

# À BOIRE

## BIÈRES

### EN BOUTEILLE

<b>Budweiser</b>	7
<b>Corona</b>	8
<b>Corona Sunbrew (sans alcool)</b>	7

### EN FÛT                      20 oz      PICNET

<b>Archibald Chipie (Rousse)</b>	9	26
<b>Archibald Matante (Blonde)</b>	9	26
<b>Archibald Belle-Mère (IPA)</b>	9	26
<b>Archibald Joufflue (Blanche)</b>	9	26
<b>Kirin Ichiban</b>	10	29
<b>Stella Artois</b>	10	29

## BULLES

<b>Fiol Prosecco</b> Italie, Vénétie	11/49
<b>Villa Conchi Cava</b> Espagne, Catalogne	11/49
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b> Champagne, France	200
<b>Veuve Clicquot Brut</b> Champagne, France	220
<b>Veuve Clicquot Rich</b> Champagne, France	240
<b>Dom Pérignon Brut</b> Champagne, France	550

## COCKTAILS MAISON

<b>Clear Sangria</b> Vin blanc, Peach Schnapps, ginger ale, fraises, litchi, orange, menthe	14/39
<b>Bourbon Lemonade</b> Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	14
<b>Unicorn Basil Smash</b> Gin Botanist, basilic, sirop de licorne, jus de citron	15
<b>Pisco Sour</b> Pisco El Gobernador de Torres, jus de lime, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	14
<b>Christmas Mojito</b> Bacardi, rhum Diplomatico, menthe, sirop simple, jus de lime, fraises, litchi, soda	14
<b>Mai Tai</b> Rhum Diplomatico, Havana Club Anejo, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, amers	14
<b>Spitfire</b> Cognac Hennessy VS, vin blanc, Peach Schnapps, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, amers	15
<b>Old Fashioned Bêtise</b> Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sirop simple, Chambord, amers Regan's	16
<b>Bacon Bloody Caesar</b> Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	16
<b>Bêtise-O-Tea</b> RM VSOP, thé glacé aux pêches, jus de citron	15
<b>Gin Melon</b> Romeo, cointreau, jus lime, RedBull Melon d'eau et soda	15
<b>Peachtini</b> Ciroc pêche, Peach Schnapps, jus d'orange	16

# À BOIRE

## LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Fumé Blanc Errazuriz</b> Chili, Errazuriz	12	46
<b>Ijalba Genoli Rioja Viura</b> Espagne, Valée de l'Ebre Bio	12	47
<b>Banfi Fumaio</b> Italie, Toscane		49
<b>Bolla Rétro Pinot Grigio</b> Italie, Vénétie	13	49
<b>Azevedo Alvarinho Reserva</b> Portugal, Vinho Verde		49
<b>Belleruche M.Chapoutier</b> Côte-du-Rhône, France		50
<b>Sebastiani Sonoma Country</b> Californie, Chardonnay	13	54
<b>Villa Maria Sauvignon Blanc</b> Nouvelle-Zélande, Marlborough		54
<b>Banfi La Pettegola Vermentino*</b> Italie, Toscane, 2021		55
<b>Banfi San Angelo Pinot Grigio*</b> Italie, Toscane 2021		59
<b>Château de Maligny Chablis</b> France, Bourgogne		75
<b>Landae, ZeroPuro*</b> Italie, Terre di Chieti, Bio, vin orange		75

## LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
<b>Aveleda Regional</b> Portugal, Lisboa	12	42
<b>Folonari Valpolicella</b> Italie, Vénétie	12	45
<b>Trinity Oaks Pinot Noir</b> États-Unis, Californie	13	47
<b>Montgras Pinot Noir</b> Chili, Valle del Bio	13	48
<b>Trapiche Medalla Mendoza</b> Argentine, Cabernet Sauvignon	14	56
<b>Sebastiani Cabernet-Sauvignon</b> États-Unis, Californie		56
<b>M de Magnol Côtes de Bordeaux</b> France, Bordeaux		58
<b>Castello Nipozzano Riserva Chianti</b> Italie, Toscane		59
<b>Banfi, AskaBolgheri*</b> Italie, Toscane 2019		75
<b>Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos</b> Canada, Colombie-Britannique		80
<b>Famiglia Pasqua Amaronedella Valpolicella</b> Italie, Vénétie		99
<b>Beni di Batasiolo Riserva Barolo</b> Italie, Piémont, 2013		110
<b>Osoyoos Larose Le Grand Vin</b> Canada, Colombie-Britannique		129
<b>Beni di Batasiolo Barolo*</b> Italie, Piémont 2010		187

## LES ROSÉS

<b>Listel Grains de Gris</b> France, Languedoc-Roussillon	11	40
<b>Roseline</b> France, Sud-Est	12	43
<b>Miraval Côte de Provence</b> France, Provence		60

\*Importation privée



TAPAS • BAR • TRAITEUR

## À MANGER

<b>Huîtres fraîches</b> Mignonette maison, quartiers de citron	3/ch.	<b>Dumplings à l'agneau (6 mcx)</b> Agneau, gingembre, sauce teriyaki	18
<b>Salade du chef</b> 🍃 Mesclun, concombre, tomates, vinaigrette sésame et miso	9	<b>Tartare de bœuf</b> Bœuf, câpres, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusée au romarin, cornichons, oignons caramélisés au saké servi avec croutons	21
<b>Tataki de thon</b> Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi et lime, pois au wasabi concassé, micro herbes et togorashi	24	<b>Tartare de saumon Bêtise</b> Saumon frais, ricekrispies, tomates en dés, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki, servi avec chips de wonton	23
<b>Choux fleurs frits</b> 🍃 Choux fleurs marinés, tempura, mayo à l'ail	15	<b>Mac 'n' cheese Cochon</b> Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	17
<b>Calmars frits</b> Servis avec mayo épicée	17	<b>Poutine Général Tao</b> Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	17
<b>Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx)</b> Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton	16		
<b>Frites à l'huile de truffe et parmesan</b> 🍃 Servies avec mayo épicée	13		
<b>Edamames à l'huile de truffe</b> 🍃 Parmesan, fleur de sel, oignon frit et togarashi	13		
<b>Foie gras poêle</b> Saveur du moment	24		
<b>Poutine filet mignon</b> Champignons blanc, oignons sautés, demi-glace	26		
<b>Pieuvre grillée</b> Purée de carotte, oignon rouge mariné, mizuna rouge	29		
<b>EXTRA</b>			
<b>Foie gras</b>	20		
<b>Crevettes (6)</b>	16		
		<b>Carré d'agneau grillé</b> Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés, purée de pomme de terre	44/85
		<b>Steak frites 16 oz</b> Contre-filet et chimichurri	39
		<b>Rib Eye Steak 20oz</b> Légumes du jour, purée pomme de terre, demi-glace maison	65
		<b>Roi de la Mer</b> 6 Huîtres fraîches Tartare de saumon Bouchée de crabe Tataki de thon Pieuvre grillée	99

---

## DESSERT

---

Bueno frit Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	10
Crème brûlée Saveur du moment	10

---

## DIGESTIFS & CAFÉS

---

Espresso	4
Cappuccino	5
Café latté	5
Américano	5
Thé	4
Café Brésilien	10
Café Espagnol	10
Café Irlandais	10
Café Baileys	10
Espresso Martini	14
Espresso Martini Parmesan	16