

vins blancs

IP : Importation privée

France

ALSACE

Willm Réserve (Riesling) 41 \$

BOURGOGNE

IP Chardonnay, Domaine Dupré 55 \$

IP Aligoté, Meix-Foulot 59 \$

VAL DE LOIRE

IP Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, Domaine de la Bretonnière 42 \$

IP Pierre à feu, Touraine (Sauvignon) 51 \$

LANGUEDOC - ROUSSILLON

IP Pierre Dupond, IGP d'Oc (Chardonnay) 39 \$

IP Domaine de Trépaloup, IGP d'Oc (Sauvignon) **Bio** 47 \$

Espagne

CATALOGNE

IP Empordalia, Verdera Blanco, Emporda 38 \$

Italie

VÉNÉTIE

IP Collevento 921 (Pinot Grigio) 43 \$

IP Wild Nature (Pinot Grigio) **Bio** 45 \$

Portugal

IP Boango, Douro 49 \$

Canada

Jackson Triggs, Niagara, Ontario (Sauvignon) 34 \$

IP Les Petits Cailloux, Montérégie, Québec 38 \$

États-Unis

CALIFORNIE

Woodbridge (Pinot Grigio) 33 \$

Tom Gore (Chardonnay) 45 \$

Nouvelle-Zélande

IP Paua, Marlborough (Sauvignon) 49 \$

Grèce

IP Omikron, Zacharias Vineyards 35 \$

vins rosés / bulles

IP : Importation privée

Rosés

Carrelot des Amants, Brulhois, France 30 \$

Bulles

Santi Nello Prosecco, Vénétie, Italie 36 \$

Mumm Napa Prestige Brut, Napa Valley, USA 66 \$

Drappier, Brut Nature, zéro dosage 89 \$

Veuve Clicquot Brut, Champagne, France 130 \$

vins rouges

IP : Importation privée

France

BORDEAUX

Château de Francs, Francs-Côtes de Bordeaux 45 \$

IP Château Haut-Rian, Côtes de Bordeaux 47 \$

IP Pavillon de Trianon, Bordeaux Supérieur 54 \$

BEAUJOLAIS

IP Le Petit Bonheur, Beaujolais-Villages (Gamay) 52 \$

IP Vin Sauvage à Poil, Régnié (Gamay) *Vin nature sans sulfite ajouté* 52 \$

BOURGOGNE

IP Domaine Dupré, Jean-Chrystophe Dupré (Pinot Noir) 60 \$

VALLÉE DU RHÔNE

IP Le Petit Baron, Château de Montfaucon 48 \$

Château de Montfaucon, Lirac 58 \$

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Clos Bagatelle, Saint-Chinian 31 \$

IP Domaine de Trépaloup, Les Costes **Bio** 52 \$

IP Pierre Dupond, IGP d'Oc (Merlot) 38 \$

SUD-OUEST

Carrelot des amants, Brulhois 30 \$

Italie

ABRUZZES

Jorio, Montepulciano D'Abruzzo 35 \$

PIEDMONT

IP Il Merlonero, Vino rosso di Tavola (Dolcetto, Barbera, Nebbiolo) 45 \$

IP Icardi, Langhe (Nebbiolo) 69 \$

Italie (suite)

SICILE

Cusumano, Sicile (Syrah) 31 \$

IP Cavaleri (Nero d'Avola) 67 \$

TOSCANE

Ruffino, Chianti 36 \$

IP Il Vispo, La Magia 45 \$

IP Casa Sola, Chianti Classico Riserva 80 \$

VÉNÉTIE

Sartori, Valpolicella Superiore 33 \$

Mara, Valpolicella Ripasso 44 \$

Masi Costasera, Amarone Della Valpolicella Classico 94 \$

Espagne

CASTILLA LA MANCHA

Liberado, Vino de la Tierra (Cabernet-Sauvignon / Tempranillo) 31 \$

IP Latué (Tempranillo) **Bio** 36 \$

IP Pingorote Reserva (Tempranillo) **Bio** 48 \$

CATALOGNE

IP Empordalia, Verdera, Emporda 38 \$

Torres Gran Coronas, Penedes 46 \$

RIOJA

Excellens, Marques de Caceres (Tempranillo) 38 \$

Portugal

Duorum, Douro 42 \$

IP Boango, Douro 50 \$

Grèce

IP Omikron, Zacharias Vineyards 35 \$

Afrique du Sud

IP Constantia Glen Three, Constantia Valley (Merlot/Cabernet) 78 \$

Argentine

Nieto Senetiner Reserva, Mendoza (Malbec) 35 \$

Australie

IP Angus the bull, Australie-Méridionale (Cabernet-Sauvignon) 51 \$

Canada

	Jackson Triggs (Cabernet-Sauvignon)	30 \$
IP	Lakeshore Red, Palatine Hills, Niagara, Ontario	59 \$
	Osoyoos Larose, Okanagan Valley	98 \$

États-Unis

	CABERNET SAUVIGNON	
	Tom Gore, Californie	45 \$
	PINOT NOIR	
	Robert Mondavi Private Selection, Californie	41 \$
IP	Stephen Vincent, Sonoma Valley, Californie	60 \$
	SYRAH	
	Rh Phillips, Californie	30 \$
	Terre Rouge, Les Côtes de l'ouest, Californie	65 \$
	ZINFANDEL	
	Ravenswood, Californie	43 \$
IP	Klinker Brick, Lodi, Californie, Old Vine	70 \$
	MERLOT	
	The Velvet Devil, Washington	40 \$

Nouvelle-Zélande

IP	Paua, Marlborough (Pinot Noir)	55 \$
IP	Highfield Estate, Marlborough (Pinot Noir)	84 \$

sangrias

<u>SANGRIA D'ICITTE</u>	Verre : 8.00 \$
Vin rouge / Grand Marnier / rhum brun	Pichet : 21.00 \$
soda au gingembre / jus de canneberge	
sirop d'érable / vanille / jus d'oranges	
<u>SANGRIA LITCHI & FRAISE</u>	Verre : 8.00 \$
Vin blanc / liqueur de litchi / limonade	Pichet : 21.00 \$
tonic / sirop de fraises / jus d'aloès	

cocktails

<u>ANGUS CÉSAR</u>	9.00 \$
Whiskey / Worcestershire / Tabasco / jus d'olives	
sauce BBQ Angus / Clamato / épices à steak / Jerky	
<i>CRÉATION DE PATRICE PLANTE</i>	
<u>UNGAVA CONCOMBRE</u>	9.50 \$
Gin Ungava / sirop de concombre / jus de lime / soda	
<u>XOXO</u>	9.50 \$
Canadian Club / Aperol / sirop de citron / angostura	
<i>CRÉATION DE DAVE PARADIS</i>	
<u>L'EFFERVESCENT</u>	9.50 \$
Vodka Pur / sirop d'orange / sirop de framboise	
jus de lime / soda / menthe	
<u>WHISKEY À L'ORANGE</u>	9.50 \$
Jameson / sirop d'orange sanguine / 7up	

apéritifs

PINEAU DES CHARENTES, REYNAC	5.25 \$
CINZANO	5.25 \$
MARTINI	5.25 \$
ST-RAPHAËL DORÉ / ROUGE	5.25 \$
KIR À LA FRAMBOISE NOIRE	8.00 \$
KIR ROYAL À LA FRAMBOISE NOIRE	10.00 \$
CAMPARI	6.50 \$
RICARD, ALCOOL ANISÉ	4.50 \$
<u>APEROL SPRITZ</u>	11.00 \$
Mousseux / Aperol / soda	
<u>MOJITO</u>	7.50 \$
Rhum blanc / menthe / lime / soda / sirop simple	
<u>AMARETTO CITRON</u>	8.25 \$
Amaretto / jus de citron frais	
<u>COSMOPOLITAN</u>	7.25 \$
Vodka / Cointreau / jus de canneberge	
jus de limette	
<u>BLOODY CEASAR</u>	7.00 \$
Vodka / Clamato / Worcestershire / Tabasco	
<u>BLOODY MARY</u>	7.00 \$
Vodka / jus de tomate / Worcestershire / Tabasco	

<u>OLD FASHIONED</u>	11.00 \$	<u>NEGRONI</u>	8.25 \$
Bulleit Frontier bourbon / angostura / orange		Campari / Martini rouge / Beefeater	
<u>GIMLET</u>	7.25 \$	<u>LONG ISLAND ICED TEA</u>	8.50 \$
Gin Beefeater / jus de citron		Triple sec / dry gin Beefeater / rhum blanc	
<u>DRY MARTINI</u>	8.75 \$	vodka Pur / tequila Sauza / bar mix / Pepsi	
Gin Beefeater / Martini blanc / olives		<u>PINA COLADA</u>	7.50 \$
<u>BLACK RUSSIAN</u>	9.00 \$	Rhum brun / mélange à Pina Colada / jus d'ananas	
Tia Maria / vodka		<u>DAIQUIRI AUX FRAISES</u>	7.50 \$
<u>WHITE RUSSIAN</u>	9.00 \$	Vodka / rhum blanc / mélange à Daiquiri	
Tia Maria / vodka / lait		jus d'orange	
<u>STINGER</u>	8.75 \$	<u>FROZEN MARGARITA</u>	7.50 \$
Crème de menthe blanche / Cognac		Tequila Sauza / Triple sec / jus de limette	
<u>APRICOT BRANDY SOUR</u>	7.00 \$	mélange de margarita	
Apricot Brandy / jus d'orange / bar mix / grenadine		<u>RED DEVIL</u>	7.00 \$
<u>COCO COGNAC</u>	9.50 \$	Amaretto / Southern Comfort / jus d'orange	
Cognac / Tia Maria / lait		grenadine	

sans alcool		shooter signature	
<u>VIRGIN ANGUS CÉSAR</u>	4.50 \$	<u>ANGUS BULLEIT</u>	5.00 \$
<u>VIRGIN CAESAR</u>	3.00 \$	Bulleit / sirop à la bière (Hickson IPA)	
<u>VIRGIN DAIQUIRI / PINA COLADA</u>	4.00 \$	angostura / Jerky <i>CRÉATION DE DAVE PARADIS</i>	
<u>SHIRLEY TEMPLE</u>	2.50 \$		
<u>LIMONADE</u>	3.00 \$		

Vodka

PUR	6.00 \$	CAPITAIN MORGAN BRUN/ÉPICÉ	5.00 \$
GREYGOOSE	7.00 \$	BACARDI SUPERIOR	5.00 \$
SMIRNOFF TRIPLE DISTILLATION	5.00 \$	APPLETON ESTATE V/X	5.00 \$
CIROC AU PÊCHE	7.00 \$	CHIC CHOC	6.00 \$

Scotch, Whiskey & Rye

CROWN ROYAL	5.25 \$	CANADIAN CLUB PREMIUM	5.00 \$
BULLEIT FRONTIER BOURBON	6.00 \$	JOHNNIE WALKER RED LABEL	5.25 \$
JAMESON	6.00 \$	CHIVAS RÉGAL 12 ANS	6.50 \$
GLENFIDDICH	7.00 \$	DALWHINNIE 15 ANS	16.50 \$
SORTILÈGE	4.75 \$		
JACK DANIEL'S	5.00 \$		

Cognac

GLOBAL V.S.	5.25 \$	UNGAVA	6.00 \$
LARSEN V.S.O.P.	8.50 \$	BEEFEATER	5.00 \$
RÉMY MARTIN V.S.O.P. FINE CHAMPAGNE	10.00 \$	BOMBAY SHAPPIRE	5.00 \$
RÉMY MARTIN EXCELLENCE X.O.	24.00 \$	TANQUERAY	5.00 \$
		DEKUYPER	5.00 \$
		HENDRICK'S	7.00 \$

digestifs

BAILEYS	5.50 \$	LIMONCELLO	5.00 \$
GRAND MARNIER	5.50 \$	CRÈME DE MENTHE BLANCHE / VERTE	5.25 \$
		PORTO, TAYLOR FLAGATE 10 ANS	V : 8.00 \$
		BELLE DE BRILLET POIRE	7.00 \$

cafés alcoolisés

<u>BRÉSILIEN</u> (Cognac / Tia Maria / Grand Marnier / café)	6.75 \$	<u>AMARULA</u> (Amarula / café)	6.50 \$
<u>ESPAGNOL</u> (Kahlua / Tia Maria / Cognac / café)	6.75 \$	<u>IRLANDAIS</u> (Jameson / café)	6.25 \$
<u>B52</u> (Baileys / Grand Marnier / Tia Maria / café)	7.00 \$	<u>BAILEYS</u> (Baileys / café)	6.25 \$
<u>COUREUR DES BOIS</u> (Coureur des bois / café)	6.50 \$		

vins de réserve et grand format

France

BORDEAUX

IP	Château de Francs 2012, Francs-Côtes de Bordeaux	1.5 L	106 \$
IP	Château de Francs 2016, Francs-Côtes de Bordeaux	1.5 L	113 \$
IP	Château Laborde 2001, Lalande de Pomerol		112 \$
IP	Château Barrabaque 2010, Canon-Fronsac		115 \$
IP	Château Trianon 2011, Saint-Émilion Grand Cru		125 \$
IP	Château Trianon 2012, Saint-Émilion Grand Cru		125 \$
IP	Château Trianon 2014, Saint-Émilion Grand Cru		140 \$
IP	Château La Tour du Pin Figeac 2009, St-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé		217 \$

BOURGOGNE

IP	Santenay 2015, Vieilles Vignes, J-F Bachelet		123 \$
IP	Clos du Château de 'Montaigu 2016, Meix-Foulot, Mercurey 1er Cru		123 \$

CÔTE-DU-RHÔNE

IP	Châteauneuf-du-Pape 2016, Baron de Montfaucon		143 \$
----	---	--	---------------

Italie

TOSCANE

IP	La Magia 2012, Brunello di Montalcino BIO		168 \$
IP	La Magia 2013, Brunello di Montalcino BIO		168 \$
	Tignanello 2014		229 \$
	Tignanello 2016		267 \$

VÉNÉTIE

IP	Le Bignele, Amarone Della Valpolicella Classico		119 \$
----	---	--	---------------

États-Unis

CABERNET-SAUVIGNON

IP	Robert Mondavi, Private Selection, Californie	1.5 L	126 \$
	Robert Mondavi Winery Oakville, Napa Valley, Californie (Cabernet-Sauvignon)		127 \$

suggestion du sommelier

IP : Importation privée

vins blancs

5 oz

Jackson Triggs, Niagara, Canada (Sauvignon)	V : 7.25 \$	B : 34 \$
IP Pierre Dupond, IGP d'Oc, France (Chardonnay non-boisé)	V : 8.25 \$	B : 39 \$
IP Wild Nature, Vénétie, Italie (Pinot Grigio) BIO	V : 9.25 \$	B : 45 \$
Tom Gore, Californie, USA (Chardonnay)	V : 9.50 \$	B : 45 \$

vins rouges

Liberado, Vino de la Tierra, Espagne (Cabernet / Tempranillo)	V : 6.50 \$	B : 31 \$
Cesari Jùsto, Vénétie, Italie	V : 7.50 \$	B : 35 \$
IP Pierre Dupond, IGP d'Oc, France (Merlot)	V : 8.00 \$	B : 38 \$
IP Fa'Bene, Fattoria Teatina, Abruzzes , Italie (Montepulciano) BIO	V : 8.50 \$	B : 40 \$
IP Angus the bull, Australie-Méridionale (Cabernet-Sauvignon)	V : 10.50 \$	B : 51 \$

vin rosé

IP Pierre Dupond, IGP d'Oc, France	V : 8.25 \$	B : 39 \$
------------------------------------	-------------	-----------

fûts	VERRE	PINTE	PICHET
COORS LIGHT	5.00 \$	7.00 \$	16.00 \$
MOLSON CANADIAN	5.00 \$	7.00 \$	16.00 \$
RICKARD'S RED	5.50 \$	7.50 \$	17.50 \$
MURPHY'S	6.50 \$	10.00 \$	22.00 \$
MOLSON EX	5.00 \$	7.00 \$	16.00 \$
BELGIAN MOON	5.50 \$	7.50 \$	17.50 \$
HEINEKEN	6.50 \$	10.00 \$	22.00 \$
LA SAISON DU TRACTEUR	6.50 \$	10.00 \$	22.00 \$
CHARLES HENRI AMBRÉ MICROBRASSERIE LES 2 FRÈRES	6.25 \$	9.00 \$	19.75 \$
HICKSON IPA MICROBRASSERIE LES 2 FRÈRES	6.25 \$	9.00 \$	19.75 \$
BLACK VELVET MURPHY'S & CIDRE GAZÉIFIÉ PIONNIER (Pinte seulement)	-	11.25 \$	-



bouteilles	
PRODUITS MOLSON	5.50 \$
PRODUITS LABATT	6.50 \$
MOLSON ULTRA	5.75 \$
SOL	6.00 \$
MORETTI	6.50 \$
CORONA	7.00 \$
HEINEKEN	6.50 \$
STELLA ARTOIS	7.50 \$
MICHELOB ULTRA	6.75 \$
SMIRNOFF ICE	7.00 \$
HEINEKEN SANS ALCOOL 0.0%	6.25 \$
PIONNIER / CIDRE GAZÉIFIÉ / CIDRERIE ST-ANTOINE 6%	7.25 \$