

## BIÈRES

EN FÛT : CHOIX DE VERRE, PINTE OU PICHET

<b>Cidre Mystique</b>	4.50   8.00
<b>Cream Ale (St-Ambroise)</b>	3.75   7.00
<b>Stout (St-Ambroise)</b>	3.75   7.00
<b>IPA (St-Ambroise)</b>	3.75   7.00   20.00
<b>Abricot (St-Ambroise)</b>	3.75   7.00   20.00
<b>Moosehead</b>	3.75   7.00   20.00
<b>Bitburger, Cheval Blanc</b>	4.25   7.75   22.00
<b>Belle Gueule Rousse</b>	3.50   6.50   19.00

EN BOUTEILLE

<b>Bitburger (sans alcool)</b>	4.50
<b>Coors Light</b>	6.50
<b>Heineken, Dos Equis</b>	7.50
<b>Red Stripe</b>	8.00

## SANGRIAS

CHOIX DE VERRE OU AU LITRE

<b>Sangria Rouge</b> Vin rouge Astica, brandy, Cointreau, jus d'orange, 7up	7.00   25.00
<b>Sangria Blanche</b> Vin blanc Astica, vodka, Cointreau, menthe fraîche, jus de canneberge blanche, 7up	7.00   25.00
<b>Sangria Rosée</b> Santa Rita rosé, vodka, St Germain fleur de sureau, eau pétillante	7.00   25.00

## VINS ROUGES

### VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

<b>Merlot-Cabernet, JP Chenet</b> Pays d'Oc, France	8.25   31.00
<b>Pinot Noir, Beringer</b> Napa, Californie	11.50   44.00
<b>Shiraz, Wolf Blass Red Label</b> Australie	9.75   35.00
<b>Sangiovese, Santa Cristina IGT</b> Toscane	9.25   35.00

### VINS EN BOUTEILLE

<b>Cabernet-Merlot, Mission Hill</b> B.C., Canada	43.00
<b>*Pinot Noir, Mission Hill</b> B.C., Canada	48.00
<b>Pinot Noir, Cloudline</b> Oregon, États-Unis	56.00
<b>Zinfandel, Napa Cellars</b> Californie, États-Unis	65.00
<b>Merlot, Washington Hill</b> Washington, États-Unis	40.00
<b>*Cabernet Sauvignon, Lodi Estates</b> Lodi, Californie	89.00
<b>*Pinot Noir, Old Soul</b> Lodi, California	47.00
<b>*Cabernet Sauvignon, Old Soul</b> Lodi, California	47.00
<b>*Petit Sirah, Maggio</b> Lodi, Californie	40.00
<b>Syrah, Max Reserva, Errazuriz</b> Aconcagua, Chili	42.00
<b>Castelao-Turiga, Periquita</b> Setúbal, Portugal	35.00
<b>*Tempranillo, Real Rubio</b> Rioja, Espagne	42.00

\* Importation privée

## VINS ROUGES

### VINS EN BOUTEILLE

<b>*Montepulciano d'Abruzzo, Fonte Vecchia (bio)</b> Abruzzo, Italie	<b>55.00</b>
<b>Barbera-Syrah, Mompertone</b> Piémont, Italie	<b>44.00</b>
<b>Chianti Riserva, Nipozzano, Frescobaldi</b> Toscane, Italie	<b>53.00</b>
<b>*Sangiovese-Merlot, Chianti Colli Senesi</b> Toscane, Italie	<b>50.00</b>
<b>*Barbera D'Alba Rôcalin</b> Neive & Barbaresco, Italie	<b>46.00</b>
<b>Beaujolais-Villages, Georges Duboeuf (375 ml)</b> Beaujolais, France	<b>22.00</b>
<b>Madiran, Brumont Tour Bouscassé</b> Sud Ouest, France	<b>42.00</b>
<b>Crozes-Hermitage, Les Meysonniers (bio)</b> Vallée du Rhône, France	<b>62.00</b>
<b>Syrah-Grenache-Carignan, Tautavel</b> Roussillon, France	<b>41.00</b>
<b>*Grenache-Syrah, Vallis Queyras</b> Côtes-du-Rhône, France	<b>40.00</b>
<b>Mercurey, vieilles vignes, Seguin Manuel</b> Bourgogne, France	<b>93.00</b>
<b>Saint-Émilion, Château La Papeterie</b> Bordeaux, France	<b>64.00</b>
<b>*Grand Cru Saint-Émilion, Ch. Chantecaille</b> Bordeaux, France	<b>92.00</b>
<b>*Merlot, Lalande de Pomerol, Ch. Jean Gué</b> Bordeaux, France	<b>56.00</b>

\* Importation privée

## VINS BLANCS

### VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

<b>Pinot Grigio, Gabbiano</b> Vénétie, Italie	8.50   31.00
<b>Sauvignon Blanc, Brumont</b> Sud-Ouest, France	8.25   32.00
<b>Chardonnay, Lindeman's Bin 65</b> Vénétie, Italie	7.75   30.00
<b>Rosé, Beringer White Zinfandel</b>	7.75   30.00

### VINS EN BOUTEILLE

<b>Pinot Blanc, Mission Hill</b> B.C, Canada		40.00
<b>Chardonnay Rodney Strong Sonoma</b> Californie, États-Unis		44.00
<b>*Sauvignon Blanc, Maggio</b> Lodi, Californie		42.00
<b>*Chardonnay, Old Soul</b> Lodi, California		47.00
<b>Fumé Blanc, Errazuriz</b> Aconcagua, Chili		33.00
<b>*Vernaccia Di San Gimignano, Palagetto</b> Toscane, Italie		50.00
<b>Chardonnay, Rapitala Catarratto</b> Sicile, Italie		32.00
<b>Pinot Gris, Pfaffenheim (375ml)</b> Alsace, France		22.00
<b>*Entre-deux-mers, Château Laubarit (bio)</b> Bordeaux, France		56.00
<b>Henkell Trocken</b> Mousseux Brut, Allemagne	200ml	12.00
<b>JP Chenet Ice</b> Mousseux, France	750ml	34.00
<b>Veuve Clicquot</b> Champagne, France	750ml	155.00

\* Importation privée

## PORTOS

Taylor Fladgate LBV	7.00
Warre's Otima Tawny 10 ans	7.50
Graham's Tawny 10 ans	8.00
Cabral Branco Fino	6.50

## COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P	14.00
Rémy Martin Excellence X.O.	45.00

## CAFÉ

Café/Thé/Espresso	3.50
Café au lait / Cappuccino	4.00
Café <u>SPRITS</u> Cognac, Franjelico, Amaretto	8.00
Café Brésilien Grand Marnier, Brandy, Kahlua	8.00
Café Espagnol Brandy, Tia Maria	8.00

## DESSERTS

Crème Brûlée	7.00
Tiramisu	7.00
Tarte au Pécan et Chocolat	7.00
Tarte à la Key Lime	7.00
Gâteau au fromage	7.50
Profiteroles	7.00
Crème glacée Sundae	7.50