

LUN. AU VEN.

MIDI de 11h30 à 14h

SOIR à partir de 17h

SAM. ET DIM.

MIDI de 11h30 à 15h

SOIR à partir de 17h

Plats principaux

<p>NIÇOISE Tataki de thon éco responsable, haricots verts, œuf mollet, roquette, épinards, poivrons rouges grillés, oignons rouges, tomates cerises, pommes de terre grelot</p>	24
<p>POISSON DU MOMENT Poisson d'arrivage, couscous de Jérusalem, sauce vierge à l'harissa, légumes du marché</p>	PRIX DU MARCHÉ
<p>COQUILLE SANS COQUILLE Pétoncles, poisson d'arrivage, crevette géante, aligot de pomme de terre, mini fenouil, asperges, beurre blanc au crustacé</p>	32
<p>CÔTE DE BOEUF FAÇON BARBADOS Côte de bœuf braisé au Rhum Mount Gay & chipotle, purée de maïs, polenta au Avonlea, maïs grillé au citron & fines herbes, légumes du marché</p>	29
<p>MACREUSE DE BOEUF Macreuse de bœuf grillée, sauce chimichurri, frites, mayonnaise au raifort</p>	25
<p>FLANC DE PORC DE M. MORIN Pavé de bacon braisé à l'érable, Dijon et balsamique, risotto à la courge musquée, asperges</p>	26
<p>HOT-DOG WALTER POSSIBILITÉ VÉGAN Saucisse William Suisse, mayonnaise au raifort, choucroute maison, frites et mayonnaise</p>	18
<p>TON CÔTÉ VEGAN Épinards, roquette, endives rouges, tofu au chipotle, pois chiches rôtis, légumes croquants, avocats, vinaigrette à la lime</p>	21
<p>CARBONARA Pancetta, échalote, œuf, parmesan</p>	20
<p>AGNOLOTTI Ricotta et champignons à la truffe, épinards, pignons de pin, beurre au citron & fines herbes</p>	25

Entrées

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes géantes,
sauce cocktail classique au raifort

16

CRÈME D'OIGNONS CARAMÉLISÉS

Croûton au fromage 1608

12

BURRATA

Tomates cerises, balsamique, basilic,
huile d'olive, miche de pain

18

HUMMUS À L'AVOCAT

Pains naan et légumes grillés

13

LA CÉSAR DE BRUXELLES

Choux de Bruxelles rôtis, sauce césar maison,
bacon artisanal, croûtons, parmesan, citron

14

PLANCHE DE FROMAGES

Charbonnier, fromage 1608, Avonlea, confit de poires
au rhum et mélilot, pacanes caramélisées, croûtons

15 demi 10

PLANCHE CHARCUTERIES

Le pieux, chorizo, rilette de canard à la camerise
et noix de Grenoble maison, Speck, confit de poires
au rhum et mélilot, croûtons

22

PLANCHE DÉGUSTATION

Selon l'humeur du chef

23

Desserts

KEY LIME PIE

Lime, Fraises & Basilic

10

CRÈME BRÛLÉE VÉGANE

Crème de coco
& Rhum Mount Gay

8

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CAMERISE

10

BISCUIT SABLÉ AU CHOCOLAT BLOND

3

SNACKS

MÉLANGE DE NOIX 6
aux épices et romarin

OLIVES MARINÉES &
CORNICHONS 5

PAIN & BEURRE
AU MIEL 2

De la boulangerie
«Paillard»

MON. TO FRI.

LUNCH 11h30 to 14h

EVENING from 17h

SAT. & SUN.

LUNCH 11h30 to 15h

EVENING from 17h

Entrees

NICOISE SALAD	24
Eco-responsible tuna Tataki, French green beans, soft-boiled egg, arugula, spinach, grilled red bell peppers, red onions, cherry tomatoes, new potatoes	
FISH OF THE DAY	MARKET PRICE
Jerusalem couscous, olive oil and harissa sauce, market vegetables	
ST-JACQUES	32
Scallops, day's catch, giant shrimp, Aligot, fennel, asparagus, shellfish butter sauce	
BARBADOS-STYLE BEEF SHORT RIBS	29
Beef short ribs braised in Mount Gay rum & chipotle, corn puree, polenta with Avonlea cheese, lemon & herb grilled corn, market vegetables	
FLAT-IRON STEAK	25
Grilled flat-iron steak, chimichurri sauce, French fries, horseradish mayonnaise	
MR. MORIN'S PORK FLANK	26
Maple braised bacon piece, Dijon and balsamic, butternut squash risotto, asparagus	
WALTER HOT-DOG	18
VEGAN OPTION ALSO AVAILABLE	
William Swiss sausage, horseradish mayonnaise, homemade sauerkraut, French fries	
YOUR VEGAN SIDE	21
Spinach, arugula, red endives, chipotle-flavoured tofu, roasted chickpeas, crisp vegetables, avocado, lime dressing	
CARBONARA	20
Pancetta, shallots, egg, parmesan	
AGNOLOTTI	25
Ricotta and mushrooms with black truffle, spinach, pine nuts, lemon and herb butter	

Appetizers

<p>SHRIMP COCKTAIL Giant shrimps, classic cocktail sauce with horseradish</p>	<p>16</p>
<p>CREAM OF CARAMELIZED ONIONS Crouton with 1608 cheese</p>	<p>12</p>
<p>BURRATA Cherry tomatoes, balsamic, basil, olive oil, bread loaf</p>	<p>18</p>
<p>AVOCADO HUMMUS Naan flatbread, grilled vegetables</p>	<p>13</p>
<p>THE BRUSSELS CAESAR Roasted Brussels sprouts, homemade Caesar dressing, artisanal bacon, croutons, parmesan, lemon</p>	<p>14</p>
<p>CHEESE PLATTER Charbonnier, 1608 cheese, Avonlea, pear confit with rum and sweet clover, caramelized pecans, croutons</p>	<p>15 demi 10</p>
<p>CHARCUTERIE PLATTER Pieux, Chorizo, duck rillettes with honeyberries and walnuts, Speck, pear confit with rum and sweet clover, croutons</p>	<p>22</p>
<p>TASTING PLATTER According to our chef's mood</p>	<p>23</p>

Desserts

<p>KEY LIME PIE Lime, strawberries & basil</p>	<p>10</p>
<p>CRÈME BRÛLÉE Raspberry & Milano coffee</p>	<p>8</p>
<p>CHOCOLATE & CAMERISE SOFT CAKE</p>	<p>10</p>

SNACKS

MIXED NUTS 6
with spices & rosemary

MARINATED OLIVES & PICKLES 5

BREAD WITH HONEY-FLAVOURED BUTTER 2
From "Paillard" Bakery

LUN. AU VEN.

14h à 17h

SAM. ET DIM.

15h à 17h

Petite carte

MÉLANGE DE NOIX aux épices et romarin **6**

OLIVES MARINÉES ET CORNICHONS **5**

FRITES ET MAYONNAISE AU RAIFORT **5**

PLANCHE DE FROMAGES **15** demi **10**

Charbonnier, fromage 1608, Avonlea,
confit de poires au rhum et mélilot,
pacanes caramélisées, croûtons

PLANCHE CHARCUTERIES **22**

Le pieux, chorizo, rilette de canard
à la camerise et noix de Grenoble maison, Speck,
confit de poires au rhum et mélilot, croûtons

PLANCHE DÉGUSTATION **23**

Selon l'humeur du chef

COCKTAIL DE CREVETTES **16**

Crevettes géantes, sauce cocktail classique au raifort

HUMMUS À L'AVOCAT **13**

Pain naan grillé, légumes grillés

HOT-DOG WALTER POSSIBILITÉ VEGAN **18**

Saucisse William Suisse, mayonnaise au raifort,
choucroute maison, frites et mayonnaise

Cocktails de saison

SANGRIA BLANCHE

Vodka Greygoose la poire , Lillet,
vin blanc, nectar de poire, 7up

SANGRIA ROUGE

Chambord, rhum Chic-Choc, vin rouge,
jus orange, 7up

MOJITO ROYAL

Rhum Havana Club 3 ans, sirop de camerise,
menthe, lime, soda, Prosecco

SPRITZ

Rhum Mount Gay eclipse, Cointreau,
lime, Prosecco, soda

MARGARITA

Tequila Cazadores Reposado,
Cointreau, sirop d'agave, lime

10\$



Bières

PRESSION

16oz

BELLE GUEULE BLONDE 4.2%

7

GRIFFON ROUSSE 5.2%

7

CHEVAL BLANC BLANCHE 5%

7

ST-AMBROISE NEIPA 6.2%

7

MCADAM CIDRE DE POMME 4.7%

7

ST-AMBROISE IRISH STOUT 4.2%

7

BOUTEILLE

PERONI PILSNER 5.2% **330 ML**

7

MOOSELIGHT LAGER 4.2% **341 ML**

6

GLUTENBERG BLONDE 4.5% **473 ML**

8

CATNIP, NOCTEM, IPA AMERICAINE 7.5% **473 ML**

11

BIÈRE DE BALCON, ESPACE PUBLIC
SÛRE AUX FRAMBOISES 3% **355 ML**

7

CHÊNE ROUGE, OSHLAG ROUSSE 5% **473 ML**

8

THÉ DU LABRADOR, OSHLAG HEFEWEISEN 5% **473 ML**

8

100% POMME CIDRE DOMAINE DE LAVOIE 6.5% **355 ML**

6

POMME & HOUBLON CIDRE DOMAINE DE LAVOIE 6.5% **355 ML**

8

BITBURGER DRIVE PILSNER 0.0% **330 ML**

5

TONICS & LIQUEURS

FEVER TREE TONIC 200 ML	2⁵⁰
FEVER TREE TONIC FLEUR SUREAU 200 ML	2⁵⁰
FEVER TREE GINGER BEER 200 ML	2⁵⁰
COCA-COLA 200 ML	2⁵⁰
KOMBUCHA GINGEMBRE, CLUB 355 ML	8
SODA MONTELLIER 330 ML	3
RED BULL 250 ML Régulier, Sugarfree, yellow	4⁵⁰

CAFÉS & THÉS

ESPRESSO	3
ALLONGÉ & DÉCA	3
CAPPUCCINO	3⁵⁰
CAFÉ AU LAIT	4⁷⁵
THÉ & TISANE	3

MOCKTAIL

LAISSEZ L'INSPIRATION DU BARMAN
VOUS CRÉER UNE ŒUVRE D'ART

Nous avons le plaisir
de vous présenter
la carte des cocktails
d'Alphonse.

Si l'envie d'un bon
cocktail classique
vous prend, il sera
possible pour nous
d'exaucer vos désirs

Cocktails



HOOK OLD FASHIONED

Mount Gay Eclipse, Trois rivières
cuvée du Moulin, sirop simple ambré,
angostura, bitter noisette

12



DORIMÈNE

Mount Gay Eclipse, Vermouth Rubino,
Absinthe Blazac, Fernet Branca,
Chartreuse jaune

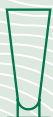
14



STINGGIN'S NEGRONI

Havana Club Anejo 3 ans, Plantation
Ananas, Vermouth Rubino, Martini Bitter

12



JOSÉPHINE

Havana Club Anejo 3 ans, cassis Monna & Filles,
Purée de camerises, sirop de gingembre,
sirop ambré, lime, bitter au miel

11



CHESPIRITO

Casadores blanco , Mezcal Casamigos,
sirop de Jalapeños & Mélilot,
lime, jus de pamplemousse

12



MADAME CLAUDE

Mezcal Sombra, Chambord, Amaro Lucano,
sirop de Mélilot, Bitter à l'orange

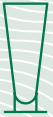
13



MANHATTAN +++

Bourbon Bulleit, Remy Martin VSOP,
Amaro Lucano, Vermouth Rubino,
Saint-Germain, Angostura

14



MARIE LA CATHOLIQUE

Vodka Cap Diamant, Chartreuse jaune,
sirop Matcha & Bergamote, lait de coco,
lime, angostura

12



LA NOUVELLE-FRANCE

Gin Km12, sirop de thé du labrador, lime,
L'Orpailleur brut, baies de genièvres

11



CAFFE CORRETTO FREDDO

Mount Gay XO, Amaro Lucano, Cold Brew
Alphonse, sirop ambré, Cointreau,
Grain de café & Biscuit Sablé

13



THE SANDLOT

Mount Gay Eclipse, Liqueur de Cacao,
Chartreuse Verte, Crème de coco, Bitter
noisette, Petites Guimauves & Biscuit sablé

13



NDDA MULE

Gin Trait carré, thé du labrador,
ginger beer, lime, baies de genièvres

11

APÉRITIF

AMERNOIRE, AMARO, QUÉBEC 31%	6
LUCANO 1894, AMARO, ITALIE 28%	6
NONINO, AMARO QUINTESSENTIA, ITALIE 35%	8
AMERMELADE, APÉRITIF À BASE DE GENTIANE, QUÉBEC 18%	5
APEROL, APÉRITIF À BASE DE GENTIANE, ITALIE 11%	5
AMER AMER, LIQUEUR AMÈRE, QUÉBEC 25%	5
CAMPARI, LIQUEUR AMÈRE, ITALIE 25%	5
MARTINI BITTER, LIQUEUR AMÈRE 28.5%	5
CYNAR, APÉRITIF À BASE D'ARTICHAUT, ITALIE 16.5%	5
LILLET, APÉRITIF À BASE DE VIN, FRANCE 17%	5
RICARD, PASTIS, FRANCE 45%	6
FERNET BRANCA, LIQUEUR AMÈRE 39%	6
PIMM'S N°1, LIQUEUR, ROYAUME-UNIS 25%	6
ROUGE GORGE, VERMOUTH ROUGE DE CIDRE, QUÉBEC 18%	5
MARTINI DRY, VERMOUTH BLANC, ITALIE 13%	5
MARTINI AMBRATO, VERMOUTH BLANC, ITALIE 18%	5
MARTINI RUBINO, VERMOUTH ROUGE, ITALIE 18%	5
ENTRE PIERRE ET TERRE, VERMOUTH DE POMME QUÉBEC 18%	5

RHUM

BACARDI 8 ANS, PORTO RICO 40%	7
BACARDI 10 ANS, PORTO RICO 40%	8
HAVANA CLUB 3 ANOS, CUBA 40%	6
HAVANA CLUB 7 ANOS, CUBA 40%	8
TROIS RIVIÈRES, CUVÉE DE L'OCÉAN, MARTINIQUE 42%	7
TROIS RIVIÈRES, RHUM AMBRÉ, MARTINIQUE 40%	7
TROIS RIVIÈRES, CUVÉE DU MOULIN, MARTINIQUE 40%	8
CHIC-CHOC, RHUM ÉPICÉ, QUÉBEC 42.1%	7
CHIC-CHOC, RHUM NOIR ÉPICÉ, QUÉBEC 47.1%	7
SAINTE-MARIE, RHUM ÉPICÉ, QUÉBEC 40%	7
PLANTATION, ANANAS STIGGINS FRANCY, FRANCE 40%	7

PLANTATION, GRAN ANEJO, GUATEMALA 42%	7
PLANTATION, SINGLE CASK PORTO FINISH, TRINIDAD & TOBAGO 42%	13
PLANTATION, PIERRE FERRAND VINTAGE 2003, TRINIDAD & TOBAGO 42%	8
PLANTATION, 20TH ANNIVERSARY XO, BARBADE 40%	9
BARBANCOURT 8 ANS, RÉSERVE SPÉCIALE, HAÏTI 43%	8
MOUNT GAY ECLIPSE, BARBADE 40%	7
MOUNT GAY XO, BARBADE 43%	8
DIPLOMÁTICO, RESERVA EXCLUSIVA, VENEZUELA 40%	8
SANTA TERESA SOLERA 1796, VÉNÉZUELA 40%	9

GIN

BEEFEATER, DRY GIN, ANGLETERRE 40%	6
ARTIST IN RESIDENCE, DRY GIN, CANADA 40%	7
TRAIT CARRÉ, DRY GIN, QUÉBEC 40%	8
THE BOTANIST ISLAY, DRY GIN, ANGLETERRE 46%	9
ST-LAURENT, DRY GIN DE MER, QUÉBEC 40%	9
ROMÉO, DRY GIN, QUÉBEC 46%	8
UNGAVA, DRY GIN, QUÉBEC 43.1%	7
KM 12, GIN DE LA FORÊT BORÉALE, QUÉBEC 40%	8
BARR HILL, DRY GIN, VERMONT 45%	10
SUNTORY ROKU, DRY GIN, JAPON 43%	8
PANAREA ISLAND, DRY GIN, ITALIE 44%	8
MONKEY 47, DRY GIN, ALLEMAGNE 47%	12

TEQUILA & MEZCAL

CAZADORES, BLANCO, MEXIQUE 40%	6
CASAMIGOS, REPOSADO, MEXIQUE 40%	9
PATRON, SILVER, MEXIQUE 40%	10
SOMBRA, MEZCAL 100% AGAVE, MEXIQUE 45%	7
CASAMIGOS, MEZCAL, MEXIQUE 40%	10

VODKA

SOBIESKI, POLOGNE 40%	6
CAP DIAMANT, QUÉBEC 40%	7
PUR ULTRA PREMIUM, QUÉBEC 40%	8
MENAUD VODKA, QUÉBEC 40%	9
TITO'S HANDMADE, TEXAS 40%	7
GREY GOOSE, FRANCE 40%	8
GREY GOOSE LA POIRE, FRANCE 40%	8
KETEL ONE, PAYS-BAS 40%	7

WHISKY

WILD TURKEY, BOURBON, KENTUCKY 40.5%	6
WILD TURKEY 101, BOURBON, KENTUCKY 50.5%	7
KNOB CREEK, BOURBON, KENTUCKY 50%	8
BULLEIT FRONTIER, BOURBON, KENTUCKY 45%	7
BLANTON'S SPECIAL RESERVE, BOURBON, KENTUCKY 40%	9
JP WISER'S DELUXE, CANADA 40%	7
CANADIAN CLUB, 100% RYE, CANADA 40%	7
DEWAR'S, BLENDED SCOTCH, ÉCOSSE 40%	8
CHIVAS REGAL 12 ANS, BLENDED SCOTCH, ÉCOSSE 40%	9
JOHNNIE WALKER RED LABEL, BLENDED WHISKY, ÉCOSSE 40%	7
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANS, BLENDED WHISKY, ÉCOSSE 40%	8
ABERFELDY 12 ANS, SINGLE MALT, ÉCOSSE 40%	9
BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE, SINGLE MALT, ÉCOSSE 50%	9
AUCHENTOSHAN 12 ANS, SINGLE MALT, ÉCOSSE 40%	9
BOWMORE 12 ANS, SINGLE MALT, ÉCOSSE 40%	8
HIGHLAND PARK 10 ANS, SINGLE MALT, ÉCOSSE 40%	10
LAGAYULIN 16 ANS, SINGLE MALT, ÉCOSSE 43%	13
BALVENIE 12 ANS, SINGLE MALT, ÉCOSSE 40%	11

LIQUEURS

AVRIL, AMARETTO, QUÉBEC 26%	7
CHARTREUSE VERTE, LIQUEUR D'HERBES, FRANCE 55%	8
CHARTREUSE JAUNE, LIQUEUR D'HERBES, FRANCE 43%	8
SAMBUCA RAMAZZOTTI, LIQUEUR D'ANIS, ITALIE 23%	5
BALSAC, ABSINTHE, QUÉBEC	9
STREGA ALBERTI, LIQUEUR D'HERBES, ITALIE 40%	6
ST-GERMAIN, LIQUEUR DE SUREAU, FRANCE 20%	8
LUXARDO MARASCHINO, LIQUEUR DE FRUITS, 32%	6
COUREUR DES BOIS, LIQUEUR À L'ÉRABLE, QUÉBEC 31.7%	7
CRÈME DE MENTHE DE EYA, LIQUEUR, QUÉBEC 24%	7
BARISTA, LIQUEUR DE CAFÉ, QUÉBEC 23%	7
AMARULA, LIQUEUR À LA CRÈME 17%	7
COUREUR DES BOIS, BOISSON À LA CRÈME D'ÉRABLE, QUÉBEC 15%	7
GRAND MARNIER, LIQUEUR À L'ORANGE, FRANCE 40%	8
COINTREAU, LIQUEUR D'AGRUMES, FRANCE 40%	6
GALLIANO, LIQUEUR À LA VANILLE, PAYS-BAS 30%	6
CHAMBORD, LIQUEUR À LA FRAMBOISE, FRANCE 16.5%	7
MONNA ET FILLES, LIQUEUR DE CASSIS, QUÉBEC 19.5%	7
LILY, LIQUEUR THÉ DU LABRADOR, QUÉBEC 25%	7
PISCO EL GOBERNADOR, CHILI 40%	7
LEBLON, CACHAÇA, BRÉSIL 40%	7

EAU DE VIE

CALVADOS, ROGER GROULT 3 ANS, FRANCE 40%	9
CALVADOS, ROGER GROULT 8 ANS, FRANCE 40%	14
GE MASSENEZ L'AUTHENTIQUE, POIRE PRISONNIÈRE, QUÉBEC 40%	9
MARTELL VSOP BLUE SWIFT, COGNAC, FRANCE 40%	10
REMY MARTIN VSOP, FRANCE	10
RÉMY MARTIN XO EXCELLENCE, FRANCE 40%	25
POLI BASSANO DEL GRAPPA, GRAPPA, FRANCE 40%	8
ANTINORI GRAPPA TIGNANELLO, GRAPPA, FRANCE 40%	10
DELORD BAS ARMAGNAC XO, FRANCE 40%	9

Vins

- B** Biologique
- BD** Biodynamie
- BV** Bio-Vegan
- N** Nature
- SS** Sans sulfites
- O** Orange

BULLES

DE LA BULLE D'ARGENT À LA BULLE DIAMANT

5oz 8oz btl.

**ITALIE, ÉMILIE-ROMAGNE, PROSECCO SPUMANTE,
UMBERTO CESARI MOMA**

8⁵⁰ 14 40

**ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE,
CAVA BRUT NATURE, BODEGUES SUMARROCA**

40

**CANADA, QUÉBEC, L'ORPAILLEUR BRUT,
SEYVAL BLANC, VIDAL, CHARDONNAY**

12 20 58

**FRANCE, CRÉMANT DE BOURGOGNE,
DOMAINE BILLARD & FILS**

75

**FRANCE, CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU,
JEAN LALLEMENT & FILS**

130

**FRANCE, CHAMPAGNE BRUT PREMIER,
LOUIS ROEDERER**

150

ROSÉS

À LA MAISON OU CHEZ NOS COUSINS

5oz 8oz btl.

QUÉBEC, MONTÉRÉGIE, PET NAT ROSÉ, FARNIENTE,
DOMAINE LE GRAND SAINT-CHARLES

45

QUÉBEC, DUNHAM, L'ORPAILLEUR ROSÉ,
SEYVAL NOIR & VIDAL & FRONTENAC

8

13

36

FRANCE, LANGUEDOC, CÔTE DES ROSES,
GÉRARD BERTRAND, GRENACHE & CINSAULT

375 ML
25

B **FRANCE, VAL DE LOIRE, ROUGE GORGE,**
DOMAINE DE FRESCHÉ, PINOT NOIR & GROLEAU

49

BLANCS / ORANGES

DE L'APÉRO À L'OPULENCE

5oz 8oz btl.

ESPAGNE, TORRES NATUREO, MUSCAT SANS ALCOOL

22

PORTUGAL, DOC, GOTA, ASTRO, VINHO VERDE

40

QUÉBEC, ÎLES D'ORLÉANS, VOILE DE LA MARIÉE,
VSP, VIDAL & VANDAL CLICHE

8

13

36

ESPAGNE, D.O. RUEDA, BODEGAS TAMARAL, VERDEJO

50

(BD) B **ESPAGNE, RIAS BAIXAS, GALICE, ADEGA PREDRALONGA,**
MICHEL ALFONSO, ALBARINO

72

B **AUTRICHE, WEINVIERTEL DAC, GRUBER-ROSCHITZ,**
GRÜNER VELTLINER

53

	FRANCE, LANGUEDOC, GÉRARD BERTRAND, PICPOUL DE PINET			46
	BD ALLEMAGNE, STERNENGLANZ, RHEINESSEN, GYSLER, WEISSBURGUNDER TROCKEN			60
	BV ITALIE, VÉNÉTIE, FIDORA, DONINI DEL LEONE, PINOT GRIGIO	10⁵⁰	16⁵⁰	48
	BD FRANCE, ALSACE, CIGOGNE, DOMAINE JOSMEYER, PINOT GRIS, AUXERROIS, PINOT BLANC, RIESLING			68
	B FRANCE, VALLÉE DE LA LOIRE, SANCERRE, DOMAINE DENIZOT, SAUVIGNON BLANC			80
	B FRANCE, TOURAINE, DOMAINE DES CORBILLIÈRES, SAUVIGNON BLANC			48
	N ÉTATS-UNIS, CALIFORNIE, LOVE WHITE, MADERA FOOTHILLS, BROC CELLARS, MARSANNE, ROUSSANNE, GRENACHE, PICPOUL			76
	B ITALIE, VÉNÉTIE, SOAVE CLASSICO, BALESTRI VALDA, GUIDO RIZOTTO, SOAVE			57
	SS B ITALIE, VÉNÉTIE, REDENTORE, DE STEFANI, CHARDONNAY			56
	FRANCE, BOURGOGNE, CHABLIS, DOMAINE BESSON, CHARDONNAY	12⁵⁰	21	60
	FRANCE, BOURGOGNE, PULIGNY MONTRACHET, DOMAINE GAËLLE ET JÉRÔME MEUNIER, CHARDONNAY			140
	CANADA, PÉNINSULE DU NIAGARA, VINTAGE INK, CHARDONNAY			46
	O N ESPAGNE, IGP TIERRAS DE CADIZ, FOLONG 80-20, PALOMINO			80

ROUGES

D'ENTRE COPAINS À RELATION SÉRIEUSE

5oz 8oz btl.

ESPAGNE, TORRES NATUREO, SYRAH SANS ALCOOL

22

**FRANCE, BEAUJOLAIS-VILLAGES, LE P'TIT BONHEUR,
LE MOULIN DU PRINCE, GAMAY**

10⁵⁰

16⁵⁰

48

**B FRANCE, BEAUJOLAIS, MORGON, CUVÉE ALEXIA,
VIGNOBLE BODILLARD, GAMAY**

64

**FRANCE, BOURGOGNE, HAUTES-CÔTES-DE-NUITS,
DOMAINE STÉPHANE MURAT, PINOT NOIR**

79

**N AUSTRALIE, RIVERLAND, ROXANNE THE RAZOR,
DELINQUENTE WINE CO., NERO D'AVOLA & NEGROAMARO**

60

ÉTATS-UNIS, CALIFORNIE, BODAN ROHAN PINOT NOIR

62

**N B CANADA, NIAGARA, MÉTIS ROUGE, PEARL MORISSETTE,
CABERNET FRANC**

105

**BD FRANCE, LOIRE, CHINON, LA PEAU DE L'OURS,
DOMAINE DE LA MARINIÈRE, CAB FRANC**

55

**ITALIE, VÉNÉTIE, VALPOLICELLA SUPERIORE, AZIENDA
AGRICOLA BRIGALDARA CORVINA, MOLINARA, RONDINELLA**

60

**B ITALIE, PIEMONTE, BARBERA D'ASTI, LE PIAGÉ,
CASCINA LA GHERSA, MASSIMO PASTURA,**

57

**N FRANCE, TOURAINE, LE VILAIN P'TIT ROUGE,
DOMAINE VINCENT RICARD, COT**

76

B	FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, ST-JOSEPH, DOMAINE AURÉLIEN CHATAGNIER, <u>SYRAH</u>			105
B	FRANCE, RHÔNE, VILLAGE VALRÉAS, DOMAINE DU SÉMINAIRE, <u>GRENACHE & SYRAH</u>	12	20	58
	FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CLOS DE MONT-OLIVET			110
B	FRANCE, LANGUEDOC, IGP CÔTES DE THONGUE, FICELLE, DOMAINE BASSAC, <u>CAB SAUV</u>			52
	AFRIQUE DU SUD, STELLENBOSCH, BOSCHKLOOF WINE, <u>CAB & MERLOT</u>			59
B	FRANCE, BORDEAUX, LALANDE-DE-POMEROL, DOMAINE DES ANNEREAUX, 2014 <u>MERLOT, CAB FRANC, CAB SAUV</u>			94
B	AFRIQUE DU SUD, SWARTLAND, ORG DE RAC, <u>SHIRAZ</u>			55
	CANADA, E & W, INNISKILLIN, <u>CAB FRANC & SHIRAZ</u>			50
	ITALIE, CHIANTI, FATTORIA TORRE A CONA, COLI FLORENTINI,	11	18	52
	ITALIE, TOSCANE, BRUNELLO DI MONTALCINO, CASTEL GIOCONDO			115
B	ITALIE, PIEMONTE, BAROLO, AZIENDO AGRICOLA ICARDI, PAREJ,			150
B	ITALIE, TOSCANE IGT, ALTITUDE, TENUTA LA NOVELLA, <u>SYRAH</u>			75
B	ESPAGNE, JUMILLA, EQUILIBRIO 4, BODEGAS SIERRA NORTE, <u>MONASTRELL</u>			45

BD	ESPAGNE, CASTILLE LEON, MALDICION TINTO, BODEGAS CINCO LEGUAS, <u>TEMPRANILLO & MALVAR</u>	11 ⁵⁰	19	47
	ÉTATS-UNIS CALIFORNIE, JOËL GOTT, TINCHERO FAMILY, <u>CAB SAUVIGNON</u>			56
	CALIFORNIE, SONOMA VALLEY, ZICKEFOOSE, <u>CAB SAUVIGNON</u>			118
	ÉTATS-UNIS, CALIFORNIE, TERRE ROUGE, EASTON, AMADOR COUNTY, <u>ZINFANDEL</u>			65
<h1>LES QUILLES</h1> <p>POUR LES SOIRÉES ARROSÉES</p>				1500ml
BD	FRANCE, ALSACE, LES GRANDES LIGNES, LÉON BOESCH, <u>RIESLING</u>			115
	ALLEMAGNE, NIERSTEINER, RHEINHESSEN, DINO WINE, STRUB1710, <u>MÜLLER-THURGAU</u>			90
B	FRANCE, BEAUJOLAIS, BROUILLY, LES ROCHES, VIGNOLE BODILLARD, <u>GAMAY</u>			138
B	FRANCE, VDF, LANGUEDOC, RICOCHETS, DOMAINE LES 4 PIERRES, <u>CARIGNAN, MERLOT & CAB FRANC</u>			125
B	ITALIE, IGT, TOSCANE, SCUTUM, TENUFA LA MOCCHINA, <u>CAB SAUVIGNON & MERLOT</u>			151

VINS DESSERTS

JE CHOISI UN MARI D'UNE GRANDE DOUCEUR
POUR POUVOIR QUITTER SANS AMERTUME

— ANDRÉ LÉVY

2oz

btl.

B FRANCE, LOIRE, COTEAU DU LAYON,
DOMAINE DE LA BERGERIE, CHENIN BLANC

12

80

QUÉBEC, DUNHAM, VIN FORTIFIÉ, LA PART DES ANGES,
ORPAILLEUR, SEYVAL BLANC

9

200 ML
35

CANADA, NIAGARA, VIN DE GLACE, INNISKILIN, VIDAL

375 ML
100

