

## BIÈRES

EN FÛT : CHOIX VERRE, PINTE OU PICHET

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

EN BOUTEILLE

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

## SANGRIAS

CHOIX AU VERRE OU AU LITRE

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

## VINS ROUGES

### VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

<b>Syrah-Cabernet-Merlot, Big Bold Red</b> Australie	9.25   36.00
<b>Cabernet-Sauvignon, Columbia Crest</b> Washington state, États-Unis	11.00   43.00
<b>Raimonda, Barbera d'Alba</b> Piémont, Italie	9.75   38.00
<b>Pinot Noir, Les Jamelles</b> Pays d'Oc, France	8.50   34.00

### 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 Estate</b> Lodi, Californie	89.00
<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>	<b>55.00</b>
Abruzzo, Italie	
<b>Barbera-Syrah, Mompertone</b>	<b>44.00</b>
Piémont, Italie	
<b>Chianti Riserva, Nipozzano, Frescobaldi</b>	<b>53.00</b>
Toscane, Italie	
<b>*Sangiovese-Merlot, Chianti Colli Senesi</b>	<b>50.00</b>
Toscane, Italie	
<b>*Barbera D'Alba Rôcalin</b>	<b>46.00</b>
Neive & Barbaresco, Italie	
<b>Beaujolais-Villages, Georges Duboeuf (375 ml)</b>	<b>22.00</b>
Beaujolais, France	
<b>Madiran, Brumont Tour Bouscassé</b>	<b>42.00</b>
Sud Ouest, France	
<b>Crozes-Hermitage, Les Meysonniers (bio)</b>	<b>62.00</b>
Vallée du Rhône, France	
<b>Syrah-Grenache-Carignan, Tautavel</b>	<b>41.00</b>
Roussillon, France	
<b>*Grenache-Syrah, Vallis Queyras</b>	<b>40.00</b>
Côtes-du-Rhône, France	
<b>*Pinot Noir, Santenay Clos des Hâtes</b>	<b>93.00</b>
Bourgogne, France	
<b>*Syrah-Grenache, Champs-Pentus (bio)</b>	<b>48.00</b>
Languedoc-Roussillon, France	
<b>Saint-Émilion, Château La Papeterie</b>	<b>64.00</b>
Bordeaux, France	
<b>*Grand Cru Saint-Émilion, Ch. Chantecaille</b>	<b>92.00</b>
Bordeaux, France	
<b>*Merlot, Lalande de Pomerol, Ch. Jean Gué</b>	<b>56.00</b>
Bordeaux, France	

**\* Importation privée**

## VINS BLANCS

### VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

<b>Chardonnay, Trapiche</b> Mendoza, Argentine	7.25   28.00
<b>Sauvignon Blanc, Villa Maria</b> Nouvelle-Zélande	11.00   43.00
<b>Pinot Grigio, Bolla</b> Vénétie, Italie	9.75   38.00

### 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>Fumé Blanc, Errazuriz</b> Aconcagua, Chili	33.00
<b>Vernaccia Di San Gimignano, Palagetto</b> Toscane, Italie	50.00
<b>*Trebiano, Fonte a Monte (bio)</b> Abruzzo, Italie	52.00
<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   750ml 37.00
<b>Moët &amp; Chandon</b> Champagne, France	375ml 82.00
<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