

BIÈRES

EN FÛT : CHOIX DE VERRE, PINTE OU PICHET

Cidre Mystique	4.50 8.00
Cream Ale (St-Ambroise)	3.75 7.00
Stout (St-Ambroise)	3.75 7.00
IPA (St-Ambroise)	3.75 7.00 20.00
Abricot (St-Ambroise)	3.75 7.00 20.00
Moosehead	3.75 7.00 20.00
Bitburger	4.50 8.00 23.00
Samuel Adams Boston Lager	4.50 8.00 23.00
Cheval Blanc	4.25 7.75 22.25
Belle Gueule Rousse	3.75 7.00 20.00

EN BOUTEILLE

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

SANGRIAS

CHOIX DE VERRE OU AU LITRE

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

VINS ROUGES

VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

Cabernet-Sauvignon Alto, Errazuriz Chili	12.00 47.00
Beaujolais Fun, Gamay, Georges Duboeuf France	8.75 35.00
Cabernet-Sauvignon / Syrah, Charles & Charles Washington, USA	11.00 45.00
Pater, Sangiovese, Frescobaldi Italie	9.25 36.00

VINS EN BOUTEILLE

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

* Importation privée

VINS ROUGES

VINS EN BOUTEILLE

*Montepulciano d'Abruzzo, Fonte Vecchia (bio) Abruzzo, Italie	55.00
Chianti Riserva, Nipozzano, Frescobaldi Toscane, Italie	53.00
Sangiovese, Santa Cristina, IGT Italie	34.00
*Sangiovese-Merlot, Chianti Colli Senesi Toscane, Italie	50.00
*Barbera D'Alba Rôcalin Neive & Barbaresco, Italie	46.00
Cannonau di Sardegna, Sella & Rosca Sardaigne, Italie	41.00
Beaujolais-Villages, Georges Duboeuf (375 ml) Beaujolais, France	22.00
Madiran, Brumont Tour Bouscassé Sud Ouest, France	42.00
Crozes-Hermitage, Les Meysonniers (bio) Vallée du Rhône, France	62.00
Syrah-Grenache-Carignan, Tautavel Roussillon, France	41.00
*Grenache-Syrah, Vallis Queyras Côtes-du-Rhône, France	40.00
*Corbières, Ch. des Aladères, Vieilles Vignes Languedoc-Roussillon, France	43.00
Saint-Émilion, Château La Papeterie Bordeaux, France	64.00
*Grand Cru Saint-Émilion, Ch. Chantecaille Bordeaux, France	92.00
*Merlot, Lalande de Pomerol, Ch. Jean Gué Bordeaux, France	56.00

* Importation privée

VINS BLANCS

VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

Pinot Grigio, Bolla Italie	9.75 39.00
Chardonnay Fun, Georges Duboeuf France	9.50 37.00
Sauvignon blanc, Villa Maria Nouvelle-Zélande	10.75 43.00

VINS EN BOUTEILLE

Pinot Blanc, Mission Hill B.C, Canada		40.00
Chardonnay Rodney Strong Sonoma Californie, États-Unis		44.00
*Sauvignon Blanc, Maggio Lodi, Californie		42.00
*Chardonnay, Old Soul Lodi, California		47.00
Fumé Blanc, Errazuriz Aconcagua, Chili		33.00
Vernaccia Di San Gimignano, Palagetto Toscane, Italie		50.00
Chardonnay, Rapitala Catarratto Sicile, Italie		32.00
Mouton Cadet (375ml) Bordeaux, France		18.00
*Chablis Sainte Claire, Jean-Marc Brocard Bourgogne, France		45.00
Henkell Trocken Mousseux Brut, Allemagne	200ml	12.00
JP Chenet Ice Mousseux, France	750ml	34.00
Veuve Clicquot 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