



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	8
Corona Sunbrew (sans alcool)	9
Labatt 50	8
Stella Artois	10
Corona	10

EN FÛT

20 oz PICHET

Archibald Chipie (Rousse)	10	29
Archibald Joufflue (Blanche)	10	29
Goose Island Endless IPA	10	29
Stella Artois	11	32

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 Perignon Brut Champagne, France	600

COCKTAILS MAISON

Clear Sangria Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	14/39
Rosé all day Sangria Vin rosé, St-Rémy Brandy VSOP, Cointreau, jus de pamplemousse, Fiol Prosecco, 7up	14/39
Bourbon Lemonade Buffalo Trace, jus de citron, sirop simple, menthe	14
Mai Tai Rhum Diplomatico, rhum Bacardi, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, Angostura	14
Pisco Sour Pisco El Gobernador de Torres, jus de lime, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	14
Christmas Mojito Rhum Bacardi, menthe, miel, sirop simple, jus de lime, fraises, lime, litchi, soda	14
Unicorn Basil Smash Gin Botanist, basilic, purée de fraise, sirop simple, jus de citron	15
Bêtise-O-Tea Rémy Martin VSOP, thé glacé aux pêches, jus de citron	15
Bacon Bloody Caesar Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak et sel celeri, bacon	16
Old Fashioned Bêtise Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sucre brun, concombre, Chambord, amers Regan's	16



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Fumé Blanc Errazuriz Chili, Errazuriz	12	46
Ijalba Genoli Rioja Espagne Valée de l'Ebre, Organic		47
Banfi Fumaio Italie, Toscane		49
Bolla Rétro Pinot Grigio Italie, Vénétie	13	49
Belleruche M.Chapoutier France, Côtes-du-Rhône		50
Sebastiani Sonoma Country Californie, Chardonnay	13	54
Villa Maria Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough	13	54
Banfi San Angelo Pinot Grigio* Italie, Toscane 2021		59
Joseph Drouhin Chablis France, Bourgogne		75
Château de Maligny Chablis France, Bourgogne		75
Alphonse Mellot La Moussière France, Sancerre, Organic		90

**Importation Privée*

LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Aveleda Regional Portugal, Lisboa		42
Folonari Valpolicella Italie, Vénétie	12	45
Trinity Oaks Pinot Noir États-Unis, Californie	13	47
Vina Casablanca Céfiro Pinot Noir Chili, Aconcagua	13	47
Vina San Pedro 1865 Chili, Valle Central	14	56
Nipozzano Riserva Chianti Rufina Italie, Toscane		59
Banfi Aska Bolgheri Rosso* Italie, Bolgheri 2017		75
Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos Canada, Colombie-Britannique		80
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont		85
Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella Italie, Vénétie		99

LES ROSÉS

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

À MANGER

Frites maison 🍴	9	Poutine Bibimbap	24
Servies avec mayo épicée		Frite, fromage en grains, bœuf bulgogi, légumes marinés, œuf miroir, sauce kimchi, pâte de Gochujang	
+4 Huile de truffe, parmesan	13		
Salade du chef 🍴	10	Poutine Général Tao	17
Roquette, mesclun, concombre, tomate, vinaigrette sésame et miso		Morceaux de poulet panés, frites, fromage en grains, sauce poutine style Général Tao maison	
Bouchées bouche-bée au crabe (4 mcx)	16	Banh Mi Grilled Cheese	24
Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts, oignons rouges, mayo épicée, chips de wonton		Flanc de porc au kimchi, cheddar, légumes marinés, coriandre, oignons rouges, concombre, jalapeno	
Calmars frits	19	Mac 'n' cheese Cochon	19
Servis avec mayo épicée		Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	
Choux fleurs frits 🍴	17	Risotto 🍴	24
Choux fleur mariné, mayo à l'ail et sauce piquante maison		Portobello, champignons sauvages, pleurote, huile de truffe, parmesan	
Dumplings à l'agneau (6 mcx)	18	Pieuvre grillées	34
Agneau, gingembre, sauce teriyaki au agrumes		Riz tomate, légumes de saison, chimichurri	
Tataki de thon	24		
Thon ahi en croûte de sésame, mayo wasabi à la coriandre limée, pois verts au wasabi concassés			
Tartare de saumon Bêtise	24		
Saumon frais, rice krispies, tomates, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki, servi avec chips de wonton			
Tartare de bœuf	24		
Bœuf, câpres, persil, moutarde à l'ancienne, huile infusée au romarin, cornichons, oignons caramélisés au saké, servi avec croutons			
Huîtres fraîches 6/12	3/ch		
Mignonette maison, citron			
Foie gras poêlé	24		
Oignons caramélisés, pain campagne, beurre composé			

À Partager

Carré d'agneau grillé (4/8)	45/88
Épices à steak, cari de Madras, légumes poêlés et purée de pomme de terre	
Côte de bœuf (Rib Steak) 20oz	65
Servie avec frites et sauce demi-glace	
+15 Extra foie gras poêlé (1)	80
Plateau Roi de la mer	110
6 Huîtres fraîches	
Pieuvre grillée	
Tartare de saumon	
Bouchées de crabe	
Tataki de thon	



DESSERT

Bueno frit	12
Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	
Churros maison	10
Caramel au beurre salé	
Crème brûlée	10
Saveur du moment	

CAFÉS & SHOOTERS

Espresso	4	GreenTea (jameson, peach schnapps, lime)	6
Capuccino	5	James Franco (jameson, frangelico)	6
Café latté	5	Litchi bomb (vodka, soho, litchi, lime, Tabasco)	6
Américano	5	Cochonnes (armaretto, baileys)	6
Hotshot (galliano, espresso)	6	Kamikaze (vodka, triple sec, lime)	6
Café Brésilien (brandy, grand marnier, tia maria)	10	Blowjob (tia maria, baileys)	6
Café Espagnol (tia maria, rhum)	10	B52 (baileys, tia maria, grand marnier)	6
Café Irlandais (jameson, baileys)	10	Alice in wonderland (g.marnier, tequila, tia maria)	6
Café Caramel (Dr.McGillicuddy Butterscotch)	10	Bubbly Red Sex (vodka, peach schnapps,grenadine)	6
		Cranberry Cookie (Armaretto, canneberge)	6
		Woo Woo (Vodka, peach schnapps, canneberge)	6
		Red-headed Slut (canneberge, peach schnapps)	6
		Tequila St-Germain (tequila, st-germain)	6
		Vodka mix	6

S'il vous plaît nous faire part de vos restrictions ou allergies alimentaires

Please notify us of any dietary restrictions or allergies