



# BIÈRES

## EN FÛT : CHOIX DE VERRE, PINTE OU PICHET

Cidre Mystique	4.75 / 8.50 / - - - -
Cream Ale (St-Ambroise)	4.00 / 7.50 / - - - -
Stout (St-Ambroise)	4.00 / 7.50 / - - - -
IPA (St-Ambroise)	4.00 / 7.50 / 21.50
Abricot (St-Ambroise)	4.00 / 7.50 / 21.50
Moosehead	4.00 / 7.50 / 21.50
Bitburger	4.75 / 8.50 / 24.50
Samuel Adams Boston Lager	4.75 / 8.50 / 24.50
Cheval Blanc	4.50 / 8.00 / 23.00
Belle Gueule Rousse	4.00 / 7.50 / 21.50



## EN BOUTEILLE

Bitburger (sans alcool)	5.00
Coors Light	6.50
Heineken, Dos Equis	7.50

# SANGRIA



## CHOIX DE VERRE OU AU LITRE

<b>Sangria Rouge</b> Vin rouge Astica, brandy, Cointreau, jus d'orange, 7up	7.50 / 25.00
<b>Sangria Blanche</b> Vin blanc Astica, vodka, Cointreau, menthe fraîche, jus de canneberge blanche, 7up	7.50 / 25.00
<b>Sangria Rosée</b> Santa Rita rosé, vodka, St Germain fleur de sureau, eau pétillante	7.50 / 25.00

# COCKTAILS



**Le Grand Fizz** 13  
Grey Goose Vodka, St-Germain fleur de sureau, jus de lime, soda

**Billie's Mule** 12  
Tito's Handmade Vodka, jus de lime, bière de gingembre

**Ginger Martini** 11  
Tito's Handmade Vodka, Cointreau, gingembre frais, sirop de sucre, jus de lime, jus de canneberge blanche

**UPSTAIRS Mojito** 11  
Bacardi Superior, menthe fraîche, soda, jus de lime, sucre

**Buena Vista Fashion** 12  
Bacardi 8, Cointreau, Angostura Bitters, sucre brun

**Caipirinha** 11  
Cachaça, lime, sucre brun

**Duke Old Fashioned** 12  
Rebel Yell Bourbon, sirop de thé Earl Grey, bitters de noyer noir

**Rebel Peño** 12  
Rebel Yell Bourbon, jus de melon d'eau, sirop de jalapeno, jus de citron, menthe fraîche

**UPSTAIRS G&T** 12  
Botanist gin, St-Germain fleur de sureau, jus de lime, concombre, basilic, tonic

**Palamo** 12  
Tequila Cazadores, jus de pamplemousse, jus de lime, sucre, soda

*Tous nos cocktails sont servis avec 2 oz d'alcool*



# VINS ROUGES



## VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

<b>Shiraz, Lindeman's Bin 50</b> Australie	7.25 / 29.00
<b>Cabernet Sauvignon, Sterling Vintners Collection</b> Californie, États-Unis	9.50 / 38.00
<b>Sangiovese, Santa Cristina</b> Italie	8.50 / 34.00
<b>Gamay, Arts, Beaujolais</b> France	8.25 / 33.00

## 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>Cabernet Sauvignon, Lodi Estates</b> Lodi, Californie	89.00
* <b>Pinot Noir, Old Soul</b> Lodi, Californie	47.00
* <b>Cabernet Sauvignon, Old Soul</b> Lodi, Californie	47.00
* <b>Petite Sirah, Maggio</b> Lodi, Californie	40.00
<b>Syrah, Max Reserva, Errazuriz</b> Aconcagua, Chili	42.00
<b>Shiraz, Barossa Valley Estate</b> Australie	56.00
* <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	55.00
<b>Chianti Riserva, Nipozzano, Frescobaldi</b> Toscane, Italie	53.00
<b>Cabernet Sauvignon, Yellow Label</b> Australie	38.00
<b>*Sangiovese-Merlot, Chianti Colli Senesi</b> Toscane, Italie	50.00
<b>*Barbera D'Alba Rôcalin</b> Neive & Barbaresco, Italie	46.00
<b>Cannonau di Sardegna, Sella &amp; Mosca</b> Sardegna, Italie	41.00
<b>Beaujolais-Villages, Georges Duboeuf (375 ml)</b> Beaujolais, France	22.00
<b>Madiran, Brumont Tour Bouscassé</b> Sud Ouest, France	42.00
<b>Crozes-Hermitage, Les Meysonniers (bio)</b> Vallée du Rhône, France	62.00
<b>Syrah-Grenache-Carignan, Tautavel</b> Roussillon, France	41.00
<b>*Grenache-Syrah, Vallis Terra</b> Côtes-du-Rhône, France	40.00
<b>*Corbières, Ch. des Aladères, Vieilles Vignes</b> Languedoc-Roussillon, France	43.00
<b>Saint-Émilion, Château La Papeterie</b> Bordeaux, France	64.00
<b>*Grand Cru Saint-Émilion, Ch. Chantecaille</b> Bordeaux, France	92.00
<b>*Merlot, Lalande de Pomerol, Ch. Jean Gué</b> Bordeaux, France	56.00

\* *Importation privée*



# VINS BLANCS



## VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

<b>Chardonnay, Lindeman's Bin 65</b> Australie	7.25 / 29.00
<b>Pinot Grigio, Gabbiano</b> Italie	8.00 / 32.00
<b>Sauvignon Blanc, Brumont</b> France	7.75 / 31.00
<b>White Zinfandel, Berringer</b> Californie	7.25 / 29.00

## VINS EN BOUTEILLE

<b>Pinot Grigio, Oyster Bay</b> Nouvelle-Zélande	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>Mouton Cadet (375ml)</b> Bordeaux, France	19.00
<b>Chardonnay, Tormaresca</b> Puglia, Italie	36.00
<b>Henkell Trocken (200ml)</b> Mousseux Brut, Allemagne	12.00
<b>JP Chenet Ice (750ml)</b> Mousseux, France	34.00
<b>Veuve Clicquot (750ml)</b> Champagne, France	155.00



\* *Importation privée*

# CAFÉ



<b>Café/Thé/Espresso</b>	<b>3.50</b>
<b>Café au lait / Cappuccino</b>	<b>4.00</b>
<b>Café <u>UPSTAIRS</u></b> Cognac, Frånjelico, Amaretto	<b>8.50</b>
<b>Café Brésilien</b> Grand Marnier, Brandy, Kahlua	<b>8.50</b>
<b>Café Espagnol</b> Brandy, Tia Maria	<b>8.50</b>



## ~ DESSERTS ~

	<b>GÂTEAU OREO DELIGHT</b> 9.00
<b>TARTE À LA KEY LIME</b> 7.50	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> 7.25
<b>PROFITEROLES</b> 7.00	<b>CRÈME GLACÉE SUNDAE</b> 7.50
<b>TIRAMISU</b> 7.25	<b>GÂTEAU AU FROMAGE BLEUET ET FRAMBOISE</b> 9.00