

PRIMO

TORTELLINIS EN BRODO 13

Tortellinis farcis de veau, feuilles d'épinard, shiitakés, oignons perlés, carottes

TORTELLINIS IN BRODO - Veal stuffed tortellinis, spinach leaves, shiitake, pearl onions, carrots

Rioja La Montesa 18

SALADE CÉSAR 18

Cœur de romaine grillé, vinaigrette maison, croûtons au parmesan faits maison, copeaux de parmesan, câpres frites

CAESAR SALAD - Grilled romaine heart, homemade vinaigrette, homemade parmesan croutons, parmesan shavings, fried capers

Rocca Bastia, Chardonnay 16

SALADE DE CONCOMBRE ET ASPERGES 16

Raisins verts, ricotta battue, salpicons, focaccia, graines de tournesol, menthe

CUCUMBER AND ASPARAGUS SALAD - Green grapes, churned ricotta, salpicons, focaccia, sunflower, mint

Pépité, Sauvignon Blanc 17

POLPETTES DE VEAU ET BŒUF 20

Sauce tomate, parmesan, pain grillé

VEAL AND BEEF MEATBALLS - Tomato sauce, parmesan, toast

Rocca Bastia, Cabernet Sauvignon 16

SALADE DE POIS MANGE-TOUT ET ENDIVES 18

Oignons verts, zeste de citron, chou kale croustillant, tuile de parmesan, huile d'olive

SNOW PEA AND CHICORY LEAVES SALAD - Green onions, lemon zest, crispy kale, parmesan tuile, olive oil

Vigna Cagnotto, Pinot Grigio 15

GRAVLAX DE SAUMON 24

Pommes de terre Gabrielle à l'huile d'olive, pointes d'asperges, cresson et olives niçoises, vinaigrette citron et cidre

SALMON GRAVLAX - Gabrielle potatoes with olive oil, asparagus heads, watercress and olives niçoise, lemon vinaigrette, cider

Côtes du Rhône blanc, Famille Perrin 18

CALAMARS FRITS 26

Sauces aioli fumé et marinara

FRIED CALAMARI - Smoked aioli and marinara sauces

Prosecco Zonin 16

AL TAGLIO

TOMATES & BURRATA 34

Tomates confites, burrata en morceaux, salsa verde, basilic frais

TOMATO & BURRATA - Candied tomatoes, chunky burrata, salsa verde, fresh basil

Chablis, Domaine Gueguen 25

PEPPERONI 27

Pepperoni salé à sec, chair de saucisse, fior di latte, passata maison, basilic frais

PEPPERONI - Dry-cured pepperoni, sausage meat, fior di latte, homemade passata, fresh basil

Rocca Bastia, Cabernet Sauvignon 16

FORESTIÈRE 29

Champignons sauvages sautés, fontina, crème d'ail

WILD MUSHROOM - Sautéed wild mushrooms, fontina, garlic cream

Rioja La Montesa 18

PASTA

CALAMARATA 25

Sauce bolognaise, boulettes de viande, tomates confites, croûtons aux herbes et à l'ail

CALAMARATA - Bolognese sauce, meatballs, candied tomatoes, herb and garlic croutons

Vigna Cagnotto, Sangiovese 15

PAPPARDELLE 31

Champignons sauvages, mozzarella fraîche, truffe, crumble

PAPPARDELLE - Wild mushrooms, fresh mozzarella, truffle, crumble

Chablis, Domaine Gueguen 25

AGNOLOTTI 26

Pâtes farcies au fromage, aubergines frites, olives noires, tombée de tomates, noisettes grillées, basilic frais, parmesan

AGNOLOTTI - Cheese-stuffed pasta, fried eggplant, black olives, wilted tomatoes, toasted hazelnuts, fresh basil, parmesan

Côtes du Rhône rouge, Famille Perrin 17

CARNE E PESCE

SANDWICH DE POULET FRIT 28

Tomates confites, mayonnaise à l'ail rôti et salsa verde, oignons rouges marinés, laitue

FRIED CHICKEN SANDWICH - Confit tomatoes, roasted garlic and salsa verde mayo, pickled red onions, lettuce

Prosecco Zonin 16

JOUE DE BŒUF BRAISÉE 50

Carottes, choux de Bruxelles rôtis, polenta crémeuse aux herbes, sauce réduite

BRAISED BEEF CHEEK - Carrots, roasted Brussels sprouts, creamy polenta with herbs, reduction sauce

Côtes du Rhône rouge, Famille Perrin 17

FLÉTAN 58

Bouillon citronnelle et fenouil, bok choy, carottes, pommes de terre Gabrielle, oignons perlés

HALIBUT - Lemongrass and fennel broth, bok choy, carrots, Gabrielle potatoes, pearl onions and Brussels leaves

Côtes du Rhône blanc, Famille Perrin 18

FILET MIGNON BLACK ANGUS (8 OZ) 78

Asperges grillées, champignons de Paris sautés, purée de pommes de terre Gabrielle, sauce réduction au vin rouge

BLACK ANGUS FILET MIGNON 8 OZ - Grilled asparagus, sautéed Paris mushrooms, mashed gabielle potatoes, candied french shallots, red wine reduction sauce

Rioja La Montesa 18

CONTORNI

FRITES	9
Mayonnaise maison	
FRIES - Homemade mayo	
PAIN MAISON	9
Fleur de sel et piment d'Espelette, huile d'olive	
HOMEMADE BREAD - Fleur de sel, espelette pepper, olive oil	
BROCOLETTES GRILLÉES	12
Parmesan	
GRILLED BROCCOLINIS - Parmesan	
HUÎTRES	6/25 12/50
Mignonnette, citron, Tabasco	
OYSTERS - Mignonnette, lemon, Tabasco	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	36
Prosciutto et fromages du Québec	
CHARCUTERIE PLATTER - Prosciutto, Québec cheeses	

DOLCE

POT DE CRÈME AU CITRON	11
Meringue, compotée de framboises	
LEMON CREAM POT - Meringue, raspberry compote, shortbread	
PANNA COTTA INFUSÉE	12
Tomate, vanille, sirop de basilic, compote de tomates	
INFUSED PANNA COTTA - Tomato, vanilla, basil syrup, tomato compote	
FORÊT-NOIRE DOUBLE CHOCOLAT	14
Cerises, copeaux de chocolat	
BLACK FOREST DOUBLE CHOCOLATE - Cherries, chocolate shavings	
TRIO DE BEIGNETS ASSORTIS	13
Noisette, caramel, fruits	
ASSORTED DONUT TRIO - Hazelnut, caramel, berry	

VINS DESSERTS - DESSERTS WINES

CIDRE DE GLACE, NEIGE PREMIÈRE - 2oz	16
Ice Cider, Neige Première - 2oz	
SAUTERNES, BASTOR LAMONTAGNE - 2oz	22
Sauternes, Bastor Lamontagne - 2oz	
VIN DE GLACE, INNISKILLIN, NIAGARA - 2oz	25
Ice Wine Inniskillin, Niagara - 2oz	
SAUTERNES, CHÂTEAU RIEUSSEC - 2oz	38
Sauternes, Château Rieussec - 2oz	
PORTO - PORT WINE	
OFFLEY, TAWNY - 3oz	7,50
OFFLEY, TAWNY 10 ANS - 3oz	12,50
CABRAL, TAWNY 20 ANS - 3oz	21,50

COCKTAILS

LA LÉGENDE	18,50
Whisky Crown Royal, Bols Triple Sec, Prosecco Zonin, menthe	
Crown Royal whisky, Bols Triple Sec, Prosecco Zonin, mint	
KNUCKLES	18,50
Tequila 1800 Blanco, Aperol, soda, Tajín	
1800 Blanco tequila, Aperol, soda, tajín	
SPIN-O-RAMA	18,50
Vodka Ketel One, Bols Liqueur de sureau, romarin, bière de gingembre	
Ketel One vodka, Bols Elderflower Liqueur, rosemary, ginger beer	
LE BIG 3	19
Tequila 1800 Blanco, Galliano, jus de citron, sirop simple, menthe fraîche, bière de gingembre	
1800 Blanco tequila, Galliano, lemon juice, simple syrup, fresh mint, ginger beer	
LE CAPITAINE	19
Rhum Captain Morgan Blanc, Inniskillin Vin de glace, sirop de fraise, sirop d'érable, soda	
Captain Morgan White rum, Inniskillin Icewine, strawberry syrup, maple syrup, soda	

MOCKTAILS

TOUR DU CHAPEAU	13
Sirop de fraise, jus de lime, jus de canneberge blanc, soda	
Strawberry syrup, lime juice, white cranberry juice, soda	
LA MISE AU JEU	13
Jus de pamplemousse, jus de canneberge blanc, jus de citron, sirop simple, soda, romarin	
Grapefruit juice, white cranberry juice, lemon juice, simple syrup, soda, rosemary	

BIÈRES - BEERS

MOLSON CANADIAN, EXPORT, ULTRA, COORS LIGHT	11,25
Bière domestique	
Domestic beer	
HEINEKEN, MORETTI, SOL, NEW CASTLE	12,75
Bière importée	
Imported beer	
HEINEKEN 0%	12,75
Sans alcool	
Non-alcoholic	
BLUE MOON, AMER IPA	14,75
Bière en canette 473ml	

VODKA - 1,5 oz

SMIRNOFF	9,75
KETEL ONE	13,75
PUR ULTRA PREMIUM	15,75
CÎROC PÊCHE	16,75
CÎROC MELON D'EAU	16,75
BELVEDERE	18,75

GIN - 1,5 oz

GORDON'S	9,75
TANQUERAY	12,75
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	12,75
UNGAVA	14,75
BROCKMAN'S	15,75
HENDRICK'S	16,75

RHUM - 1,5 oz

CAPTAIN MORGAN BLANC	9,75
CAPTAIN MORGAN BRUN	9,75
CAPTAIN MORGAN ÉPICÉ	11,75
CHIC CHOC ÉPICÉ	12,75
RON ZACAPA 23 SOLERA	21,75

TEQUILA - 1,5 oz

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	11,75
JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD	12,75
1800 BLANCO	14,75
MAESTRO DOBEL	18,75
VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	20,75
CASAMIGOS REPOSADO	23,75
PATRON ANEJO	25,75

BRANDY & COGNAC - 1,5 oz

HENNESSY V.S.	16,75
HENNESSY V.S.O.P.	24,75
HENNESSY X.O.	64,75

SCOTCH & WHISKY - 1,5 oz

CROWN ROYAL	10,75
JOHNNIE WALKER RED LABEL	12,75
PROPER NO. TWELVE	14,75
JAMESON	14,75
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	15,75
CHIVAS REGAL 12 ans	15,75
GLENMORANGIE 12 ans	16,75
TALISKER 10 ans	22,75
GLENFIDDICH 15 ANS	24,75
DALMORE 12 ans	24,75
DALWHINNIE 15 ans	25,75
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	43,75
GLENMORANGIE 18 ans	45,75

EAU DE VIE - 1,5 oz

GRAPPA DE NEGRI MONOVITIGNO	9,75
GRAPPA DI BASSANO POLI	11,75
GRAPPA JACOPO VESPAIOLO	18,75

DIGESTIFS - AFTER DINNER DRINKS

PINEAU DES CHARENTES, BEAULON 5 ans	7,50
AMARULA - 1,5OZ	8,50
CRÈME DE MENTHE BLANCHE White Mint Cream	8,50
CRÈME DE MENTHE VERTE Green Mint Cream	8,50
SAMBUCCA BLANCHE White Sambucca	8,50
BAILEY'S - 1,5oz	9,50
LIMONCELLO	9,50
SORTILÈGE, WHISKY À L'ÉRABLE Sortilege, Maple Whisky	9,50
SORTILÈGE. CRÈME À L'ÉRABLE Sortilege, Maple Cream	9,50
GIGI L'AMARETTO	9,50
GRAND MARNIER - 1,5oz	15,50
BELLE DE BRILLET - 1,5oz	16,50



Balayez le code QR pour consulter notre carte prestige de vins et autres boissons alcoolisées.

Scan the QR code to see our premium wine and spirits list.

BULLES - SPARKLING WINES

VERRE - BOUTEILLE

PROSECCO, CUVÉE 1821, ZONIN, ITALIE	<u>16 - 65</u>
CHAMPAGNE BRUT NATURE, ZÉRO DOSAGE, DRAPPIER, FRANCE	<u>205</u>
CHAMPAGNE BRUT, IMPÉRIAL, MOËT & CHANDON, FRANCE	<u>240</u>
CHAMPAGNE BRUT, VEUVE CLICQUOT, FRANCE	<u>250</u>
CHAMPAGNE BRUT, COLLECTION, LOUIS ROEDERER, FRANCE	<u>280</u>
CHAMPAGNE BRUT, IMPÉRIAL ROSÉ, MOËT & CHANDON, FRANCE	<u>285</u>
CHAMPAGNE BRUT, BEAU JOIE, BERTRAND SENECOURT, FRANCE	<u>360</u>
CHAMPAGNE BRUT 2013, DOM PÉRIGNON, FRANCE	<u>700</u>
CHAMPAGNE BRUT, ARMAND DE BRIGNAC, FRANCE	<u>760</u>

BLANCS - WHITE WINES

VERRE - BOUTEILLE

SICILE, VIGNA CAGNOTTO, CANTINE ERMES, ITALIE Lucido, Pinot Grigio	<u>15 - 55</u>
LA MANCHA, PASO A PASO, BODEGAS VOLVER, ESPAGNE Verdejo	<u>58</u>
MUSCADET-SÈVRE ET MAINE, CHÉREAU CARRÉ, FRANCE Melon de Bourgogne	<u>61</u>
QUÉBEC, VERSANT BLANC, COTEAU ROUGEMONT, CANADA Frontenac Blanc, Vidal	<u>64</u>
WESTERN CAPE, JONTY'S DUCKS PEKIN, AVONDALE, AFRIQUE DU SUD Chenin Blanc, Roussanne	<u>65</u>
PÉNINSULE DU NIAGARA, CAVE SPRING, CANADA Riesling	<u>66</u>
VÉNÉTIE, ROCCA BASTIA, ITALIE Chardonnay	<u>16 - 67</u>
VIN DE FRANCE, PÉPITE, CUVÉE 55, FRANCE Sauvignon Blanc	<u>17 - 68</u>
VÉNÉTIE, MASIANCO, MASI, ITALIE Pinot Grigio	<u>69</u>
CÔTES DU RHÔNE, SIGNATURE, FAMILLE PERRIN, FRANCE Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne	<u>18 - 72</u>
NIEDERÖSTERREICH, FELIX, WEINGUT WESZELI, AUTRICHE Grüner Veltliner	<u>74</u>
BEAUJOLAIS, PLAISIR EXOTIQUE, PARDON & FILS, FRANCE Chardonnay	<u>80</u>
BOURGOGNE, PATRICK PIUZE, FRANCE Chardonnay	<u>95</u>
CHABLIS, DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN, FRANCE Chardonnay	<u>25 - 110</u>
SANCERRE, LES BARONNES, HENRI BOURGEOIS, FRANCE Sauvignon Blanc	<u>125</u>

ROUGES - RED WINES

VERRE - BOUTEILLE

POUILLES, VIGNA CAGNOTTO, CANTINE ERMES, ITALIE Sangiovese, Merlot	<u>15 - 55</u>
LE PLATEAU, PASO A PASO, BODEGAS VOLVER, ESPAGNE Tempranillo	<u>58</u>
QUÉBEC, LE VERSANT, COTEAU ROUGEMONT, CANADA Frontenac	<u>60</u>
MENDOZA, LA LINDA OLD VINES, LUIGI BOSCA, ARGENTINE Malbec	<u>62</u>
WESTERN CAPE, JONTY'S DUCKS PEKIN, AVONDALE, AFRIQUE DU SUD Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	<u>63</u>
VÉNÉTIE, ROCCA BASTIA, ITALIE Cabernet Sauvignon	<u>16 - 67</u>
VIN DE FRANCE, PÉPITE, CUVÉE 89, FRANCE Gamay	<u>68</u>
VALPOLICELLA CLASSICO, BONACOSTA, MASI, ITALIE Corvina, Rondinella, Molinara	<u>70</u>
CÔTES DU RHÔNE, SIGNATURE, FAMILLE PERRIN, FRANCE Grenache, Syrah	<u>17 - 72</u>
BEAMSVILLE BENCH, CAVE SPRING, CANADA Cabernet Franc	<u>77</u>
PIÉMONT, LANGHE, TERRE DEL BAROLO, ITALIE Nebbiolo	<u>81</u>
BORDEAUX, CLARENDELLE, CLARENCE DILLON WINES, FRANCE Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<u>86</u>
RIOJA ALAVESA, FINCA LA MONTESA, BODEGA PALACIOS REMONDO, ESPAGNE Grenache, Tempranillo	<u>18 - 89</u>
ROSSO DI MONTALCINO, CASTELLO BANFI, ITALIE Sangiovese	<u>95</u>
BOURGOGNE, RENÉ BOUVIER, FRANCE Pinot Noir	<u>112</u>
BAROLO, VINUM VITA EST, TERRE DEL BAROLO, ITALIE Nebbiolo	<u>118</u>
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, LUIGI RIGHETTI, ITALIE Corvina, Rondinella	<u>130</u>
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU HAUT-SEGOTTES, FRANCE Merlot, Cabernet Franc	<u>155</u>

PRIMO

TORTELLINIS EN BRODO 13

Tortellinis farcis de veau, feuilles d'épinard, shiitakés, oignons perlés, carottes

TORTELLINIS IN BRODO - Veal stuffed tortellinis, spinach leaves, shiitake, pearl onions, carrots

Rioja La Montesa 18

SALADE CÉSAR 18

Cœur de romaine grillé, vinaigrette maison, croûtons au parmesan faits maison, copeaux de parmesan, câpres frites

CAESAR SALAD - Grilled romaine heart, homemade vinaigrette, homemade parmesan croutons, parmesan shavings, fried capers

Rocca Bastia, Chardonnay 16

SALADE DE CONCOMBRE ET ASPERGES 16

Raisins verts, ricotta battue, salpicons, focaccia, graines de tournesol, menthe

CUCUMBER AND ASPARAGUS SALAD - Green grapes, churned ricotta, salpicons, focaccia, sunflower, mint

Pépité, Sauvignon Blanc 17

POLPETTES DE VEAU ET BŒUF 20

Sauce tomate, parmesan, pain grillé

VEAL AND BEEF MEATBALLS - Tomato sauce, parmesan, toast

Rocca Bastia, Cabernet Sauvignon 16

SALADE DE POIS MANGE-TOUT ET ENDIVES 18

Oignons verts, zeste de citron, chou kale croustillant, tuile de parmesan, huile d'olive

SNOW PEA AND CHICORY LEAVES SALAD - Green onions, lemon zest, crispy kale, parmesan tuile, olive oil

Vigna Cagnotto, Pinot Grigio 15

GRAVLAX DE SAUMON 24

Pommes de terre Gabrielle à l'huile d'olive, pointes d'asperges, cresson et olives niçoises, vinaigrette citron et cidre

SALMON GRAVLAX - Gabrielle potatoes with olive oil, asparagus heads, watercress and olives niçoise, lemon vinaigrette, cider

Côtes du Rhône blanc, Famille Perrin 18

CALAMARS FRITS 26

Sauces aioli fumé et marinara

FRIED CALAMARI - Smoked aioli and marinara sauces

Prosecco Zonin 16

AL TAGLIO

TOMATES & BURRATA 34

Tomates confites, burrata en morceaux, salsa verde, basilic frais

TOMATO & BURRATA - Candied tomatoes, chunky burrata, salsa verde, fresh basil

Chablis, Domaine Gueguen 25

PEPPERONI 27

Pepperoni salé à sec, chair de saucisse, fior di latte, passata maison, basilic frais

PEPPERONI - Dry-cured pepperoni, sausage meat, fior di latte, homemade passata, fresh basil

Rocca Bastia, Cabernet Sauvignon 16

FORESTIÈRE 29

Champignons sauvages sautés, fontina, crème d'ail

WILD MUSHROOM - Sautéed wild mushrooms, fontina, garlic cream

Rioja La Montesa 18

PASTA

CALAMARATA 25

Sauce bolognaise, boulettes de viande, tomates confites, croûtons aux herbes et à l'ail

CALAMARATA - Bolognese sauce, meatballs, candied tomatoes, herb and garlic croutons

Vigna Cagnotto, Sangiovese 15

PAPPARDELLE 31

Champignons sauvages, mozzarella fraîche, truffe, crumble

PAPPARDELLE - Wild mushrooms, fresh mozzarella, truffle, crumble

Chablis, Domaine Gueguen 25

AGNOLOTTI 26

Pâtes farcies au fromage, aubergines frites, olives noires, tombée de tomates, noisettes grillées, basilic frais, parmesan

AGNOLOTTI - Cheese-stuffed pasta, fried eggplant, black olives, wilted tomatoes, toasted hazelnuts, fresh basil, parmesan

Côtes du Rhône rouge, Famille Perrin 17

CARNE E PESCE

SANDWICH DE POULET FRIT 28

Tomates confites, mayonnaise à l'ail rôti et salsa verde, oignons rouges marinés, laitue

FRIED CHICKEN SANDWICH - Confit tomatoes, roasted garlic and salsa verde mayo, pickled red onions, lettuce

Prosecco Zonin 16

JOUE DE BŒUF BRAISÉE 50

Carottes, choux de Bruxelles rôtis, polenta crémeuse aux herbes, sauce réduite

BRAISED BEEF CHEEK - Carrots, roasted Brussels sprouts, creamy polenta with herbs, reduction sauce

Côtes du Rhône rouge, Famille Perrin 17

FLÉTAN 58

Bouillon citronnelle et fenouil, bok choy, carottes, pommes de terre Gabrielle, oignons perlés

HALIBUT - Lemongrass and fennel broth, bok choy, carrots, Gabrielle potatoes, pearl onions and Brussels leaves

Côtes du Rhône blanc, Famille Perrin 18

FILET MIGNON BLACK ANGUS (8 OZ) 78

Asperges grillées, champignons de Paris sautés, purée de pommes de terre Gabrielle, sauce réduction au vin rouge

BLACK ANGUS FILET MIGNON 8 OZ - Grilled asparagus, sautéed Paris mushrooms, mashed gabielle potatoes, candied french shallots, red wine reduction sauce

Rioja La Montesa 18

CONTORNI

FRITES	9
Mayonnaise maison	
FRIES - Homemade mayo	
PAIN MAISON	9
Fleur de sel et piment d'Espelette, huile d'olive	
HOMEMADE BREAD - Fleur de sel, espelette pepper, olive oil	
BROCOLETTES GRILLÉES	12
Parmesan	
GRILLED BROCCOLINIS - Parmesan	
HUÎTRES	6/25 12/50
Mignonnette, citron, Tabasco	
OYSTERS - Mignonnette, lemon, Tabasco	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	36
Prosciutto et fromages du Québec	
CHARCUTERIE PLATTER - Prosciutto, Québec cheeses	

DOLCE

POT DE CRÈME AU CITRON	11
Meringue, compotée de framboises	
LEMON CREAM POT - Meringue, raspberry compote, shortbread	
PANNA COTTA INFUSÉE	12
Tomate, vanille, sirop de basilic, compote de tomates	
INFUSED PANNA COTTA - Tomato, vanilla, basil syrup, tomato compote	
FORÊT-NOIRE DOUBLE CHOCOLAT	14
Cerises, copeaux de chocolat	
BLACK FOREST DOUBLE CHOCOLATE - Cherries, chocolate shavings	
TRIO DE BEIGNETS ASSORTIS	13
Noisette, caramel, fruits	
ASSORTED DONUT TRIO - Hazelnut, caramel, berry	



Balayez le code QR pour consulter notre carte prestige de vins et autres boissons alcoolisées.

Scan the QR code to see our premium wine and spirits list.

COCKTAILS

LA LÉGENDE	18,50
Whisky Crown Royal, Bols Triple Sec, Prosecco Zonin, menthe	
Crown Royal whisky, Bols Triple Sec, Prosecco Zonin, mint	
KNUCKLES	18,50
Tequila 1800 Blanco, Aperol, soda, Tajín	
1800 Blanco tequila, Aperol, soda, tajín	
SPIN-O-RAMA	18,50
Vodka Ketel One, Bols Liqueur de sureau, romarin, bière de gingembre	
Ketel One vodka, Bols Elderflower Liqueur, rosemary, ginger beer	
LE BIG 3	19
Tequila 1800 Blanco, Galliano, jus de citron, sirop simple, menthe fraîche, bière de gingembre	
1800 Blanco tequila, Galliano, lemon juice, simple syrup, fresh mint, ginger beer	
LE CAPITAINE	19
Rhum Captain Morgan Blanc, Inniskillin Vin de glace, sirop de fraise, sirop d'érable, soda	
Captain Morgan White rum, Inniskillin Icewine, strawberry syrup, maple syrup, soda	

MOCKTAILS

TOUR DU CHAPEAU	13
Sirop de fraise, jus de lime, jus de canneberge blanc, soda	
Strawberry syrup, lime juice, white cranberry juice, soda	
LA MISE AU JEU	13
Jus de pamplemousse, jus de canneberge blanc, jus de citron, sirop simple, soda, romarin	
Grapefruit juice, white cranberry juice, lemon juice, simple syrup, soda, rosemary	

BIÈRES - BEERS

MOLSON CANADIAN, EXPORT, ULTRA, COORS LIGHT	11,50
Bière domestique	
Domestic beer	
HEINEKEN, MORETTI, SOL	13,00
Bière importée	
Imported beer	
HEINEKEN 0%	13,00
Sans alcool	
Non-alcoholic	
BLUE MOON, AMER IPA	15,00
Bière en canette 473ml	