

COCKTAILS

RHUMMY 15\$

TROPICAL, FRUITÉ, FRAIS

Rhum Sainte-Marie Noix de Coco, Humble
Liqueur de Banane, Cannelle, Ananas,
Lime, Bitter Tiki

CHUCK & SWELL 16\$

COMPLEXE, ROND, FRUITÉ

Gin Opémiska Boréal, Liqueur de Vanille
Cherry River, Cinq Épices Chinoises,
Bleuet, Citron, Miraculous Foamer

PÊCHE SUR GLACE 16\$

EXOTIQUE, COSTAUD, AROMATIQUE

Rye St-Laurent 3 ans, Vodka, Mélilot,
Cardamome, Pêche, Lime, Bitter Poivre et
Cardamome

ROSE AGAVE 16\$

SAVOUREUX, CRÉMEUX, AGRUMÉ

Tequila Jimador, Crème de Cassis, Pample-
mousse, Sauge, Lime, Bière de Gingembre

CHERRYTINI 16\$

LONG, TORRÉFIÉ, CONFIT

Rhum Épicé 3 Lacs, Amaretto Cherry
River, Stout, Espresso, Bitter Allspices

FRAISE-RHUBARBE 17\$

VIF, RAFRAÎCHISSANT, ACIDULÉ

Opémiska Boréal Fraise, Sivo Liqueur de
Rhubarbe, Vanille, Acide Lactique, Citron

VINS BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>BOUTEILLE</u>
RAPITALA CATARRATTO CHARDONNAY		34 \$
CEP D'ARGENT	11 \$	34 \$
BOLLA RÉTRO PINOT GRIGIO	11 \$	38 \$
ERRAZURIZ MAX RESERVA CHARDONNAY	11 \$	37 \$
JOËL GOTT SAUVIGNON BLANC	12 \$	46 \$

VINS ROSÉS

	<u>VERRE</u>	<u>BOUTEILLE</u>
CHÂTEAU SAINTE ROSELINE	10 \$	36 \$

BULLES

	<u>BOUTEILLE</u>
CAVA VILLA CONCHI	43 \$
CHAMPAGNE TAITTINGER	125 \$

VINS ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>BOUTEILLE</u>
TRAPICHE MALBEC VARIETAL		32 \$
QUINTA DO CRASTO FLOR DE CRASTO		34 \$
COUSINO MACUL CABERNET SAUVIGNON	11 \$	42 \$
FOLONARI RIPASSO		43 \$
GRAN CORONAS CABERNET SAUVIGNON TORRES		45 \$
PETER LEHMAN THE BAROSSAN SHIRAZ	12 \$	46 \$
TORRES TEMPRANILLO CÉLESTE CRIANZA	13 \$	50 \$
TENUTA PERANO CHIANTI FRESCOBALDI	13 \$	53 \$