

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 fleur de sureau, pamplemousse

Dans cette flûte se cache une folie... Découvrez l'alliance du gin floral et de fleur de 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, 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 Planteray Original Dark, lime, sucre Planteray Original Dark, lime, sugar	18
JUNGLE BIRD Planteray Original Dark, Campari, lime, ananas, sucre Planteray Original Dark, Campari, lime, pineapple, sugar	18
LAST WORD Gin Citadelle, Chartreuse verte, lime, Luxardo Maraschino Citadelle gin, green Chartreuse, lime, Luxardo Maraschino	21
MARGARITA Cazadores reposado, triple sec, lime Cazadores reposado, triple sec, lime	17
NAKED & FAMOUS Mezcal Sueño de Alden, Aperol, Chartreuse jaune, lime Sueño de Alden mezcal, Aperol, yellow Chartreuse, lime	21
NEGRONI Gin Citadelle, Lionello rouge, Campari Citadelle gin, red Lionello, Campari	16
PALOMA Cazadores reposado, pamplemousse, soda Cazadores reposado, grapefruit, soda	16
PAPER PLANE Whisky Rosemont, Aperol, Nonino Amaro, citron Rosemont whiskey, Aperol, Nonino Amaro, lemon	19
SIDECAR Cognac Pierre Ferrand Ambré, P.F. Dry Curaçao, citron Pierre Ferrand Ambré Cognac, P.F. Dry Curaçao, lemon	24



CLASSIQUES CLASSICS

VIEUX CARRÉ Lot 40 rye, Cognac Pierre Ferrand ambré, Lionello rouge, Bénédictine, Peychaud Lot 40 rye, P.F. Ambré Cognac, red Lionello, Bénédictine, Peychaud's bitters	23
BELLINI Purée de pêche maison, Prosecco Homemade peach purée, Prosecco	16
BLOODY CÆSAR Ubald Vodka, Tabasco, sauce Worcestershire, Clamato Vodka, Tabasco, Worcestershire sauce, Clamato	15
COSMOPOLITAN Vodka, Triple sec, lime, canneberge Vodka, Triple sec, lime, cranberry	17
CUBA LIBRE Planteray Original dark, lime, amer Angostura, Coca-Cola Planteray Original dark, lime, Angostura bitters, Coca-Cola	13
DRY MARTINI Gin Citadelle, vermouth blanc Citadelle Dry Gin, dry vermouth	18
MANHATTAN Whisky, vermouth rouge, amer Angostura Whiskey, sweet vermouth, Angostura bitters	17
MOJITO Planteray 3 Stars, menthe, lime, sucre, soda Planteray 3 Stars, mint, lime, sugar, soda	16
OLD FASHIONED Whisky, amer Angostura, sucre brun Whiskey, Angostura bitters, brown sugar	17
TOM COLLINS Gin Citadelle, citron, sucre, soda Citadelle Gin, lemon, sugar, soda	17



SOUR

17

MOSCOW MULE

Ubald Vodka, bière de gingembre, lime
Vodka Ubald, 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

SOUVENIRS D'ENFANCE

« Souvenirs d'enfance » est une carte née de fragments de jeunesse, de ces moments doux et singuliers qui façonnent nos mémoires. Chaque cocktail s'inspire d'un souvenir marquant d'un membre de notre équipe: une saveur, un parfum, une scène qui renaît dans un verre. En associant ingrédients frais et créations maison, nous avons cherché à capturer l'essence même de ces instants précieux. Nous espérons que, le temps d'une gorgée, vous retrouverez vous aussi un écho de vos propres souvenirs d'enfance.



"Souvenirs d'enfance" is a menu inspired by fragments of youth, those gentle, singular moments that shape our memories. Each cocktail draws from a meaningful childhood recollection of our team members: a flavor, an aroma, a scene brought back to life in a glass. By combining fresh ingredients with house-made creations, we've sought to capture the essence of these precious moments. We hope that, with each sip, you too will rediscover an echo of your own childhood memories.

SOUVENIRS D'ENFANCE



CHÈRE GRAND-MAMAN

25

Pour se rappeler ces moments doux et réconfortant, des repas gourmands et généreux et de ce parfum qui restera gravé dans nos mémoires.

Cognac Pierre Ferrand 10 Générations, beurre de pommes, eau de rose, confiture de pommes, élixir de pommes

BOUCHÉE: Biscuit à thé au cheddar

...

To remember those sweet, comforting moments, those delicious and generous meals, and that fragrance that will remain engraved in our memories.

Pierre Ferrand 10 Générations Cognac, apple butter, rose water, apple jam, apple elixir

PAIRING BITE: Cheddar tea biscuit



FEU FOLLET

26

Se perdre dans les bois avec des amis, sentir l'odeur du feu de camp qui crépite, partager des histoires et des rires sous les étoiles. La chaleur des flammes éclaire les visages, et chaque instant devient un souvenir précieux gravé dans la nuit.

Rye Lot 40, Mezcal Sueño de Alden, cordial de sauvignon blanc, champignons, racines d'angélique, bière d'épinette

BOUCHÉE: Guimauve flambée

...

Wandering through the woods with friends, breathing in the scent of a crackling campfire, sharing stories and laughter beneath the stars. The warmth of the flames lights up our faces, and each moment becomes a cherished memory etched into the night.

Lot 40 Rye, Sueño de Alden Mezcal, sauvignon blanc cordial, mushrooms, angelica root, spruce beer

PAIRING BITE: Toasted marshmallow

SOUVENIRS D'ENFANCE



JOURNÉE À LA PLAGE

19

Comme une vague qui embrasse le rivage, ce cocktail mêle la fougue des épices à la douceur des souvenirs d'été. Chaque gorgée est une échappée vers l'horizon, un instant suspendu où le soleil danse sur la mer.

Cazadores Reposado, Cocchi Rosa, Gochujang, anko, lime

BOUCHÉE: Beignet au piment végétarien

...

Like a wave caressing the shore, this cocktail blends the fire of spice with the tenderness of summer memories. Each sip is a journey toward the horizon, a fleeting moment when the sun dances upon the sea.

Cazadores Reposado, Cocchi Rosa, Gochujang, anko, lime

PAIRING BITE: Sweet pepper donut



JOYEUX ANNIVERSAIRE

19

Le parfum d'un gâteau qui sort du four, les petits fruits sucrés et la vanille qui emplissent la maison. Autour de la table, les souvenirs resurgissent, simples et précieux, comme ces instants où le temps semblait s'être arrêté.

Rhum Planteray Original Dark, petits fruits, coco, vanille, ras-el-hanout, amer de cacao

BOUCHÉE: Glaçage à gâteau

...

The scent of a cake fresh from the oven, berries and vanilla filling the home. Around the table, childhood memories resurface, simple and precious, like those moments when time felt as though it has stopped.

Planteray Original Dark Rum, berries, coconut, vanilla, ras-el-hanout, cocoa bitter

PAIRING BITE: Cake frosting

SOUVENIRS D'ENFANCE



PLAISIR HIVERNAL

20

Dans la clarté feutrée des soirées d'hiver, ce breuvage réchauffe l'âme comme une étreinte. La douceur du miel et l'éclat de l'orange s'unissent au chocolat, rappelant ainsi ces instants où le froid s'efface devant la chaleur des souvenirs.

Acerum blanc Fove, thé rooibos à l'orange, miel, chocolat noir

BOUCHÉE: Orange confite et pointe de chipotle

• • •

In the hushed glow of winter evenings, this drink warms the soul like an embrace. The sweetness of honey and the brightness of orange blend with the depth of chocolate, evoking moments when the chill gives way to the warmth of memory.

Fove white acerum, orange rooibos tea, honey, dark chocolate

PAIRING BITE: Candied orange with a hint of chipotle



PREMIER VOYAGE

19

À ce premier départ, celui où l'on découvre le monde, de nouveaux paysages, de nouveaux goûts et qu'on se laisse porter par l'inconnu.

Cachaça Leblon, Xérès Tio Mateo, ananas, galanga, lime, amer jamaïcain

BOUCHÉE: Ananas grillé aux épices Tajín

• • •

At this first departure, the moment when one discovers the world, new landscapes, new flavors, and allows oneself to be carried away by the unknown.

Leblon Cachaça, Tio Mateo Sherry, pineapple, galangal, lime, jamaican bitter

PAIRING BITE: Grilled pineapple with Tajín spices

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 White Ale	8	10 ⁵⁰
RUBIS RED 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

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
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 grillée
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 marinés et noix salées

Homemade rillettes, charcuteries and sausages from Le Bangard,
house-pickled vegetables and salted nuts