

COCKTAILS

Classiques

BELLINI 14

Purée de pêche maison, San Martino Glera Brut Spumante
Housemade peach purée, San Martino Glera Brut Spumante

BLOODY CEASAR 15

Vodka, tabasco, sauce worcestershire, clamato
Vodka, tabasco, worcestershire sauce, clamato

COSMOPOLITAN 15

Vodka, Cointreau, jus de lime, jus de canneberge
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

CUBA LIBRE 13

Plantation Original Dark, jus de lime, Angostura Bitters, Coca-Cola
Plantation Original Dark, lime juice, Angostura Bitters, Coca-Cola

DRY MARTINI 15

Dry gin, Dry vermouth

LAST WORD 19

Gin, Chartreuse verte, Luxardo Maraschino originale, jus de lime
Gin, green Chartreuse, Luxardo Maraschino original, lime juice

MANHATTAN 16

Bourbon, Sweet vermouth, Angostura bitters

MARGARITA 18

Tequila Reposado, Dry Curaçao, jus de lime, sirop d'agave
Tequila Reposado, Dry Curaçao, lime juice, agave syrup



MARGARITA 18

Tequila Reposado, Dry Curaçao, jus de lime, sirop d'agave
Tequila Reposado, Dry Curaçao, lime juice, agave syrup.

MOJITO 16

Plantation 3 Stars, menthe, jus de lime, sirop simple, soda club
Plantation 3 Stars, mint, lime juice, simple syrup, club soda

NEGRONI 15

Tanqueray London Dry Gin, Sweet Vermouth, Campari

OLD FASHIONED 16

Bulleit Frontier Bourbon, Angostura Bitters, sucre brun, cerise Luxardo
Bulleit Frontier Bourbon, Angostura Bitters, brown sugar, luxardo cherry

PALOMA 18

Tequila Especial Silver, sirop de lime, jus de pamplemousse
Tequila Especial Silver, lime juice, grapefruit juice

PAPER PLANE 18

Bourbon, Nonino Amaro Quintessentia, Aperol, jus de citron
Bourbon, Nonino Amaro Quintessentia, Aperol, lemon juice

TOM COLLINS 16

Gin, jus de citron, sirop riche, soda club
Gin, lemon juice, rich syrup, soda club

MOSCOW MULE

Vodka Ubald Route
363 Seigle, bière de
gingembre, lime

*Vodka Ubald Route
363 Seigle, ginger
beer, lime*

LONDON MULE

Gin Ubald Vallée Floral,
bière de gingembre,
lime

*Gin Ubald Vallée Floral,
ginger beer, lime*

MEXICAN MULE

Tequila 1800 Anejo,
bière de gingembre,
lime

*Tequila 1800 Anejo,
ginger beer, lime*

SOUR 16**PISCO SOUR**

Pisco El
Gobernador, jus de
citron, blanc d'œuf,
sirop simple

*Pisco El Gobernador,
lemon juice, white
egg, simple syrup*

WHISKEY SOUR

Bourbon, jus de citron,
blanc d'œuf, sirop
simple

*Bourbon, lemon juice,
white egg, simple syrup*

NEW YORK SOUR

Bourbon, vin rouge, jus
de citron, blanc d'œuf,
sirop simple

*Bourbon, red wine,
lemon juice, white egg,
simple syrup*

SPRITZ 15**APEROL SPRITZ**

Aperol,
San Martino Glera
Brut Spumante, soda
club

*Aperol,
San Martino Glera
Brut Spumante, soda
club*

CAMPARI SPRITZ

Campari Milano, San
Martino Glera Brut
Spumante, soda club

*Campari Milano, San
Martino Glera Brut
Spumante, soda club*

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain Liqueur de
Sureau, San Martino
Glera Brut Spumante,
soda club

*St-Germain elderflower
liquor, San Martino Glera
Brut Spumante, soda
club*

Signatures

CŒUR ENFLAMMÉ 19

Creyente Mezcal Artesanal, May-Day liqueur d'épinette et cannelle, jus de pamplemousse frais, sirop de chili épicé maison, sel de lime aux épices Tajin et chili.

Creyente Mezcal Artesanal, May-Day spruce and cinnamon liqueur, fresh grapefruit juice, homemade spiced chili syrup, Tajin spice and chili lime salt.

À déguster en apéritif pour égayer les papilles avec son sel épicé et son caractère frais et agrumé avec une pointe légèrement fumée.

To be enjoyed as an appetizer to delight the taste buds with its spicy salt and its fresh and citrusy character, accompanied by a subtle hint of smokiness.

BIJOU DE FAMILLE 17

Gin Ubald Vallée Floral, St-Germain Liqueur de sureau, jus de pamplemousse frais

Ubald Gin Vallée Floral, St-Germain elderflower Liqueur, fresh grapefruit juice

Dans cette flûte se cache une folie...
Découvrez l'agence du gin floral et du sureau accompagnée d'agrumes dans ce petit trésor familial!

In this flute lies a touch of madness...
Discover the essence of floral gin and elderflower accompanied by citrus notes in this little family treasure!





SOIRÉE ÉTOILÉE

23

Casamigos Reposado, Saké Hakutsuru
Sho-Une, Crème de cassis Mona &
Filles, jus de lime frais, sirop d'agave,
pêche et basilic.

*Casamigos Reposado, Hakutsuru
Sho-Une Sake, Mona & Filles Crème
de cassis, fresh lime juice, agave
syrup, peach and basil.*

Cocktail style smash parfait pour la
terrasse avec son bouquet basilic
pêche et un tapis de cassis vous
offrira une finale riche en explosion
de petits fruits.

A perfectly refreshing cocktail
smash, ideal for the terrace, with its
basil-peach bouquet and a bed of
blackcurrant, delivering a finish rich
in a burst of mixed berries.



CHAPEAU MELON

20

Crème de cerise Beemer, Pisco El
Gobernador, Liqueur de melon Humble,
sirop de concombre et coriandre maison,
jus de lime frais.

*Beemer cherry Cream, El Gobernador
Pisco, Humble Melon Liqueur,
homemade cucumber and coriander
syrup, fresh lime juice.*

Entrée en matière à saveur de
melon, suivie d'un corps
rafraichissant au concombre et
d'une finale sucrée à la cerise pour
une expérience progressive.

An initial melon-flavored
introduction, followed by a
refreshing cucumber body, and a
sweet cherry finish for a gradual
flavor experience.



SOLEIL DE PROVENCE 22

Gin Victoria Empress 1908, Vergers
Philions Gaia Poiré de Glace, jus de
citron frais, sirop simple, blanc d'œuf,
Dash Fire Bitters à la lavande.

*Victoria Empress 1908 Gin, Vergers
Philions Gaia Ice Pear Cider, fresh
lemon juice, simple syrup, egg white,
Dash Fire Lavender Bitters.*

Délicat goût floral et agrumé et
texture veloutée en bouche avec un
parfum lavande très présent.

Delicate floral and citrusy taste with
a velvety texture on the palate,
accompanied by a prominent
lavender aroma.


FRUIT INTERDIT 26

Calvados Roger Groulx 7 ans, Knob
Creek Rye Whiskey, sucre d'érable, Hella
Bitters à la lime, fumé à la planche de
cèdre et au bois de pommier.

*Calvados Roger Groulx 7 years, Knob
Creek Rye Whiskey, maple sugar,
Lime Hella Bitters, smoked on cedar
wood board with apple wood.*

Expérience olfactive et gustative
alors que le cocktail est présenté
devant vous par le mixologue en
service.

An olfactory and gustatory
experience as the cocktail is
presented before you by the
attending mixologist.



QUACK-TAIL

20

Pur Vodka, Curaçao Humble, sirop d'orgeat, lait de coco, jus d'ananas, blanc d'œuf, flocons de noix de coco grillé.

Pur Vodka, Humble Curaçao, orgeat syrup, coconut milk, pineapple juice, egg white, toasted coconut flakes.

La noix de coco et l'ananas sont mis de l'avant pour cette alternative festive au traditionnel Piña Colada. L'icône canard de Monsieur Jean se prélassera avec vous!

Coconut and pineapple take the spotlight in this festive twist on the traditional Piña Colada. Monsieur Jean's iconic duck lounges alongside you!



PASSION ROYALE

26

Cirka Passion, Liqueur de Vanille Cherry River, purée de fruit de la passion, jus de citron frais, sirop simple, eau de fleur d'oranger, Angostura Bitters à l'orange, blanc d'œuf, Champagne Nicolas Feuillatte Reserve Brut

Cirka Passion, Cherry river Vanilla Liqueur, passion fruit purée, fresh lemon juice, simple syrup, orange blossom water, orange-infused Angostura Bitters, egg white, Champagne Nicolas Feuillatte Reserve Brut

Rafraîchissant et effervescent, le goût particulier du fruit de la passion est mis de l'avant dans ce cocktail au champagne servi devant vous.

Refreshing and effervescent, the distinctive taste of passion fruit takes center stage in this champagne cocktail served right before you.

MOULIN ROUGE 23

Knob Creek Rye Whiskey, Liqueur Côte des Saints Soupçon de Cacao, Liqueur de Vanille Cherry River, Angostura Bitters au cacao, Sirop de fleur de cerisier, Cerise au Bourbon Jack Rudy.

Knob Creek Rye Whiskey, Côte des Saints Cacao Liqueur, Cherry River Vanilla Liqueur, Angostura Bitters Cacao, cherry blossom syrup, Jack Rudy Bourbon infused cherry.

Goût de cerise vanillée avec une finale cacao chocolatée qui s'accorde bien avec un bon fromage, en digestif ou comme dessert fantaisiste.

Flavor of vanilla-infused cherry with a cocoa-chocolate finish that pairs well with fine cheese, as a digestif, or as a whimsical dessert.

BLOODY CAESAR BIJOU 19

Gin Ubald Vallée Épicé, Worcestershire, sauce Cholula, Épices du Guerrier, asperge marinée, olives, tranche d'ananas flambée au Tajin, Walter Caesar Mix Vegan.

Gin Ubald Vallée Épicé, Worcestershire sauce, Cholula sauce, Warrior Spice Blend, marinated asparagus, olives, flambéed pineapple slice with Tajin Spices, Walter Caesar Mix Vegan.

Notre version bien à nous de ce classique du terroir canadien, avec un mélange d'épices autochtones adapté à cette recette surprenante et distinguée.

Our very own take on this classic Canadian terroir dish, featuring a blend of indigenous spices tailored to this surprising and distinguished recipe.



BIÈRES | BEERS

En fût | On tap

Birra Moretti Original

Pale Lager italienne | *Italian Pale Lager*
4.6%

9

11⁵⁰

Blue Moon

Blanche de style belge | *White belgian style*
5.4%

8

10⁵⁰

Murphy's Irish Stout

Stout d'Irlande | *Irish stout*
4.1%

8⁵⁰

11

Bières de microbrasseries en fût Microbrewery beer on tap

Amer IPA (Bitter IPA) par/by Brasseur de Montréal

India Pale Ale houblonnée à l'américaine
American-style hoppy Inda Pale Ale
6.8%

8⁵⁰

11

Perroquet IPA par/by Trou du diable

Session India Pale Ale du Nord-Est
Northeast Session India Pale Ale
3.5%

8⁵⁰

11

Rubis Red par/by Trou du diable

Red Ale d'Irlande | *Irish Red Ale*
5.5%

8⁵⁰

11

Microbrasseries Microbrewery

Jean Jambe par/by La Barberie	13 ⁵⁰
Pale Ale lime et gingembre Lime and ginger Pale Ale	
4.5%	
Canette Can 473ml	
B.A.M par/by La Barberie	13
Blanche aux mûres White with blackberries	
4.5%	
Canette Can 473ml	
Cassis Crush par/by La Barberie	21
Assemblage collaboratif Cassis Mona & Filles	
Collaborative Blend Cassis Mona & Filles	
6.7%	
Bouteille Bottle 500ml	
Bière du moment Seasonal beer par/by Nano-Cinco	16
Canette Can 473ml	

Bouteilles Bottles

Heineken Original	11
Lager néerlandaise Dutch Lager 5% Canette Can 330ml	
Heineken 0.0%	9
Lager sans alcool néerlandaise Dutch non-alcoholic Lager 0.0% Canette Can 330ml	
Aupale Seltzer	11
Prêt-à-boire Premium vodka et pamplemousse Premium Vodka and grapefruit Ready-to-Drink 7% Bouteille Bottle 250ml	



MOCKTAILS

LA PETITE ORANGE DU QUÉBEC ¹¹

Menthe et baies d'argousier du Québec, style mojito
Quebec mint and sea buckthorn, Mojito-style

LA VIE EN MAUVE ¹⁰

Gingembre et mûres frappées sur une finale acidulée
Ginger and muddled blackberries with a tangy finish

CITRON ARDENT ¹⁰

Limonade piquante au sirop de piment maison avec son coulis de bleuets
Zesty spicy lemonade with homemade chili syrup and blueberry coulis

LUNE DE MIEL ⁹

Mariage délicat de cassis et de sirop de miel maison
Delicate mix of blackcurrant and homemade honey syrup

