

SIGNATURES

SOLEIL DE PROVENCE

22

Gin Empress, lavande, citron, poiré de glace

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

...

Empress gin, lavender, lemon, ice perry

Delicate floral and citrus notes, with a velvety mouthfeel and a pronounced lavender aroma.

SOLSTICE

18

Planteray 3 stars, menthe, lime, fruit de la passion, amers, 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.

...

Planteray 3 stars, mint, lime, passion fruit, bitters, soda

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

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

...

Sueño de Alden mezcal, May Day spruce liqueur, grapefruit, lime, chili

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

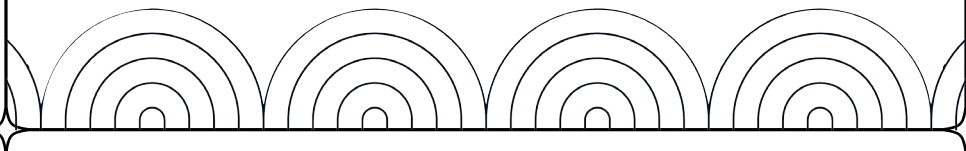
Gin Ubald Vallée Floral, St-Germain liqueur de sureau, pamplemousse

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

...

Ubald Vallée Floral Gin, St-Germain elderflower liqueur, grapefruit

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

Cazadores Reposado, saké Hakutsuru Sho-Une, crème de cassis,
lime, pêche et basilic

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.

...

Cazadores Reposado, Hakutsuru Sho-Une sake,
blackcurrant liqueur, lime, peach and basil

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

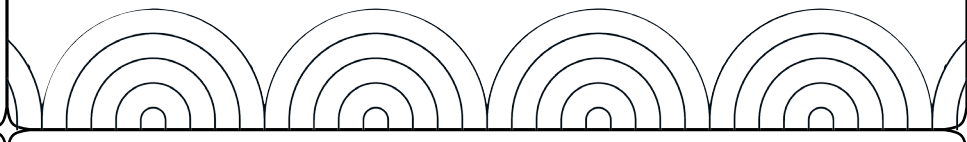
Luxardo Maraschino, Pisco El Gobernador, lime, Belle de Brillet

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

...

Luxardo Maraschino, Pisco El Gobernador, lime, Belle de Brillet

A melon-flavored introduction, followed by a refreshing 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 préférés.

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

DAIQUIRI

18

Planteray Original Dark, lime, sucre
Planteray Original Dark, lime, sugar

JUNGLE BIRD

18

Planteray Original Dark, Campari, lime, ananas, sucre
Planteray Original Dark, Campari, lime, pineapple, sugar

LAST WORD

21

Gin Citadelle, Chartreuse verte, lime, Luxardo Maraschino
Citadelle gin, green Chartreuse, lime, Luxardo Maraschino

MARGARITA

17

Cazadores reposado, triple sec, lime
Cazadores reposado, triple sec, lime

NAKED & FAMOUS

21

Mezcal Sueño de Alden, Aperol, Chartreuse jaune, lime
Sueño de Alden mezcal, Aperol, yellow Chartreuse, lime

NEGRONI

16

Gin Citadelle, Lionello rouge, Campari
Citadelle gin, red Lionello, Campari

PALOMA

16

Cazadores reposado, pamplemousse, soda
Cazadores reposado, grapefruit, soda

PAPER PLANE

19

Whisky Rosemont, Aperol, Nonino Amaro, citron
Rosemont whiskey, Aperol, Nonino Amaro, lemon

SIDECAR

24

Cognac Pierre Ferrand Ambré, Dry Curaçao, citron
Pierre Ferrand Ambré Cognac, P.F. Dry Curaçao, lemon

CLASSIQUES CLASSICS

VIEUX CARRÉ

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, Prosecco
Homemade peach purée, Prosecco

BLOODY CÆSAR

15

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

COSMOPOLITAN

17

Vodka, Cointreau Triple sec, lime, canneberge
Vodka, Cointreau Triple sec, lime, cranberry

CUBA LIBRE

13

Planteray Original dark, lime, Angostura bitters, Coca-Cola
Planteray Original dark, lime, Angostura bitters, Coca-Cola

DRY MARTINI

18

Gin Citadelle, vermouth blanc
Citadelle Dry Gin, dry vermouth

MANHATTAN

17

Whisky, vermouth rouge, Angostura bitters
Whiskey, sweet vermouth, Angostura bitters

MOJITO

16

Planteray 3 Stars, menthe, lime, sucre, soda
Planteray 3 Stars, mint, lime, sugar, soda

OLD FASHIONED

17

Whisky, Angostura bitters, sucre brun
Whiskey, Angostura bitters, brown sugar

TOM COLLINS

17

Gin Citadelle, citron, sucre, soda
Citadelle Gin, lemon, sugar, soda

SOUR

17

MOSCOW MULE

Ubaldo Vodka, bière de gingembre, lime
Vodka, ginger beer, lime

LONDON MULE

Citadelle Gin, bière de gingembre, lime
Gin Citadelle, ginger beer, lime

MEXICAN MULE

Cazadores reposado, bière de gingembre, lime
Cazadores reposado, ginger beer, lime

SOUR

17

PISCO SOUR

Pisco El Gobernador, citron, blanc d'œuf, sucre
Pisco El Gobernador, lemon, egg white, sugar

WHISKY SOUR

Whisky, citron, blanc d'œuf, sucre
Whiskey, lemon, egg white, sugar

NEW YORK SOUR

Whisky, vin rouge, citron, blanc d'œuf, sucre
Whiskey, red wine, lemon, egg white, sugar

SPRITZ

17

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda
Aperol, Prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, soda
Campari, Prosecco, soda

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain fleur de sureau, Prosecco, soda
St-Germain elderflower liquor, Prosecco, soda

CRÉATIONS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE CREATIONS

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 IPA	8 ⁵⁰	11
BLUE MOON Blanche <i>White Ale</i>	8	10 ⁵⁰
RUBIS RED Rousse <i>Red Ale</i>	8 ⁵⁰	11
MURPHY'S Stout	8 ⁵⁰	11
4 SURFEURS DE L'APOCALYPSO IPA Blanche <i>White IPA</i>	8 ⁵⁰	10

EN BOUTEILLE | BOTTLES

HEINEKEN 330 ml Lager blonde <i>Blonde lager</i>	9
HEINEKEN 0% 330 ml Sans alcool <i>Non-alcoholic</i>	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
Sueño de Alden Joven Mezcal	11
Sotol Quechol	18
Serpiente Emplumada Mezcal	20
Mezcal Rey Arellanes – Espadín & Tobasiche (Ancestral)	38
Mezcal Baltazar Cruz – Tobalá (Ancestral)	38

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
Pierre Ferrand 10 Générations	18

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
Citadelle	7
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 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

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 Castelvetro
Warm olives with orange, garlic, rosemary Castelvetro olives

NOIX SALÉES **SALTED NUTS**

6

Mélange d'épices maison
Home spice blend

FROMAGES 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