

## VIN BLANC

<b>Bellaretta</b>	10 / 35
Chardonnay (Abruzzes, Italie)	
<b>Château Tuilerie du Puy—Entre-Deux-Mers</b>	13 / 44
Sauvignon,/Sémillon/Muscadelle/Sauvignon gris (Bordeaux, France)	
<b>Can Feixes</b>	58
Paradella/Macabeo/Xarel-lo/Chardonnay/Malvasia (Penedès, Espagne)	
<b>Hayes Valley</b>	48
Chardonnay (Californie, États-Unis)	
<b>Loup y-es-tu?</b>	45
Sauvignon/Muscat petit grain (Languedoc, France)	
<b>Cuvée T Bianco</b>	43
Pinot blanc/Chardonnay/Sauvignon blanc (Alto Adige, Italie)	
<b>Clos de Beauregard</b>	50
Melon de Bourgogne (Vallée de la Loire, France)	
<b>Les Prémices</b>	50
Riesling (Alsace, France)	
<b>Clotilde Davenne - Saint Bris</b>	15 / 52
Sauvignon blanc (Bourgogne, France)	
<b>I Feudi di Romans</b>	17 / 53
Pinot Grigio (Frioul, Italie)	
<b>12 Lunas</b>	55
Chardonnay/Gewurtztraminer (Somontano, Espagne)	
<b>Clotilde Davenne - Chablis</b>	68
Chardonnay (Bourgogne, France)	

## MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

<b>Parés Baltà</b>	11 / 42
Cava (Espagne)	
<b>I Feudi di Romans - Rosè Brut</b>	56
Mousseux (Frioul, Italie)	
<b>Mumm Napa Brut Prestige</b>	65
Mousseux (Californie, États-Unis)	
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	130
Champagne (Champagne, France)	
<b>Cuvée Initiales - Marc Chauvet</b>	155
Champagne (Champagne, France)	

## VIN ROUGE

<b>Bellareta</b>	10 / 35
Cabernet sauvignon (Abruzzes, Italie)	
<b>Tosco Rosso</b>	40
Sangiovese/Canaiolo (Toscane, Italie)	
<b>Hayes Valley</b>	48
Cabernet sauvignon (Californie, États-Unis)	
<b>El Camino</b>	14 / 42
Grenache/Syrah/Tempranillo (Navarro, Espagne)	
<b>Loup dans la Bergerie</b>	45
Grenache/Syrah (Languedoc, France)	
<b>Les promesses de Rocher Corbin</b>	58
Merlot (St-Émilion, France)	
<b>Chianti Biskero</b>	16 / 50
Sangiovese/Canaiolo/Mammolo/Merlot (Toscane, Italie)	
<b>Donna Marzia-Negroamaro</b>	44
Negroamaro/Sangiovese/Montepulciano/Malavasia nero (Pouilles, Italie)	
<b>Can Feixes</b>	52
Tempranillo/Merlot (Penedès, Espagne)	
<b>Eremus</b>	15 / 46
Tempranillo (Ribera del Duero, Espagne)	
<b>Michel Gay— Côte d'Or</b>	65
Pinot noir (Bourgogne, France)	
<b>Salcheto VINCAIA</b>	85
Nobile di Montepulciano (Toscane, Italie)	
<b>Starda Langhe — Paitin</b>	68
Nebbiolo (Piémont, Italie)	
<b>Gaso — Ripasso Valpolicella</b>	65
Corvine/Rodinella/Molinara (Piémont, Italie)	
<b>Primavera— Crozes-Hermitage</b>	78
Syrah (Rhône, France)	
<b>Nero</b>	95
Negroamaro/Cabernet sauvignon (Pouilles, Italie)	
<b>San Rustico—Amarone Classico</b>	130
Corvina/Rodinella/Molinara (Venetie, Italie)	

## VIN ROSÉ ET ORANGE

<b>Loup dans la Bergerie</b>	14 / 45
Cinsault/Syrah (Languedoc, France) - <i>Vin rosé</i>	
<b>Naked Truth</b>	53
Savatiano (Attiki, Grèce) - <i>Vin orange</i>	

## BIÈRE DE MICROBRASSERIE

<b>Gallicus– Derby (5%)</b>	9
Lager ambrée (473 mL) - Aylmer	
<b>Gallicus– Profusion (6%)</b>	9
Sûre à la framboise (473 mL) - Aylmer	
<b>Gallicus– Grisette (4.5%)</b>	9
Grisette (473 mL) - Aylmer	
<b>Gallicus– Akène (6%)</b>	9
NEIPA (473 mL) - Aylmer	
<b>Gallicus– Pils (5%)</b>	9
Pilsner (473 mL) - Aylmer	
<b>Alchimiste - Dry Stout (4,4%)</b>	7
Dry Stout (473 mL) - Joliette	
<b>Benelux - Gaïa (5%)</b>	8
Witbier (473 mL) - Montréal	
<b>5e Baron - Köbes (5%)</b>	9
Kölsch (473 mL) - Aylmer	
<b>5e Baron - Going to California (7%)</b>	9
West Coast IPA (473 mL) - Aylmer	
<b>5e Baron - Mix Tape Mauve (7%)</b>	9
NEIPA (473 mL) - Aylmer	
<b>Glutenberg Blonde (4,5%)</b>	7
Sans gluten (473 mL) - Montréal	
<b>Glutenberg Rousse (4,5%)</b>	7
Sans gluten (473 mL) - Montréal	
<b>Cidre Fleuri - Joe (6,8%)</b>	9
Cidre brut de macération pelliculaire (473 mL) - Montréal	
<b>Collective Arts - Guava Gose (4,1%)</b>	8
Gose à la goyave (473 mL) - Ontario	
<b>Brasseurs de Montebello - 100 souvenirs (4.6%)</b>	8
Hybride (473 mL) - Montebello	
<b>Brasseurs de Montebello - Loup-Garou de Duhamel (8.7%)</b>	9
Scotch Ale (473 mL) - Montebello	

## SANS ALCOOL

<b>Bière sans alcool (BSA) - Sure tropicale (0%)</b>	8
Bière sure (473 mL) - Montréal	
<b>Brasseurs de Montréal - Griffintown (0%)</b>	7
Ale Blonde (473 mL) - Montréal	
<b>Brasseurs de Montréal—L’Amer (0%)</b>	7

## BIÈRE EN BOUTEILLE

<b>Heineken (5%)</b>	7
Lager (330 mL) - Pays-Bas	
<b>Birra Moretti (4,6%)</b>	7
Lager (330 mL) - Italie	
<b>Coors Light (bouteille) (5%)</b>	6
Lager (341 mL) - Colorado, États-Unis	
<b>Sol (5%)</b>	7
Lager (330 mL) - Mexique	

## SELTZERS

<b>Vizzy Papaye et fruit de la passion (5%)</b>	7
Seltzer (330 mL)	
<b>Vizzy Mimosa fraise et orange (5%)</b>	7
Seltzer (330 mL)	
<b>Arizona Hard Tea (5%)</b>	7
Thé Vert alcoolisé (355 mL) - Italie	

## BIÈRE EN FUT

12oz / 20oz

<b>Coors Light (4%)</b>	6 / 8
Lager (Colorado, États-Unis)	
<b>Heineken (5%)</b>	7 / 9
Lager (Pays-Bas)	
<b>Birra Moretti (4.6%)</b>	7 / 9
Lager (Italie)	
<b>Belgian Moon (5.4%)</b>	7 / 9
Blanche Belge (Colorado, États-Unis)	
<b>Trou du Diable - MacTavish in Memoriam (5%)</b>	7 / 9
Pale Ale Américaine (Shawinigan)	
<b>Brasseurs de Montréal - L'Amer (6,8%)</b>	6 / 8
IPA (Montréal)	
<b>Brasseurs de Montréal –Petite Bourgogne (5%)</b>	6 / 8
Ale rousse (Vancouver)	
<b>Hop Valley - Bubble Stash (6,2%)</b>	7 / 9
New Age IPA (Canada)	

## DIGESTIFS

<b>Saint-Rapahel</b>	6
<b>Sambucca</b>	6
<b>Bailey's</b>	8
<b>Tia Maria</b>	8
<b>Crème de menthe blanche</b>	8
<b>Amaretto</b>	10

## COGNAC

<b>Global V.S.</b>	10
<b>Maison Gautier V.S.</b>	10
<b>Le Réviseur X.O.</b> 10 ans Fine Petite Champagne	16
<b>Baron Otard V.S.O.P</b>	14
<b>Hardy Organic VSOP</b>	14

## WHISKY

<b>Boulard Calvados</b>	7
<b>Crown Royal</b>	8
<b>Canadian Club</b> 100% Rye	8
<b>Bulleit Frontier</b> Bourbon	10
<b>Bowmore - 12 ans</b>	12
<b>Smokehead - 8—10 ans</b>	12
<b>Aberlour - 12 ans</b> Double Cask Speyside, Single Malt	14
<b>Lagavulin - 8 ans</b>	18

## PORTO

<b>Taylor Fladgate</b> Late Bottled Vintage	8
--	---



## COCKTAIL SIGNATURE

<b>Pink Lady</b>	16
Gin, calvados, jus de citron, grenadine, blanc d'oeuf	
<b>Sour aux framboises</b>	12
Gin, Chambord, Cointreau, jus de citron, sirop simple, blanc d'oeuf	
<b>Espresso martini</b>	12
Cognac, liqueur de café, espresso, sirop d'érable	
<b>Paper plane</b>	14
Bourbon, amaro, Aperol, jus de citron	
<b>Moscow mule</b>	13
Vodka, jus de lime, amer, bière de gingembre	
<b>Gimlet à la fleur de sureau</b>	17
Gin, St-Germain, jus de lime, concombre	
<b>Aroma</b>	12
Jus de pamplemousse, gin, sirop au romarin, jus de lime et soda	
<b>Aku Aku</b>	16
Rhum brun, sirop de démérera, jus d'ananas, liqueur de pêche, jus de lime	
<b>Basil Smash</b>	14
Gin Hendricks, basilic Thai, sirop de miel, jus de citron	

## COCKTAIL CLASSIQUE

<b>Negroni</b>	12
Gin, Campari et vermouth rouge	
<b>Mojito</b>	12
Rhum blanc, menthe, jus de lime et soda	
<b>Manhattan</b>	13
Rye, vermouth rouge et amer	
<b>Aperol Spritz</b>	15
Aperol, vin mousseux et soda	
<b>Old fashioned</b>	15
Bourbon, amer, orange, sucre	
<b>Sidecar</b>	12
Brandy, liqueur d'agrumes, jus de citron	

