

SIGNATURES

SOLEIL DE PROVENCE

22

Gin Empress, lavande, citron, cidre de poire, sucre
Empress gin, lavender, lemon, pear cider, sugar

Délicat goût floral et agrumé, avec une texture veloutée en bouche et un parfum de lavande très présent.	Delicate floral and citrus notes, with a velvety mouthfeel and a pronounced lavender aroma.
--	---

SOLSTICE

18

Plantation 3 stars, menthe, lime, sucre, fruit de la passion, amers, soda
Plantation 3 stars, mint, lime, sugar, passion fruit, bitters, soda

Cocktail tropical et pétillant, où le fruit de la passion rencontre la fraîcheur de la menthe et du citron vert. Léger, vif et parfaitement équilibré.	A tropical and sparkling cocktail where passion fruit meets mint and lime. Light, vibrant, and perfectly balanced.
--	--

SIGNATURES

CŒUR ENFLAMMÉ

19

Mezcal Sueño de Alden, May Day liqueur d'épinette, pamplemousse, lime, piment
Sueño de Alden mezcal, May Day spruce liqueur, grapefruit, lime, chili

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 Vallée Floral Gin, St-Germain elderflower liqueur, fresh grapefruit juice

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

Hidden in this flute is a touch of madness...
Discover the alliance of floral gin and
elderflower, paired with citrus,
in this little family treasure.

SIGNATURES

SOIRÉE ÉTOILÉE

23

Casamigos Reposado, saké Hakutsuru Sho-Une, crème de cassis Monna & Filles, jus de lime frais, sirop d'agave, pêche et basilic

Casamigos Reposado, Hakutsuru Sho-Une sake, Monna & Filles blackcurrant liqueur, 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, il vous offrira une finale riche en explosion de petits fruits.

Smash-style cocktail, perfect for the terrace, with its basil-peach bouquet and a layer of blackcurrant, offering a finale bursting with small fruit flavors.

CHAPEAU MELON

20

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

Beemer cherry cream, El Gobernador Pisco, Humble melon liqueur, homemade cucumber and coriander syrup, fresh lime juice

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

A melon-flavored introduction, followed by a refreshing cucumber body and a sweet cherry finish, for a gradual tasting experience.

CLASSIQUES CLASSICS

Notre équipe vous présente ses classiques préférés — À noter qu'il nous fera grand plaisir de vous servir "VOS" classiques.

Our team presents to you their favorite classic cocktails — To be noted, it's going to be our pleasure to serve you "YOUR" classic cocktails.

DAIQUIRI Plantation dark, lime, sucre <i>Plantation dark, lime, sugar</i>	18
JUNGLE BIRD Plantation dark, Campari, lime, ananas, sucre <i>Plantation dark, Campari, lime, pineapple, sugar</i>	18
LAST WORD Gin Citadelle, Chartreuse verte, Luxardo Maraschino <i>Citadelle gin, green Chartreuse, Luxardo Maraschino</i>	21
MARGARITA Casadores reposado, triple sec, lime <i>Casadores reposado, triple sec, lime</i>	17
NAKED & FAMOUS Mezcal Sueno de Alden, Aperol, Chartreuse jaune, lime <i>Sueño de Alden mezcal, Aperol, yellow Chartreuse, lime</i>	21
NEGRONI Gin Citadelle, Lionello rouge, Campari <i>Citadelle gin, red Lionello, Campari</i>	16
PALOMA Casadores reposado, pamplemousse, soda <i>Casadores reposado, grapefruit, soda</i>	16
PAPER PLANE Whisky Rosemont, Aperol, Nonino Amaro, citron <i>Rosemont whisky, Aperol, Nonino Amaro, lemon</i>	19
SIDECAR Cognac Pierre Ferrand Ambré, Dry Curaçao, citron <i>Pierre Ferrand Ambré Cognac, P.F. Dry Curaçao, lemon</i>	24

CLASSIQUES

CLASSICS

VIEUX CARRÉE

23

Lot 40 rye, Cognac Pierre Ferrand ambré, Lionello rouge, Bénédictine, Peychaud
Lot 40 rye, P.F. Ambré Cognac, red Lionello, Bénédictine, Peychaud's Bitters

BELLINI

16

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

BLOODY CÆSAR

15

Vodka, Tabasco, sauce Worcestershire, Clamato
Vodka, Tabasco, Worcestershire sauce, Clamato

COSMOPOLITAN

17

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

18

Gin sec, vermouth sec
Dry Gin, Dry Vermouth

MANHATTAN

17

Bourbon, vermouth doux, Angostura bitters
Bourbon, sweet vermouth, Angostura bitters

MOJITO

16

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

OLD FASHIONED

17

Bourbon, Angostura bitters, sucre brun, cerise Luxardo
Bourbon, Angostura bitters, brown sugar, Luxardo cherry

TOM COLLINS

17

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

MULE

17

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

17

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

17

APEROL SPRITZ

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

CAMPARI SPRITZ

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

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain Liqueur de sureau, San Martino Glera Brut Spumante, club soda
St-Germain elderflower liquor, San Martino Glera Brut Spumante, club soda

CRÉATIONS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE CREATIONS

Notre équipe vous propose ses créations sans alcool coups de cœur — N'hésitez pas à nous demander votre classique préféré, il nous fera grand plaisir de le préparer pour vous.

Our team presents its favourite zero-proof creations — Feel free to ask for your favourite classic; we'll be more than happy to craft it just for you.

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

LA PETITE ORANGE DU QUÉBEC

11

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

EN FÛT | DRAFT

	VERRE	PINTE
DOS EQUIS Blonde Lager	9	11 ⁵⁰
AMER IPA	8 ⁵⁰	11
BLUE MOON Blanche White Ale	8	10 ⁵⁰
RUBIS Rousse Red Ale	8 ⁵⁰	11
MURPHY'S Stout	8 ⁵⁰	11
4 SURFEURS DE L'APOCALYPSO IPA Blanche White IPA	8 ⁵⁰	10

EN BOUTEILLE | BOTTLES

JEAN JAMBE PAR/BY LA BARBERIE 473 ml Pale Ale lime et gingembre Lime and ginger Pale Ale	13 ⁵⁰
B.A.M PAR/BY LA BARBERIE 473 ml Blanche aux mûres Blackberries wheat beer	13
CASSIS CRUSH PAR/BY LA BARBERIE 500 ml Assemblage collaboratif Cassis Monna & Filles Collaborative Blend Cassis Monna & Filles	21
BIÈRE DU MOMENT SEASONAL BEER PAR/BY NANO-CINCO 473 ml	16
HEINEKEN 330 ml Lager blonde Blonde lager	9
HEINEKEN 0% 330 ml Sans alcool Non-alcoholic	9
MACTAVISH 473 ml Pale ale	11
PERROQUET 473 ml Session IPA	11

AGAVE

Casamigos Reposado	17
Cazadores Reposado	8
Clase Azul Reposado	58
Dos Armadillos Anejo	30
Gran Orendian Anejo	17
Patron Silver	15
Creyente Mezcal	11
Fandango Mezcal	9
Serpiente Emplumada Mezcal Tobala	20
Sueno de Alden Joven Mezcal	11

COGNAC & ARMAGNAC

Courvoisier VSOP	18
D'Ussé VSOP	16
Gautier VS	10
Larsen VSOP	12
Remy Martin Louis XIII	350
Remy Martin XO	57
Vieil Armagnac Delord 1993	24

RHUM | RUM

Gold of Mauritius Solera 5 ans, Île Maurice - Mauritius island	17
Planteray 5 ans, Barbades	7
Planteray 3 stars, Barbades - Jamaïque - Trinidad	6
Planteray Dark, Barbades - Jamaïque	6
Planteray Land Selection 12 ans, Trinidad	16
Planteray Jamaica VRW 2017, Jamaïque	12
Planteray Trinidad 2011, Trinidad	16
Planteray Cuba 2016 Single Cask, Cuba	12
Planteray Barbados 2018, Barbade	12
Planteray Panama XO Single Cask, Barbade	14
Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23 Gran Reserva, Guatemala	18

GIN

Be Dirty	9
Beemer	9
Citadelle	7
Citadelle Cornichon	12
Citadelle Jardin d'été	7
Empress Elderflower	10
Empress Indigo	10
Hendrick's Flora Adora	11
Hendrick's Grand Cabaret	11
Hendrick's Neptunia	11
Hendrick's Orbium	11
Hendrick's Original	11
Km 12	9
Menaud	13
Monkey 47	24
Old Tom Gin, Lore and Legends	11
Roku	9
Romeo No. 1	8
Tanqueray	7
Tanqueray Royal Cassis	7
Ubald Épicé	9
Ubald Herbacé	9
Ubald London Dry	7

VODKA

Beemer Vodka	8
Cirka Chili Vodka	8
Absolut Elyx	9
Belvedere	10
Grey Goose	10
Menaud Vodka	11
Ubald Route 363 Vodka Seigle	10

WHISKY & SCOTCH

Talisker 10 ans Single Malt, Highland	19
The Macallan 12 ans, Highland	26
The Macallan Rare Cask Single Malt 2023, Highland	98
Tullibardine The Murray Triple Port Single Malt, Highland	26
Bowmore 12 ans Single Malt, Islay	13
Bruichladdich Octomore 15.1 Single Malt, Islay	49
Lagavulin 8 ans Single Malt, Islay	19
Aberlour 12 ans Single Malt, Double Cask, Speyside	15
Aberlour A'bunadh Alba Single Malt, Speyside	25
Glenlivet Founder's reserve Single Malt, Speyside	13
Johnnie Walker Black Label 12 ans, Blended Scotch	12
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	7
Bushmills Black bush, Irlande	8
Bushmills, Irlande	7
Jameson, Irlande	7
Jameson Stout Edition, Irlande	8
Nikka Coffey Grain, Japon	18
Nikka Coffey Malt, Japon	18
Lot 40 Rye, Windsor, Ontario	8
Pike creek 10 ans Double Barreled, Windsor, Ontario	8

SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE

Rhum épicé Noa	7
Gin du jardin Noa	7
Amaretto Noa	7
Liqueur d'orange Noa	7
Apéritif italien Noa	7
Amer italien Noa	7
Vermouth rouge Noa	7

MENU FIN DE SOIRÉE

LATE NIGHT MENU

DÈS 22H — STARTING AT 10PM

DUO D'OLIVES

OLIVE DUO

6

Olives chaudes à l'orange, ail, romarin et olives Castelvetrano
Warm olives with orange, garlic, rosemary Castelvetrano olives

NOIX SALÉES

SALTED NUTS

6

Mélange d'épices maison
Home spice blend

FROMAGE DU QUÉBEC

LOCAL CHEESE PLATTER

30

Fromages du moment, légumes marinés, raisins, baguette grillé
Chef's choice cheeses, marinated vegetables, grapes, toasted baguette

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

CHARCUTERIE BOARD

30

Rillettes maison, charcuteries et saucissons de chez Le Bangard,
légumes mariné et noix salées
Homemade rillettes, charcuteries and sausages from Le Bangard,
house-pickled vegetables and salted nuts