

À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	7
Corona	8
Corona Sunbrew (sans alcool)	7

EN FÛT 20 oz PICNET

Archibald Chipie (Rousse)	9	26
Archibald Matante (Blonde)	9	26
Archibald Belle-Mère (IPA)	9	26
Archibald Joufflue (Blanche)	9	26
Kirin Ichiban	10	29
Stella Artois	10	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 Pérignon Brut Champagne, France	550

COCKTAILS MAISON

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

À BOIRE

LES BLANCS

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

LES ROUGES

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

LES ROSÉS

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

*Importation privée



À MANGER

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