26
Nikka Miyagikyo Single Malt Whisky	Japon	26
Lagavulin, 8 ans	Royaume-Uni	26
Laphroaig Quater Cask	Royaume-Uni	26
Glenfiddich, 15 ans	Royaume-Uni	28
Glenmorangie, A Tale of the Forest	Royaume-Uni	32
Glenmorangie Nectar d'Or	Royaume-Uni	33
Balvenie, 12 ans	Royaume-Uni	34
Lagavulin Islay Single Malt 16 ans	Royaume-Uni	35
Kilchoman Québec Small Batch	Royaume-Uni	37
Macallan, 12 ans	Royaume-Uni	37
Hibiki Japanese Harmony	Japon	38
Dalmore, 12ans	Royaume-Uni	40
Kilchoman 100% Islay 12th Edition	Royaume-Uni	42
Lagavulin Cask Strength, 12 ans	Royaume-Uni	46

BRANDYS | COGNAC | ARMAGNAC 1.5oz

Brandy VSOP	St-Remy	12
Calvados	Boulard	14
Brandy de pommes, 3 ans	Michel Jodoin	15
Calvados 3 ans	Roger Groult	17
Bas Armagnac XO	Delord	18
Cognac Napoléon, 10 ans	Guy Pinard	22
Cognac VSOP	Hennessy	32
Cognac XO	Hennessy	75

GRAPPAS | EAUX-DE-VIES 1.5oz

Grappa Classica, Bassano	Jacopo Poli	12
Pisco El Gobernador	Chili	14
Grappa Bagno Maria	Jacopo Poli	16
Acerum, Eau-de-vie d'érable	Fove, Québec	21
Marc de Bourgogne 1990	Château des Jacques	31
Eau-de-Vie, Poire d'Alsace	Valentin Zusslin	33
Eau-de-Vie, Mirabelle	Valentin Zusslin	33
Eau de-Vie, Framboise	Valentin Zusslin	34
Grappa Barili di Sassicaia	Jacopo Poli	40

DIGESTIFS 1.5oz

Crème de menthe verte Eva	Québec	12
Cointreau		12
Sambuca, Ramazotti		12
Sambuca noire Boite Noire	Québec	12
Gentlemint chocolat		12
Cremaglace Vanille		12
Bailey's Irish cream		12
Absinthe Balzac		13
Limoncello	Domaine Lafrance	13
Belle de Brillet		16
Grand Marnier		14
Chartreuse verte		19

GINs

		1.5oz
Romeo	Québec	12
Trait Carré	Québec	12
Bombay Sapphire	Royaume-Uni	12
Tanqueray	Royaume-Uni	12
Km12	Québec	15
Mugo	Québec	15
Roku	Japon	15
Hendricks	Royaume-Uni	15
Aviation	États-Unis	16
Botanist Islay	Royaume-Uni	16
Menaud	Québec	19
Barr Hill	États-Unis	21

VODKAS

		1.5oz
Ketel One	Pays-Bas	12
Tito's	États-Unis	12
Pur	Québec	13
White Keys	Québec	13
Grey Goose	France	14
Belvedere	Pologne	15
Menaud	Québec	17

RHUMS

		1.5oz
Flor de Cana, 7 ans	Nicaragua	13
Rosemont, rhum épicé	Québec	13
Trois-Rivières Cuvée de l'océan	Martinique	14
Flor de Cana Centenario, 12 ans	Nicaragua	14
Santa Teresa 1796, Solera	Venezuela	19
Ron Abuelo 12 ans,	Panama	20
Plantation XO	Barbade	20
Zacapa Sistema Solera 23	Guatemala	22
El Pasador de Oro Gran Reserva	Guatemala	30
Plantation Panama	Panama	31
Dictador, 20 ans	Colombie	31
Plantation Trinidad	Trinidad	33

TÉQUILAS | MEZCALs 1.5oz

Mezcal Joven Sueno de Alden		17
El Mexicano Reposado		19
Volcan De Mi Tierra Blanco		20
Codigo 1530 Blanco		21
Patrón Silver Blanco		21
Mezcal Joven Herbolario		21
Sauza Tres Generaciones Reposado		22
Codigo 1530 Blanco Rosa		23
Casamigos Reposado		23
Patrón Reposado		23
Don Nacho Tributo Extra Premium Blanco		24
Patrón Anejo		28
San Matias Gran Reserva Extra Anejo		32
Casa Dragones Blanco		35
Don Julio Primavera		50
Patrón El Cielo		54

COCKTAILS SIGNATURES

PÈRE MENTHOL 16

Crown Royal, Gigi Amaretto, Fernet Branca, amer au café
Crown Royal, Gigi Amaretto, Fernet Branca, coffee bitter

BASILIC NOTRE-DAME 17

Rhum épicié Rosemont, Calendula,
Absinthe Balzac, sirop basilic et bleuets, lime
Rosemont spice rum, Calendula, basil and blueberry syrup, lime

AIGUILLON 18

Comont Agave, Sivo framboise, sirop à la rose,
bière de gingembre, lime
Comont Agave, Sivo raspberry, rose syrup, ginger beer, lime

TROIS SOLEILS 19

Rhum Trois-Rivières Cuvée de l'Océan, sirop pêche et mangue,
amer Angostura, Luxardo Maraschino, lime, blanc d'œuf
*Trois-Rivières Cuvée de l'Océan rum, peach and mango syrup,
Angostura bitter, Luxardo Maraschino, lime, egg white*

CIEL VERT 19

Gin Menaud, St-Germain, sirop simple, amer cardamome, lime
Menaud gin, St-Germain, simple syrup, cardamom bitter, lime

SANS ALCOOL – NON ALCOHOLIC

MADemoiselle GREY 12

Jus de pommes frais, infusion au thé Earl Grey,
sirop simple, amer cacao
Fresh apple juice, Earl Grey tea infusion, simple syrup, cocoa bitter

AMOUR AMER 12

Tonic pamplemousse Fever Tree, purée de fraises, lime, Angostura
Fever Tree grapefruit tonic, strawberry purée, lime, Angostura

Fin Soda – boissons gazeuses artisanales 9

Citron & Verveine	<i>Lemon & Verbena</i>
Camerise	<i>Honeyberry</i>
Mule gingembre	<i>Ginger mule</i>
Aperitivo	<i>Aperitivo</i>

APÉRITIFS 1.5oz

Campari	9
Aperol	9
Pimm's	10
Fernet Branca	11
Amaretto Gigi	12
Pastis de Montréal Rosemont	12
Ricard	12
Pineau des Charentes, Beaulon (3oz)	12
Amaro Averna	12
St-Germain, liqueur de sureau	14
Camerise, Menaud	14
Amaro Rucolino	17
Génépi, Menaud	18

COCKTAILS SIGNATURES

PÈRE MENTHOL 16

Crown Royal, Gigi Amaretto, Fernet Branca, amer au café
Crown Royal, Gigi Amaretto, Fernet Branca, coffee bitter

BASILIC NOTRE-DAME 17

Rhum épicié Rosemont, Calendula,
Absinthe Balzac, sirop basilic et bleuets, lime
Rosemont spice rum, Calendula, basil and blueberry syrup, lime

AIGUILLON 18

Comont Agave, Sivo framboise, sirop à la rose,
bière de gingembre, lime
Comont Agave, Sivo raspberry, rose syrup, ginger beer, lime

TROIS SOLEILS 19

Rhum Trois-Rivières Cuvée de l'Océan, sirop pêche et mangue,
amer Angostura, Luxardo Maraschino, lime, blanc d'œuf
*Trois-Rivières Cuvée de l'Océan rum, peach and mango syrup,
Angostura bitter, Luxardo Maraschino, lime, egg white*

CIEL VERT 19

Gin Menaud, St-Germain, sirop simple, amer cardamome, lime
Menaud gin, St-Germain, simple syrup, cardamom bitter, lime

SANS ALCOOL – NON ALCOHOLIC

MADemoiselle GREY 12

Jus de pommes frais, infusion au thé Earl Grey,
sirop simple, amer cacao
Fresh apple juice, Earl Grey tea infusion, simple syrup, cocoa bitter

AMOUR AMER 12

Tonic pamplemousse Fever Tree, purée de fraises, lime, Angostura
Fever Tree grapefruit tonic, strawberry purée, lime, Angostura

Fin Soda – boissons gazeuses artisanales 9

Citron & Verveine	<i>Lemon & Verbena</i>
Camerise	<i>Honeyberry</i>
Mule gingembre	<i>Ginger mule</i>
Aperitivo	<i>Aperitivo</i>

APÉRITIFS 1.5oz

Campari	9
Aperol	9
Pimm's	10
Fernet Branca	11
Amaretto Gigi	12
Pastis de Montréal Rosemont	12
Ricard	12
Pineau des Charentes, Beaulon (3oz)	12
Amaro Averna	12
St-Germain, liqueur de sureau	14
Camerise, Menaud	14
Amaro Rucolino	17
Génépi, Menaud	18

MENU LOUNGE

HUITRES NATURES SUR GLACE (6-12), **28/52**
citron, mignonettes
OYSTERS (6-12), lemon, mignonettes

FRITES MAISON | Mayonnaise à la truffe **12**
HOMEMADE FRIES, truffle mayo

OLIVES MARINÉES **10**
MARINATED OLIVES

POUTINE CLASSIQUE **19**
Frites maison, sauce au bœuf, fromage en grains
CLASSIC POUTINE
Homemade fries, beef gravy, cheese curds

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

SALADE ASIATIQUE **15**
enokis frits | haricots | concombre
vinaigrette épicée au tahini
ASIAN SALAD
fried enokis | beans | cucumber | spicy tahini dressing

10. 牛肉饺子 (10) **19**
NIU ROU JIAO ZI - Dumplings au bœuf, carottes,
vinaigre noir, chili croustillant (10)
10. 牛肉饺子 (10)
NIU ROU JIAO ZI - Beef chuck dumplings, carrots,
black vinegar, chili crunch (10)

SASHIMI DE SAUMON **17**
caviar mujol | orange | carotte | pomme | vinaigrette ponzu
SALMON SASHIMI
mujol caviar | orange | carrot | apple | ponzu vinaigrette

BURGER DE BŒUF IPE **28**
mayonnaise truffée | bacon | laitue
tomate | oignons caramélisés | frites
BEEF BURGER FROM PEI | 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

DESSERT DU JOUR **14**

*N'oubliez pas d'aviser notre personnel en cas d'allergies.
Don't forget to notify our staff in case of allergies.

MENU LOUNGE

HUITRES NATURES SUR GLACE (6-12), **28/52**
citron, mignonettes
OYSTERS (6-12), lemon, mignonettes

FRITES MAISON | Mayonnaise à la truffe **12**
HOMEMADE FRIES, truffle mayo

OLIVES MARINÉES **10**
MARINATED OLIVES

POUTINE CLASSIQUE **19**
Frites maison, sauce au bœuf, fromage en grains
CLASSIC POUTINE
Homemade fries, beef gravy, cheese curds

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

SALADE ASIATIQUE **15**
enokis frits | haricots | concombre
vinaigrette épicée au tahini
ASIAN SALAD
fried enokis | beans | cucumber | spicy tahini dressing

10. 牛肉饺子 (10) **19**
NIU ROU JIAO ZI - Dumplings au bœuf, carottes,
vinaigre noir, chili croustillant (10)
10. 牛肉饺子 (10)
NIU ROU JIAO ZI - Beef chuck dumplings, carrots,
black vinegar, chili crunch (10)

SASHIMI DE SAUMON **17**
caviar mujol | orange | carotte | pomme | vinaigrette ponzu
SALMON SASHIMI
mujol caviar | orange | carrot | apple | ponzu vinaigrette

BURGER DE BŒUF IPE **28**
mayonnaise truffée | bacon | laitue
tomate | oignons caramélisés | frites
BEEF BURGER FROM PEI | 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

DESSERT DU JOUR **14**

*N'oubliez pas d'aviser notre personnel en cas d'allergies.
Don't forget to notify our staff in case of allergies.