

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 de la lime. 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 aperitif 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

18

Gin Citadelle, St-Germain liqueur de fleur de sureau, pamplemousse

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

...

Citadelle Gin, St-Germain elderflower liqueur, grapefruit

Hidden in this flute is a touch of intrigue... Discover the alliance of 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

Cocktail étagé, parfait pour la terrasse, avec son bouquet 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

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

CHAPEAU MELON

20

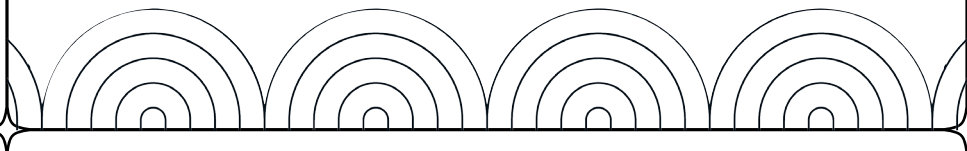
Luxardo Maraschino, Pisco El Gobernador, Belle de Brillet, lime

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

...

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

A pear-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. Il nous fera grand plaisir de vous servir "VOS" classiques préférés.

Our team presents to you their favorite classic cocktails. It's going to be our pleasure to serve you "YOUR" favorite classic cocktails.

BELLINI	16
Purée de pêche maison, Prosecco Homemade peach purée, Prosecco	
BLOODY CÆSAR	15
Vodka Ubald, Tabasco, sauce Worcestershire, Clamato Ubald Vodka, Tabasco, Worcestershire sauce, Clamato	
COSMOPOLITAN	17
Vodka, Triple sec, lime, canneberge Vodka, Triple sec, lime, cranberry	
CUBA LIBRE	13
Planteray Original Dark, lime, amer Angostura, Coca-Cola Planteray Original Dark, lime, Angostura bitters, Coca-Cola	
DAIQUIRI	18
Planteray Original Dark, lime, sucre Planteray Original Dark, lime, sugar	
DRY MARTINI	18
Gin Citadelle, vermouth blanc Citadelle gin, dry vermouth	
JUNGLE BIRD	18
Planteray Original Dark, Campari, lime, ananas, sucre Planteray Original Dark, Campari, lime, pineapple, sugar	
LAST WORD	21
Gin Citadelle, Chartreuse verte, Luxardo Maraschino, lime Citadelle gin, green Chartreuse, Luxardo Maraschino, lime	
MANHATTAN	17
Whisky, vermouth rouge, amer Angostura Whiskey, sweet vermouth, Angostura bitters	



CLASSIQUES CLASSICS

MARGARITA	17
Cazadores reposado, Triple Sec, lime Cazadores reposado, Triple Sec, lime	
MOJITO	16
Planteray 3 Stars, menthe, lime, sucre, soda Planteray 3 Stars, mint, lime, sugar, soda	
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	
OLD FASHIONED	17
Whisky, amer Angostura, sucre brun Whiskey, Angostura bitters, brown sugar	
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, P.F. Dry Curaçao, citron Pierre Ferrand Ambré Cognac, P.F. Dry Curaçao, lemon	
TOM COLLINS	17
Gin Citadelle, citron, sucre, soda Citadelle gin, lemon, sugar, soda	
VIEUX CARRÉ	23
Rye Lot 40, Cognac Gautier VS, Lionello rouge, Bénédictine, Peychaud Lot 40 rye, Cognac Gautier VS, red Lionello, Bénédictine, Peychaud's bitters	



MULE

17

MOSCOW MULE

Vodka Ubald, bière de gingembre, lime
Ubald 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, lime, blanc d'œuf, sucre
Pisco El Gobernador, lime, 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



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



PONCE D'ANTAN

13

MOCKTAIL

Comme les ponces que l'on savourait enfant, entouré de la famille, ce cocktail réveille les souvenirs des journées sans souci. Chaleureux et réconfortant, il rassemble les saveurs qui traversent le temps.

Sirop de miel, infusion curcuma, gingembre, réglisse et rose, citron, soda

BOUCHÉE: Gingembre confit

• • •

MOCKTAIL

Like the warm toddies we enjoyed as children, surrounded by family, this cocktail brings back memories of carefree days. Warm and comforting, it gathers flavors that have stood the test of time

Honey syrup, curcuma, ginger, liquorice and rose infusion, lemon, soda

PAIRING BITE: Candied ginger

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, jus de citron frais, mûre
Spicy lemonade, lemon juice and blackberry

LUNE DE MIEL 9

Mariage délicat de framboise et de sirop de miel maison
Delicate mix of raspberry and homemade honey syrup

LA PETITE ORANGE DU QUÉBEC 11

Menthe et orange, style mojito
Mint and orange, Mojito-style

ÉVEIL TROPICAL 12

Jus d'ananas infusé aux écorces de pamplemousse, sirop d'eucalyptus, lait de coco, lime
Pineapple juice infused with grapefruit zest, eucalyptus syrup, coconut milk, lime

VELOURS NOIR 15

Amaretto Noa sans alcool, sirop de pistaches torréfiées, espresso
Non-alcoholic Noa amaretto, grilled pistachio syrup, espresso

ELIXIR DES APPALACHES 15

Gin Distillerie des Appalaches sans alcool, sirop à la fleur de sureau et fleur à pois papillon, citron, blanc d'oeuf
Distillerie des Appalaches non-alcoholic gin, elderflower flower and butterfly pea syrup, lemon, egg white



FÛT | DRAFT

	VERRE	PINTE
DOS EQUIS <i>Lager</i>	10	13 ⁵⁰
AMER IPA <i>IPA</i>	9 ⁵⁰	13
BLUE MOON <i>White Ale</i>	9	12 ⁵⁰
RUBIS RED <i>Red Ale</i>	10 ⁵⁰	14
MURPHY'S <i>Irish stout</i>	11	14 ⁵⁰
4 SURFEURS DE L'APOCALYPSO <i>White IPA</i>	10 ⁵⁰	14

BOUTEILLE | BOTTLES

HEINEKEN 330 ml <i>Lager blonde</i> <i>Blonde lager</i>	11 ⁵⁰
HEINEKEN 0% 330 ml <i>Sans alcool</i> <i>Non-alcoholic</i>	10 ⁵⁰
MACTAVISH 473 ml <i>Pale ale</i>	16
PERROQUET 473 ml <i>Session IPA</i>	16

AGAVE

Casamigos Reposado	17
Cazadores Reposado	8
Clase Azul Reposado	58
Dos Armadillos Anejo	30
Fandango Mezcal	9
Gran Orendian Anejo	17
Mezcal Baltazar Cruz – Tobalá (Ancestral)	38
Mezcal Rey Arellanes – Espadín & Tobasiche (Ancestral)	38
Patron Silver	15
Serpiente Emplumada Mezcal	20
Serpiente Emplumada Mezcal Tobala	20
Sueño de Alden Joven Mezcal	11
Sotol Quechol	18

COGNAC & ARMAGNAC

Courvoisier VSOP	18
D'Ussé VSOP	16
Gautier VS	10
Larsen VSOP	12
Lionel Osmin & Cie - Apothicaire de l'Armagnac 2013	28
Pierre Ferrand Ambré	13
Pierre Ferrand 1840, 1 ^{er} Cru de Cognac	14
Pierre Ferrand 10 Générations	18
Remy Martin Louis XIII	350
Remy Martin XO	57

RHUM | RUM

Gold of Mauritius Solera 5 ans, Île Maurice - Mauritius island	17
Planteray 3 stars, Barbades - Jamaïque - Trinidad	6
Planteray 5 ans, Barbades	7
Planteray Original Dark	6
Planteray Original Dark, Sélection de Single Cask	6

Demandez à votre serveur
Ask your waiter

GIN

Citadelle	7
Citadelle Jardin d'été	7
Empress Indigo	10
Hendrick's Flora Adora	11
Hendrick's Grand Cabaret	11
Hendrick's Oasium	11
Hendrick's Orbium	11
Hendrick's Original	11
Km 12	9
Menaud	13
Old Tom Gin, Lore and Legends	11
Roku	9
Romeo No. 1	8
Tanqueray	7
Ubald Épicé	9
Ubald Herbacé	9

VODKA

Belvedere	10
Cirka Chili Vodka	8
Grey Goose	10
Menaud Vodka	11
Ubald Route 363 Vodka Seigle	10

WHISKY & SCOTCH

Aberlour A'bunadh Alba Single Malt, Speyside	25
Aberlour 12 ans Single Malt, Double Cask, Speyside	15
Bowmore 12 ans Single Malt, Islay	13
Bruichladdich Octomore 16.1 Single Malt, Islay	49
Bushmills, Irlande	7
Bushmills Black bush, Irlande	8
Glenlivet Founder's reserve Single Malt, Speyside	13
Jameson, Irlande	7
Jameson Stout Edition, Irlande	8
Johnnie Walker Black Label 12 ans, Blended Scotch	12
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	7
Lagavulin 8 ans Single Malt, Islay	19
Lot 40 Rye, Windsor, Ontario	8
Nikka Days, Japon	11
Nikka from the Barrel, Japon	17
Pike creek 10 ans Double Barreled, Windsor, Ontario	8
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

SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE

Ces produits sont désalcoolisés mais peuvent contenir des traces d'alcool (moins de 0,05%)

These products are dealcoholized but may contain traces of alcohol (less than 0,05%)

Aperitivo Noa	7
Italian Bitter Noa	7
Amaretto Noa	7
Amaro Noa	7
Rhum Noa	7
Vermouth Noa	7
Liqueur de café Noa	7
Kentucky 74 Spiritless	10

MENU FIN DE SOIRÉE

LATE NIGHT MENU

DÈS 22H
STARTING AT 10PM

DUO D'OLIVES **OLIVE DUO**

8

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

NOIX SALÉES **SALTED NUTS**

8

Mélange d'épices maison
Home spice blend

FROMAGES DU QUÉBEC **LOCAL CHEESE PLATTER**

32

Fromages du moment, légumes marinés, raisins, croûtons
Chef's choice cheeses, marinated vegetables, grapes, croutons

ASSIETTE DE CHARCUTERIES **CHARCUTERIE BOARD**

32

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

CRÉATION SUCRÉE DE LA CHEFFE PATISSIÈRE **PATRY CHEF'S SWEET CREATION**

Veuillez vous informer auprès de votre serveur
Kindly inquire with your server