



À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Stella Artois	10
Corona	10
Corona Sunbrew (sans alcool)	9
Labatt 50 (710 ml)	14
Cidre/Cidre rosé Lacroix (473 mL)	12

EN FÛT

16 oz

PICNET

Labatt 50, Blonde	8	27
Archibald Chipie, Rousse	9	29
Goose Island, IPA	9	29
Stella Artois, Blonde	9	29
Hoegaarden, Blanche	9	29
Archibald Belle Mer, IPA	9	29

MOCKTAILS

Virgin Unicorn Basil Smash	12
Gin sans alcool NOA, Basilic, sirop de licorne, jus de citron	
Virgin Bacon Bloody Caesar	10
Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, saveur de fume liquide, épices à steak, bacon	
Virgin Christmas Mojito	10
Menthe, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	
Virgin Amaretto Sour	12
Amaretto sans alcool NOA, jus de lime, sirop simple, blanc d'oeuf	

COCKTAILS MAISON

Clear Sangria	14/39
Vin blanc, Peach Schnapps, gingerale, fraises, litchi, orange, menthe	
Unicorn Basil Smash	15
Gin Empress, basilic, sirop de licorne, jus de citron	
Pisco Sour	14
Pisco El Gobernador de Torres, jus de lime, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	
Christmas Mojito	14
Bacardi, menthe, sucre, jus de lime, fraises, litchi, soda	
Mai Tai	14
Rhum Diplomatico, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, blanc d'œuf, Angostura	
Old Fashioned Bêtise	16
Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sirop simple, Chambord, Angostura orange	
Bacon Bloody Caesar	16
Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, saveur de fume liquide, épices à steak, bacon	
Bêtise-O-Tea	15
Remy Martin VSOP, Peach Schnapps, thé glacé, jus de citron	
Belle de bulles	16
Belle de Brillet, jus de poire, jus de citron, FiolProsecco, soda	
Gin Melon	15
Gin Empress, Cointreau, jus lime, RedBull melon d'eau et soda	
Cocktail du moment	PM
Inspiration du bartender	
Red Bull	6
- Red Bull Energy Drink	
- Red Bull sans sucre	
- Red Bull Red édition Melon d'eau	



À BOIRE

LES BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Sebastiani Sonoma Chardonnay États-Unis, Californie	13	54
Villa Maria Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough	13	54
Herdade Do Peso Sossego Blanc * Portugal, Alentejo		58
Meinklang Kontakt (Orange) Autriche, Burgenland	15	65
Joseph Mellot Sancerre France, Vallée de la Loire		69
Acrobat Pinot Gris * États-Unis, Oregon	16	70
Château de Maligny Chablis France, Bourgogne	17	75
Joseph Drouhin Chablis France, Bourgogne		85
Vins du moment	PM	PM

BULLES

Fiole Prosecco Italie, Vénétie	12/50
Chandon Garden Spritz Argentine, Mendoza	17/75
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne, France	200
Veuve Clicquot Brut Champagne, France	220
Moët & Chandon Rosé Champagne, France	240
Veuve Clicquot Rich Champagne, France	240
Dom Pérignon Brut Champagne, France	600

LES ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
Sebastiani Cabernet Sauvignon États-Unis, Californie	13	56
Ijalba Rioja Reserva Espagne, Vallée de L'Ebre (Bio)	15	58
Nipozzano Riserva Chianti Rufina Italie, Toscane		59
Herdade Do Peso Sossego Rouge * Portugal, Alentejo	15	60
Acrobat Pinot Noir * États-Unis, Oregon	17	75
Osoyoos Larose Pétales d'Osoyoos Canada, Colombie-Britannique		85
Beni di Batasiolo Barolo Italie, Piémont		85
Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella Italie, Vénétie		99
Beni di Batasiolo Bussia Vigneto Bofani * Italie, Piémont 2010		187
Vins du moment	PM	PM

LES ROSÉS

Pétale de Rose France, Provence	15	58
Miraval Côte de Provence France, Provence		65
*Importation privée		



À MANGER

Huîtres fraîches (6) Mignonette maison, citron	18	Mac 'n' cheese Cochon Chorizos poêlés, sauce béchamel, cheddar vieilli, oignon vert	19
Salade du chef 🍴 Mesclun, concombre, tomate, patate douce frite, chou rouge, vinaigrette sésame et miso	10	Poutine Général Tao Frites maison, fromage en grains, poulet et sauce tao	17
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignons frits ettogarashi	13	Dumplings à l'agneau (6) Agneau, gingembre, ail et oignon servis avec sauce teriyaki	18
Choux fleurs frits 🍴 Choux fleurs marinés, mayo à l'ail, sauce épicée maison	17	Banh Mi Grilled Cheese Flanc de porc, sauce kimchi, carotte, daikon, et concombre marinés, cheddar, mayo à l'ail et coriandre	24
Légumes sautés 🍴 Légumes colorés du moment	12	Poitrine de canard laqué Demi poitrine de canard, sirop d'érable, sauce hoisin, crème et purée de céleri rave	22
Frites maison 🍴 Servies avec mayo épicée Extra huile de truffe & parmesan +4\$	9	Pieuvre grillée Hummus maison, sauce au poivron grillé	34
Pleurotes gratinés 🍴 Pleurotes, pommes de terre rattes, cheddar vieilli, poireaux	18	Pétoncles au curry et coco Pétoncles Hokkaido, curry jaune et crème de coco, noisette, purée de patates douces	24
Calmars frits Calmars, mayo épicée, citron	17		
Crevettes d'Argentine à l'ail Crevettes d'Argentine, ail, gingembre, oignon, purée de patate douce	19		
Bouchées bouche-bée au crabe (4) Chair de crabe, goberge, cheddar, oignon vert, oignon rouge et mayo épicée, servies sur chips de wonton	16		
Tartare de saumon Bêtise Saumon frais, RiceKrispies, tomate, tobiko, oignon vert, mayo épicée, avocat et sauce teriyaki, servi avec chips de wonton	24		
Tartare de bœuf Bœuf, moutarde au miel, oignon vert, oignons frits, sauce épicée maison, câpres et cornichons	24		
Tataki de thon Thon en croute de sésame, mayo wasabi et lime, pois chiches au wasabi concassés et togarashi	24		

À Partager

Steak Frites Contre-filet 14oz, sauce demi-glace, frites maison	45
Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras, légumes poêlés, purée de patates douces	45/88
Plateau Roi de la mer 6 huîtres fraîches Pieuvre grillée Tartare de saumon Bouchées de crabe Tataki de thon	110



DESSERT

Churros maison	10
Servis avec caramel au beurre salé	
Crème brûlée du jour	10
Bueno frit	12
Servis avec crème glacée à la vanille et coulis de chocolat	

DIGESTIFS & CAFÉS

Espresso	5	SouthernComfort	8
Américano	5	Goldschlager	8
Café latté	6	Amarula	8
Capuccino	6	Baileys	8
Thé ou tisane	5	Tia Maria	8
Café Brésilien	12	Frangelico	8
Café Espagnol	12	Limoncello	8
Café Irlandais	12	SambucaRamazzotti	8
Café Caramel Dr.McGillicuddyButterscotch	12	Amaretto Disaronno	8
Café Baileys ou Coureur des bois	12	Grappa De Negri Monovitigno di Prosecco	9
Espresso Martini	16	Grand Marnier	10
Scotch et Whisky		Cognac	
Glenmorangie 12 ans	13	Hennessy VS	14
Glenlivet 12 ans	13	Hennessy VSOP	18
Glenfiddich 12 ans	15	Hennessy XO	45
Lagavulin 8 ans	16	Remy Martin VSOP	16
Ardbeg 10 ans	18	Remy Martin 1738	23
Dalmore 12 ans	19		
The Balvenie 12 ans	20		
Lagavulin 16 ans	26		
Glenallachie 15 ans	26		
Hibiki Japanese Harmony	28		

S'il vous plaît, nous faire part de vos restrictions ou allergies alimentaires // Please, notify us of any dietary restrictions or allergies