

Plus de 25 ans de pizzas fines et de vins savoureux

Établis depuis plus de 25 ans, nous sommes fiers de faire partie des incontournables du Vieux-Hull. Nous nous faisons un devoir de faire de chacune de vos visites un événement plaisant pour vos retrouvailles de tout genre. Que ce soit à l'heure du lunch ou en soirée, nous recherchons à interpellier vos sens pour bien nourrir votre panse et votre esprit.

Au Piz'za-za, l'objectif premier est de vous préparer et de vous servir la meilleure assiette, composée au maximum de produits d'ici. À cela s'ajoute notre sélection de vins d'importation privée soigneusement choisie pour émoustiller et satisfaire vos papilles.

C'est au cœur de notre Centre-ville, où il fait bon manger, que nous espérons vous revoir encore et encore.

L'équipe du Piz'

More than 25 years of fine pizzas and tasty wine.























































Established for over 25 years, we are proud to be one of the highlights of Old Hull. We make it our duty to make each of your visits a pleasant event for your reunion of all kinds. Whether it's at lunch time or in the evening, we will try to appeal to your senses to nourish your thoughts and perhaps even your spirit.

At Piz'za-za, our primary objective is to prepare and serve you the best plate, made with as much local products as possible. In addition, our selection of privately imported wines is carefully chosen to satisfy and titillate your taste buds.

It is in the heart of our Downtown, where it is good to eat, that we hope to see you again and again.

The Piz'za-za team



- | | |
|---|---|
| <p> PARES BALTA BLANC DE PACS PENEDES DO, CATALOGNE ESPAGNE, 2020 - BIOLOGIQUE ET VÉGAN
Cépages : parellada, macabeu, xarel-lo</p> <p> 3,25 \$  8 \$  26 \$  38 \$</p> | <p> CLOUDSLEY CELLARS CHARDONNAY VQA NIAGARA PENINSULA, ONTARIO CANADA, 2017
Cépage : chardonnay</p> <p> 5 \$  12 \$  39,50 \$  58 \$</p> |
| <p> FEUDO MACCARI OLLI GRILLO IGT, SICILE ITALIE, 2019
Cépage : grillo</p> <p> 4 \$  10 \$  32,75 \$  48 \$</p> | <p> CAN FEIXES TRADICIO, PENEDES ESPAGNE, 2019
Cépages : xarel-lo, malvasia</p> <p> N/D  15 \$  N/D  75 \$</p> |
| <p> SELLA & MOSCA CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC, SARDAIGNE ITALIE, 2018
Cépage : cannonau</p> <p> 3 \$  7 \$  21,50 \$  33 \$</p> | <p> CLOS MONTBLANC PROYECTO CU4TRO, CATALOGNE ESPAGNE, 2017
Cépages : monastrell, grenache, cabernet sauvignon, carignan</p> <p> 4,50 \$  11 \$  36 \$  53 \$</p> |
| <p> CLOS DES FOUS ITATA, VALLE DEL ITATA CHILI, 2019
Cépages : cinsault, pais, carignan</p> <p> 3,25 \$  8 \$  26 \$  38 \$</p> | <p> VERBENA ROSSO IGT, TOSCANE ITALIE, 2020
Cépages : sangiovese, cabernet sauvignon</p> <p> 5 \$  12 \$  39,50 \$  58 \$</p> |
| <p> COMPLICES DE LOIRE ROUGE BAISER TOURAINE, LOIRE FRANCE, 2018
Cépage : gamay</p> <p> 3,75 \$  9 \$  29,50 \$  43 \$</p> | <p> PAOLO COTTINI RIPASSO DOC, VÉNÉTIE ITALIE, 2017
Cépages : corvina, corvinone, rondinella</p> <p> N/D  16 \$  N/D  78 \$</p> |
| <p> ENRIQUE FOSTER IQUE LUJAN DE CUYO, MENDOZA ARGENTINE, 2019
Cépage : malbec</p> <p> 4 \$  10 \$  32,75 \$  48 \$</p> | |

À LA FIN DE LA SOIRÉE, ELLE RENTRE AVEC VOUS

Vous commandez une bouteille, vous l'entamez et vous pouvez la rapporter à la maison.



60 ml*



150 ml*



500 ml*



750 ml*



Boissons

Eau plate	3,00
<i>Flat water</i>	
Eau gazéifiée 355ml	3,75
<i>Carbonated water</i>	
Eau gazéifiée 750ml	6,00
<i>Carbonated water</i>	
Lait, jus orange, jus canneberge, limonade, thé glacé.	4,00
<i>Milk, orange juice, cranberry juice, lemonade, Ice tea</i>	
Coke, coke diet, sprit, ginger ale, tonic	4,00
<i>Coke, diet coke, sprit, ginger ale, tonic</i>	
San Pellegrino : limonata, aranciata, melograno.	4,00
Café filtre, thé, tisanes	3,75
<i>Coffee, tea, herbal teas</i>	
Espresso, americano, décaféiné.	4,00
<i>Espresso, americano, decaffeinated coffee</i>	
Cappuccino	5,00
Café au lait.	5,45

Soupes et salades

{ Extra 3 baguettes disponibles + 2,50
Extra 3 baguettes available +2,50

Soupe du jour ☾ 5,95

Demandez à votre serveur pour connaître la saveur du jour

Ask your waiter to describe the flavour of the day

Soupe à l'oignon ☾ 9,25

Notre bouillon de boeuf, oignons, porto, croûtons, emmenthal

Our house beef broth, onions, port, croutons, Emmenthal

Salade Piz'za-za ☾ 7,75

Mélange de laitue printannière, oignons rouges, ● 14,75

coeurs d'artichauts, copeaux de parmesan, vinaigrette Piz'za-za

Mix of spring mix lettuce, red onions, artichoke

hearts, parmesan shavings, Piz'za-za vinaigrette

Salade de betteraves et chèvre ☾ 9,00

Épinards, betteraves marinées, fromage de chèvre, œuf cuit dur, ● 16,75

graines de tournesol, mayonnaise carbonara

Spinach, pickled beets, goat cheese, hard boiled egg, sunflower seeds,

carbonara mayonnaise

Salade de légumes ☾ 9,00

Laitue romaine, poivrons, courgettes, champignons, oignons, ● 16,75

tomates, olives noires, vinaigrette Zorba

Romaine lettuce, peppers, zucchini, mushrooms, onions, tomatoes

and black olives, Zorba vinaigrette

Salade Jos-Montferrand ☾ 9,00

Épinards, feta, pomme du Québec, mélange de noix, huile d'olive, ● 16,75

oignons verts, huile de noix, vinaigre balsamique

Spinach, feta cheese, Quebec apple, mixed nuts, olive oil,

green onions, walnut oil, balsamic vinegar

Nuovo!

{ Toutes nos salades sont servies avec
nos mini-baguettes de pain frais
All salads are served with our fresh
mini-baguettes }

→ Entrée / Appetizer ☾
Plat principal / Main course ●

Salade Zorba ☾ 9,00
 Laitue romaine, oignons rouges, tomates, feta, bacon, ● 16,75
 olives noires, vinaigrette Zorba
*Romaine lettuce, red onions, tomatoes, feta, bacon,
 black olives, Zorba vinaigrette*

Salade Carbonara ☾ 9,00
 Laitue romaine, oeuf cuit dur, bacon, oignons rouges, ● 16,75
 parmesan, mayonnaise carbonara
*Romaine lettuce, hard boiled egg, bacon, red onions,
 parmesan, carbonara mayonnaise*

Salade de poulet fumé ● 19,45
 Poulet fumé, servi sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Zorba
Smoked chicken, served on our Piz'za-za salad, Zorba vinaigrette

Salade de truite fumée ● 19,45
 Truite fumée, servie sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Piz'za-za
Smoked trout served on our delicious Piz'za-za salad, Piz'za-za vinaigrette

Salade aux fruits de mer ● 19,45
 Crevettes, pétoncles et palourdes, servies sur notre salade Piz'za-za,
 vinaigrette Piz'za-za
*Shrimp, scallops and clams served on our Piz'za-za salad,
 Piz'za-za vinaigrette*



{ Toutes nos salades sont servies avec
 nos mini-baguettes de pain frais }
 { All salads are served with our fresh
 mini-baguettes }

→ Entrée / Appetizer ☾
 Plat principl / Main course ●

Entrées

Raclette Griffon ☾ 7,95
Fromage à croûte lavée à la bière Griffon fondu au four, pommes de terre grelot, viande de grison, oignons blancs et cornichons marinés — *Oven melted Griffon cheese with beer-washed rind, creamer potatoes, des Grisons meat, white onions and marinated pickles*

Roulé à la florentine ☾ 9,25
Pâte à lasagne roulée, farcie d'épinards, de ricotta, de mozzarella et de parmesan, nappée d'une sauce rosée et gratinée au four — *Rolled lasagna pasta stuffed with spinach, ricotta, mozzarella and parmesan, covered with a rosée sauce and browned in the oven*

Escargots à l'ail gratinés ☾ 10,75
Escargots, beurre à l'ail, mozzarella — *Snails, garlic butter, mozzarella*

Arancinis ● 13,50
Trois boules de risotto (saucisse italienne, mozzarella et fines herbes) panées à l'anglaise, frites et servies avec un coulis de tomate, crème sure et pesto — *Three risotto balls stuffed with a mixture of Italian sausage, mozzarella and herbs then breaded, fried and served with a tomato, sour cream and pesto sauce*

Solo : 7,50 — Duo : 12,50 — Trio : 17

Servis avec croutons et chips de pâte à pizza — *Served with croutons and pizza crust chips*

① **Parfait de foies de volaille** — Terrine de foies de volaille avec sirop d'érable, liqueur Sortilège, thym et échalote — *Chicken liver terrine with maple syrup, Sortilège liqueur, thyme and shallots*

② **Trempepette de poivrons rôtis et feta**
Poivron rôti, feta, ail rôti, fromage à la crème, huile d'olive et origan
Roasted peppers, feta cheese, roasted garlic, cream cheese, olive oil and oregano

③ **Rillettes de truite fumée** — Truite fumée, beurre, crème, jaune d'oeuf, échalote, assaisonnements — *Smoked trout, butter, cream, egg yolk, seasoning*

Antipasti ● 17,25
Artichauts, brie, calabrese, champignons, cornichons, courgettes, oeufs, olives noires, laitue, pesto, poivrons, prosciutto, provolone, tomates — *Artichokes, brie, calabrese, mushrooms, pickles, zucchini, eggs, black olives, lettuce, pesto, peppers, prosciutto, provolone, tomatoes*

Antipasti végétarien ● 17,25
Artichauts, brie, champignons, cornichons, courgettes, oeufs, olives noires, laitue, poivrons, provolone, tomates, fromage de chèvre, pesto — *Artichokes, brie, mushrooms, pickles, zucchini, eggs, black olives, lettuce, peppers, provolone, tomatoes, goat cheese and pesto sauce*

Pizzas



{ Pâte à pizza sans gluten disponible + 3,50
Gluten free pizza crust now available + 3.50

Margarita ● 10,95
Sauce tomate, mozzarella, origan — *Tomato sauce, mozzarella, oregano*

Napolitaine ● 10,95
Tomates italiennes, ail, basilic frais, mozzarella, parmesan — *Stewed tomatoes, garlic, basil, mozzarella, parmesan*

Alsacienne ● 16,25
Crème fraîche, confit d'oignons, bacon, emmenthal, origan — *Crème fraîche, onion confit, bacon, emmental cheese, oregano*

Escargots forestiers ● 16,25
Pesto, escargots, champignons, ail rôti, mozzarella, parmesan — *Pesto, snails, mushrooms, roasted garlic, mozzarella, parmesan*

Petite Nation ● 16,25
Pesto, poivrons, fromage de chèvre, graines de tournesol — *Pesto, peppers, goat cheese, sunflower seeds*

La Grecque ● 17,75
Sauce tomate, épinards, bacon, tomates, feta, origan et olives noires — *Tomato sauce, spinach, bacon, tomatoes, feta, oregano and black olives*

Végétarienne ● 17,75
Sauce tomate, ail rôti, poivrons, champignons, courgettes, olives noires, oignons rouges, tomates italiennes, mozzarella — *Tomato sauce, roasted garlic, peppers, mushrooms, zucchini, black olives, red onions, stewed tomatoes, mozzarella*

Végé ensoleillée ● 17,75
Sauce tomate, poivrons, champignons, courgettes, olives noires, oignons rouges, mangues, mozzarella — *Tomato sauce, peppers, mushrooms, zucchini, black olives, red onions, mangoes, mozzarella*

Calabrese ● 17,75
Sauce tomate, calabrese, champignons, mozzarella, parmesan — *Tomato sauce, calabrese, mushrooms, mozzarella, parmesan*

Rétro ● 17,75
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, olives vertes, mozzarella — *Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, green olives, mozzarella*

Aloha ● 18,75
Sauce BBQ, effiloché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella, coriandre — *BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella, cilantro*

Inferno ● 18,75
Sauce tomate, merguez, oignons rouges, jalapenos, câpres, mozzarella
Tomato sauce, Merguez, red onions, jalapenos, capers, mozzarella

4 Fromages ● 18,75
Sauce tomate, provolone, fromage de chèvre, brie, parmesan — *Tomato sauce, provolone, goat cheese, brie and parmesan cheeses*

Paysanne ● 18,75
Sauce tomate, prosciutto, champignons, figues, provolone — *Tomato sauce, prosciutto, mushrooms, figs, provolone cheese*

Danoise ● 18,75
Tomates italiennes, prosciutto, champignons, olives vertes, basilic, échalotes, emmenthal — *Stewed tomatoes, prosciutto, mushrooms, green olives, basil, green onions, emmental cheese*

La roquette ● 18,75
Huile d'olive, prosciutto, mozzarella, réduction de vinaigre balsamique, roquette, concassé de tomates et oignons rouges — *Olive oil, prosciutto, mozzarella cheese, balsamic vinegar reduction, arugula, diced tomatoes and red onions*

Toscane ● 18,75
Sauce tomate, capicollo, tomates, oignons rouges, mozzarella, bacon
Tomato sauce, capicollo, tomatoes, red onions, mozzarella, bacon

Rustique ● 18,75
Sauce tomate, jambon fumé, concassé de tomates, emmenthal, oignons rouges, bacon et origan — *Tomato sauce, smoked ham, diced tomatoes, emmental cheese, red onions, bacon and oregano*

La Véronique ● 19,75
Pesto aux tomates séchées, cœurs d'artichauts, olives noires, fromage de chèvre, fior di latte et calabrese — *Sun dried tomato pesto, artichoke hearts, black olives, goat cheese, fior di latte and calabrese.*

Palermo ● 19,75
Huile olive, prosciutto, fior di latte, parmesan, roquette, réduction de vinaigre balsamique et huile citronnée — *Olive oil, prosciutto, fior di latte, Parmesan, arugula, balsamic vinegar reduction, and lemon-flavoured oil*



La club ● 19,75
Sauce tomate, poulet fumé, bacon, tomates fraîches, mozzarella – *Tomato sauce, smoked chicken, bacon, fresh tomatoes, mozzarella*

Piccante ● 19,75
Huile épicée, capicollo, calabrese, oignons rouges, tomates fraîches, poivrons rôtis, jalapenos, mozzarella et parmesan – *Spiced oil, capicollo, calabrese, red onions, fresh tomatoes, roasted peppers, jalapeños, mozzarella and parmesan*

Pisa ● 19,75
Sauce béchamel, poulet fumé, épinards, champignons, mozzarella, brie, bacon
Béchamel sauce, smoked chicken, spinach, mushrooms, mozzarella, brie and bacon

Tropicale ● 19,75
Sauce tomate, crevettes, mangues, coriandre, jalapenos, fontina, graines de sésame
Tomato sauce, shrimp, mangos, cilantro, jalapeños, fontina cheese, sesame seeds

Truite fumée et chèvre ● 19,75
Sauce béchamel, truite fumée, fromage de chèvre, oignons rouges, câpres, aneth
Béchamel sauce, smoked trout, goat cheese, red onions, capers, dill

Vasco ● 19,75
Pesto de tomates séchées, chorizo, olives noires, poivrons rôtis, câpres, fromage de chèvre, basilic – *sundried tomato pesto, chorizo, black olives, roasted peppers, capers, goat cheese, basil*

La Natalie ● 20,95
Pesto et miel, poulet fumé, concassé de tomates et oignons rouges, bacon et mozzarella – *Pesto and honey, smoked chicken, diced tomatoes and red onions, bacon and mozzarella.*

Pesto crevettes ● 20,95
Sauce pesto, crevettes, olives noires, fromage de chèvre – *Pesto sauce, shrimps, black olives, goat cheese*

Charcutière. ● 20,95
Sauce tomate, calabrese, capicollo, merguez, prosciutto, mozzarella
Tomato sauce, calabrese, capicollo, Merguez, prosciutto, mozzarella

Romano ● 20,95
Sauce tomate, poulet fumé, chorizo, olives noires, poivrons rôtis, oignons rouges, fontina – *Tomato sauce, smoke chicken, chorizo, black olives, roasted peppers, red onions, fontina*

St-Jacques. ● 20,95
Sauce béchamel, ail, champignons, crevettes, pétoncles, palourdes, mozzarella
Béchamel sauce, garlic, mushrooms, shrimp, scallops, clams, mozzarella

Nuovo!

Nuovo!

Pâtes

Lasagne bolognaise ● 20,95

Sauce bolognaise, ricotta, mozzarella et basilic — *Meat and capicollo sauce, ricotta, mozzarella and basilic*

Linguines aux crevettes et tomates ● 20,95

Crevettes, tomates en filets, huile d'olive, câpres, ail, olives noires, vinaigre de vin blanc et coriandre — *Shrimps, stewed tomatoes, olive oil, capers, garlic, black olives, white wine vinegar and cilantro*

Gemelli truite et pesto ● 20,95

Pesto, sauce béchamel, truite fumée, tomates séchées, mélange de noix, parmesan — *Pesto sauce, Béchamel sauce, smoked trout, dried tomatoes, mixed nuts, parmesan*

Linguines aux merguez ● 21,95

Merguez, tomates en filets, ail rôti, olives noires, mélange de noix, basilic et huile épicée — *Merguez, stewed tomatoes, roasted garlic, black olives, mixed nuts, basil and spicy oil*

Gemelli au poulet, sauce rosée ● 21,95

Sauce rosée, poulet fumé, poivrons rôtis, champignons, épinards, parmesan, basilic et ail — *Rosée sauce, smoked chicken, roasted peppers, mushrooms, spinach, parmesan, basil and garlic*

Gemelli cajun ● 21,95

Sauce tomate, crevettes, chorizo, épices cajun, oignons rouges, poivrons — *Tomatoe sauce, shrimps, Chorizo, cajun spices, red onions, pepper*



Calzone

Nuovo!

Vésuve ● 17,75

sauce tomate, roquette, tomates séchées, tomates, courgettes, aubergines marinées, oignons verts, poivrons rôtis, fontina — *tomato sauce, arugula, sundried tomatos, tomatoes, courgette, marinated eggplant, green onions, roasted peppers, fontina cheese*

Mauna Kéa ● 18,75

Sauce BBQ, effiloché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella — *BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella*

Vultur ● 19,75

Sauce tomate, merguez, pepperoni, jalapenos, poivrons rôtis, artichaut, olives noires, mozzarella — *Tomato sauce, Mergez, pepperoni, jalapenos, roasted peppers, artichoke hearts, black olives, mozzarella*

Etna ● 21,95

Pesto, pepperoni, capicollo, calabrese, tomates, olives noires, piments bananes, oignons rouges, provolone — *pesto, pepperoni, capicollo, calabrese, tomatoes, black olives, banana peppers, rewd onions, provolone*

Nuovo!



Extras

Sauces et vinaigrettes

Réduction balsamique, vinaigrette carbonara, **0,75**
vinaigrette piz'za-za, vinaigrette zorba
Balsamic reduction, carbonara vinaigrette, piz'za-za vinaigrette, zorba vinaigrette

Béchamel, crème fraîche, crème sûre, sauce bbq, sauce tomate **0,95**
Béchalme, crème fraîche, sour cream, BBQ sauce, tomato sauce

Pesto, pesto & miel, pesto aux tomates séchées **1.95**
Pesto, pesto & honey, sundried tomato pesto

Fines herbes

x2 pour les pâtes

Aneth, basilic, coriandre, origan **0,75**
Dill, basil, coriander, oregano

Légumes

Aubergines marinées, ail haché, ail rôti, câpres, champignons, citron, **0,95**
courgettes, épinards, jalapeños, oignons rouges, oignons verts,
piments bananes, poivrons, roquette
Marinated eggplant, minced garlic, roasted garlic, capers, mushrooms, lemon, zucchini, spinach, jalapeños, red onions, green onions, banana peppers, peppers, arugula

Ananas, figes, mangues, olives noires entières, olives noires tranchées, **1,50**
olives vertes, poivrons rôtis, tomates concassées tomates en filets,
tomates séchées, tomates tranchées
Pineapple, figs, mangoes, whole black olives, sliced black olives, green olives, roasted peppers, crushed tomatoes, fillet tomatoes, sundried tomatoes, sliced tomatoes

Cœurs d'artichauts, betteraves marinées, oignons confits **1,95**
Artichoke hearts, marinated beets, candied onions

Fromages

Emmenthal, mozzarella, parmesan en copeaux, parmesan râpé. **1,95**
Emmenthal, mozzarella, chopped parmesan, grated parmesan

Brie, fontina, provolone. **2,50**
Brie, fontina, provolone

Feta, flor di latte, fromage de chèvre **2,95**
Feta, flor di latte, goat cheese

Protéines

Anchois, graines de tournesol, graines de sésame, œuf dur **1,95**
Anchovies, sunflower seeds, sesame seeds, hard-boiled egg

Bacon émietté, bacon en tranche, capicollo, escargots, **2,50**
jambon fumé, calabres, pepperoni
Crumbled bacon, sliced bacon, capicollo, snails, smoked ham, calabres, pepperoni

Chorizo, crevettes, mélange de mer, mélange de noix, merguez, **5,00**
poulet effiloché, poulet fumé, prosciutto, truite fumée
Chorizo, shrimps, sea mix, nut mix, merguez, pulled chicken, smoked chicken, prosciutto

Autres

Chips de pâte à pizza **1,75**
Pizza dough chips

Baguettes, 3 unités **2,50**
Baguettes, 3 units

Pâte pizza à l'ail, pâte sans gluten. **3,50**
Garlic pizza dough, gluten-free dough

Pâte pizza à l'ail gratinée **5,00**
Garlic pizza dough au gratin

Desserts

Mousse au chocolat 6,75

Recette belge confectionnée avec les chocolats les plus fins du monde, servie avec un biscuit langue de chat – *Belgian recipe made with the finest chocolates in the world, served with a langue de chat biscuit*

Dolomites 6,75

Choix de deux boules glacées; sorbet, gelato ou crème glacée faits maison, au choix du chef servi avec un biscuit langue de chat – *Choice of two frozen delicacies, home made sorbet, gelato or ice cream, our chef's choice. Served with a langue de chat biscuit*

Tarte au citron 7,50

Toute la saveur d'un citron dans une bouchée... servie avec crème fouettée – *Full lemon flavour in every mouthful... served with whipped cream*

Torte au massepain 7,50

Pâtisserie au fin goût d'amandes servie avec coulis de fraises – *Pastry with a delicate hint of almonds served with strawberry coulis*

Tiramisu 7,75

Biscuits doigts de dames relevés de notre café expresso, étagés et entrecoupés de fromage mascarpone parfumé à la liqueur de Kahlua – *Ladyfinger biscuits flavoured with our espresso coffee, layered with Kahlua flavoured mascarpone cheese*

Dacquoise aux noisettes et à l'érable – sans gluten* 7,75

Biscuit meringue aux noisettes et glace à l'érable maison – *Hazelnut meringue cookie and homemade maple ice cream*

Ferrero 8,75

Chausson à la tartinade de noisette et cacao et au fromage mascarpone, banane et coulis de chocolat – *Hazelnut spread with cocoa and mascarpone cheese turnover with banana and chocolate coulis*

NUOVO!

Gâteau au fromage et deux chocolats 8,75

Un savoureux mélange de fromage à la crème aux chocolats blanc et noir, recouvert d'une ganache au chocolat servi avec coulis de fraises – *A mouth-watering mix of white – and dark – chocolate flavoured cream cheese, covered with chocolate icing and served with strawberry coulis*

{ *Les aliments sans gluten peuvent être sujets à une contamination croisée.
Gluten free foods can be subject to cross contamination.

BIÈRES ET CIDRES

EN FÛT

Archibald Ciboire	India pale ale, 6.0%, 473ml	7 ²⁵
Archibald Joufflue	Blanche belge, .4.2%, 473ml	7 ²⁵
Archibald Chipie	Pale ale rousse, 5.0%, 473ml	7 ²⁵
Stella Artois	Lager Belge, 5,0%, 473ml	7 ²⁵

UNIBROUE

Blanche de Chambly	Blanche belge, 5.0%,341ml	5 ⁷⁵
Maudite	Ale style abbaye double, 8.0%,341ml	5 ⁷⁵
Raftman	Ale au malt fumé à la tourbe, 5.5%,341ml	5 ⁷⁵
Éphémère aux pommes	Blanche aux fruits, 5.5%,341ml	5 ⁷⁵

MICROBRASSERIE 5E BARON

Bières tournantes Nouveautés chaque mois : demandez à votre serveur!

BORÉALE

Blonde	Ale blonde, 4.5%, 341ml	5 ⁷⁵
Rousse	Ale, 5.0%, 341ml	5 ⁷⁵

DOMESTIQUES

Labatt 50	Ale, 5.0%, 341ml	5 ²⁵
Budweiser	Lager, 5.0%, 341ml	5 ²⁵
Michelob Ultra	Lager légère, 4.0%, 341ml	5 ²⁵

IMPORTÉES

Corona Extra	Lager, sans gluten , 4.7%, 330ml	8 ²⁵
Guinness	Stout, 4.2%, 473ml	8 ²⁵
Stella Artois	Pilsener blonde, 5.0%, 500ml	11 ⁴⁵

CIDRES

Cid Original	Cidrie Milton, Québec, Canada, effervescent, 4.5%, 355ml	7 ⁵⁰
Isastegi	Sargardo, Basque, Espagne, plat, non-filtré, nature, IP, 6.0%, 750ml	21 ⁰⁰

TOLÉRANCE ZÉRO

BIÈRES

Boréale Hors Sentiers	Blonde, sans alcool , 0.5%, 473ml	6 ⁷⁵
Boréale Hors Sentiers	Ipa, sans alcool , 0.5%, 473ml	6 ⁷⁵
BSA Framboise	Sûre aux framboises, sans alcool , 0.5%, 473ml	6 ⁷⁵

VINS

Natureo blanc	Torres Natureo, Vïno de Mesa, désalcoolisé blanc , Espagne, 2019, (Muscat)	19 ⁰⁰
Natureo rosé	Torres Natureo, Penedès, désalcoolisé rosé , Espagne, 2019, (Syrah, Cabernet sauvignon)	19 ⁰⁰
Natureo rouge	Torres Natureo, Vïno de Mesa, désalcoolisé rouge , Espagne, 2019, (Grenache, syrah)	19 ⁰⁰

MOCKTAILS

Mademoiselle C.	Jus de lime, sirop de framboise, sirop simple, eau, menthe	5 ⁷⁵
Léonard	Jus de citron, fraise, sirop simple, soda, basilic	5 ⁷⁵

APÉRITIFS ET COCKTAILS

SIMPLICITÉ

Vin de liqueur	Cabral blanc, Lillet, Pineau des Charentes		475
Vermouth	Kayak 19, Rouge gorge		475
Amer	Campari, Apérol, Amer amer		475
Anisé	Ricard, Racines	7 ²⁵ Absinthe, 1oz	11 ⁵⁰
Vodka	Moskovskaya,	7 ²⁵ Cirka	11 ⁵⁰
Gin	Bombay, Tanqueray	7 ²⁵ Ungava, Waxwing, Madison	11 ⁵⁰

PÉTILLANT

Kir Royal	Cava et Crème de cassis Monna & Filles		9 ⁵⁰
Apérol Spritz	Cava, Apérol et soda		9 ⁵⁰
Francellini	Cava, sorbet du moment		9 ⁵⁰

SANGRIA

Rouge	Vin rouge, Six Grapes, Triple sec, jus d'orange, soda à la lime	7 ²⁵	25 ²⁵
Blanche	Vin blanc, Cabral blanc, Triple sec, jus d'orange, jus d'ananas, ginger beer	7 ²⁵	25 ²⁵
Rosé	Vin rosé, d'Eaubonne, Bacardi, jus de pamplemousse & canneberge, ginger ale	7 ²⁵	25 ²⁵
Cava	Cava, d'Eaubonne, Triple sec, jus de mangue, sirop de framboise	9 ⁵⁰	33 ²⁵

AIGRELET

Gibson sour	Gibson, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, bitters		7 ⁷⁵
Avril sour	Avril, jus de citron, blanc d'œuf, bitter		7 ⁷⁵
Aperol sour	Aperol, Madison, sirop simple, jus de citron, blanc d'œuf, bitter à l'orange		7 ⁷⁵
Margarita	Tequila la arentina, triple sec, jus de lime, sirop simple		7 ⁷⁵

RAFRAÎCHISSANT

Enzoni	Tanqueray, Campari, jus de citron, sirop simple, raisin frais		7 ⁷⁵
Gatsby	Lillet, Cirka, jus pamplemousse		7 ⁷⁵
Homme à l'amer	Tequila la arentina, aperol, avril, jus de lime, flocon chili		7 ⁷⁵
Mojito	Rhum blanc, menthe, sirop simple, soda et lime		8 ⁷⁵
Limonata nera	Armernoir, moskovaskaya, sirop simple, jus de citron, soda		8 ⁷⁵
El Couz'	Waxwing, lillet, jus de citron, jus de pamplemousse, tonic		8 ⁷⁵
Pina colada	Chic choc, Saint-Aubin, crème coco, jus ananas, lait		8 ⁷⁵
Moscow mule	Vodka, jus de lime et bière de gingembre		8 ⁷⁵
Summer Corvette	Tequila, Campari, jus de pamplemousse, tonic		8 ⁷⁵

CLASSIQUE TWIST

César	Moskovaskaya, jus de clames, tabasco, sauce anglaise, sel de céleri		9 ⁰⁰
Manhattan	Whisky, rouge gorge, bitters, canneberge au marasquin		9 ⁰⁰
Negroni	Tanqueray, Amer amer, Rouge gorge		9 ⁰⁰
Old fashioned	Bulleit, angostura orange, sucre d'érable, canneberge au marasquin		9 ⁰⁰
Martini	Tanqueray, bombay ou moskovaskaya, vermouth ou non et olives ou twist		9 ⁰⁰
Cosmopolitain	Moskovaskaya, grand-marnier, jus de lime, jus de canneberge		9 ⁰⁰

AVEC DU KICK

Taylor survival no5	Tanqueray, lillet, triple sec, absinthe, jus de citron		8 ⁷⁵
Mai Thai	Rhum blanc, rhum brun, brandy, jus d'orange, jus d'ananas, jus de lime, grenadine		8 ⁷⁵

FILLETTE (375ml)**ROUGE**

5054		Salcheto, Vincaia, DOCG Vino Nobile di Montepulciano, Toscane, Italie, 2014, (sangiovese), IP	38
------	--	---	----

MAGNUM (1500ml)**FRANCE**

5057		Domaine Madeloc, Cuvée Serral, AOP Collioure, 2015, (grenache, mourvèdre, syrah), IP	130
5058		Faiveley, La Framboisière, AOP Mercurey, 2016, (pinot noir), IP	172
5059		Domaine des Chanssaud, AOP Châteauneuf-Du-Pape, 2016, (grenache, syrah, mourvèdre), IP	201

ITALIE

5055		Intorcia, Sicile, 2016, (nero d'avola), IP	58
------	--	--	----

ESPAGNE

5056		El Grillo y la Luna, 12 Lunas, DO Somontano, 2015, (cabernet sauvignon, tempranillo, grenache, syrah), IP	80
------	--	---	----

VINS EFFERVESCENTS**FRANCE**

7295	dyn	Société des vins Lambert, Privée Brut, AOC Seyssel, 2014, (mondeuse, altesse), IP	60
4934		Lallier, Grande Réserve, Grand Cru, AOC Champagne, non millésimé, (pinot noir, chardonnay)	88
1046		Laurent-Perrier, Brut, AOC Champagne, non millésimé, (chardonnay, pinot noir, pinot meunier)	118

ITALIE

5071		Val d'Oca, Specchio, Extra dry, Vénétie, non millésimé, (glera), IP	49
5141	dyn	Poggiosecco, Etrah Pet Nat, 2019 (vermentino, malvasia fina), IP	71

ESPAGNE

5072		Castillo D Montblanc, Cava rosé, Conca de barbera, non millésimé, (trepas, pinot noir), IP	60
------	--	--	----

VINS ORANGES**ITALIE**

7467	dyn	Andrea Tirelli, Derthona, Colli Tortonesi, 2015 (timorasso), IP	70
------	-----	---	----

VINS ROSÉS**FRANCE**

5060	rai	Domaine de l'Hortus, Le loup dans la bergerie, Pays de l'Hérault, 2020, (syrah, cinsault), IP	48
------	-----	---	----

ESPAGNE

5020		Bodega Villa d'Orta, DO Somontano, Rosodo, 2020, (cabernet sauvignon)	37
------	--	---	----

CANADA

5061		La Cantina, Rosé du Calvaire, IGP Vallée d'Oka, 2020, (Pinot noir, Chardonnay)	38
------	--	--	----




VINS BLANCS**FRANCE, ALSACE**

7808		Jean-Louis & Fabienne Mann, Altengarten, AOC Alsace, 2015, (riesling), IP	73
8002		Hugel & Fils, Riesling Estate, DOC Alsace 2016 (riesling)	81
7837	dyn	Zind Humbrecht, Thann, AOC Alsace, 2013, (riesling), IP	82
7850	dyn	Zind-Humbrecht, Roche Volcanique, AOC Alsace, 2015, (riesling), IP	83
7442	dyn	Zind Humbrecht, Heimbourg, AOC Alsace, 2015, (riesling)	118

FRANCE, BEAUJOLAIS

7901		Laura Lardy, AOP Beaujolais-Villages, 2017, (chardonnay), IP	64
------	--	--	----

FRANCE, BOURGOGNE

5098	dyn	Jean-Marie Chaland, Domaine Sainte Barbe, AOC Viré-Clessé, Chazelles 2019 (chardonnay)	34
5055		François Labet, AOC Bourgogne Vieilles-vignes, 2017 (Chardonnay)	43
7643		Domaine Michel Juillot, AOC Bourgogne, 2018 (chardonnay)	54
7341		Maison Stéphane Brocard, Closerie des Alisers, AOC Bourgogne, 2016, (chardonnay), IP	64
7454		Benjamin Leroux, AOC Bourgogne, 2016, (chardonnay), IP	78
7455		Bret Brothers & La Soufrandière, Climat La Bonnode, AOC Saint-Véran, 2017, (chardonnay), IP	127
5002		Bret Brothers & La Soufrandière, Climat Les Quarts, AOP Pouilly-Vinzelles, 2016, (chardonnay), IP	140

FRANCE, CHABLIS

9650		Dame Nature, AOC Petit Chablis, 2018 (chardonnay), IP	43
------	--	---	----

FRANCE, LANGUEDOC, ROUSSILLON

7828		Domaine Madeloc, Cuvée Trémadoc, AOP Collioure, 2015, (grenache, vermentino, roussanne), IP	71
------	--	---	----


FRANCE, LOIRE

7464		Marnier-Lapostolle, Cuvée du Contennable, AOC Sancerre, 2012, (sauvignon blanc), IP	97
------	--	---	----

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, PROVENCE, CORSE

7824		Nicolas Perrin, Crozes Hermitage, 2015, (marsanne blanche), IP	73
------	--	--	----


ITALIE

5073		Kris Wines, DOC Vénétie, 2018, (pinot grigio). IP	51
7862		Due Terre Wines, IGT Terre di Chieti, 2017, (pecorino), IP	54
5093		Suavia Azienda Agricola, DOC Soave Classico, 2020, (garganega)	62
5147		Terenzi, Balbino, DOC Maremma Toscana, 2020 (vermentino), IP	63
5149		Marramiero, Altare, Trebbiano d'Abruzzo DOC, 2018 (trebbiano), IP	68

AUTRICHE

5146		Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner Kamptal Terrassen, 2020 (gruner veltiner)	66
------	--	---	----

ESPAGNE

5074		Hacienda El Espino, La Joven Blanco, 2019, (Grenache blanc), IP	47
5075	dyn	Parés Baltà, Penedes Seleccio, DO Catalunya, 2019, (Parellada, macabeu, xarel-lo), IP	50
7347		Manuel Formigo, Fincateira, Valle Del Avia, DO Ribeiro, 2017, (treixadura, godello, torrantes, loureira), IP	55


CANADA

7916		Norman Hardie, VQA Ontario, 2015, (chardonnay), non filtré, IP	84
------	--	--	----

VINS ROUGES**FRANCE, BEAUJOLAIS**

5076	nat	Pauline Passot, AOC Chiroubles, Grille-Midi, 2018, (gamay), vegan, IP	83
------	-----	---	----

FRANCE, BORDEAUX

5008		Château Macquin, Les Ormes de Vieux Moulin AOP Blaye Côtes de Bordeaux, 2018, (merlot), IP	55
5009		Château Queyron Pindefleurs, AOC Saint-Émilion Grand Cru, 2015, (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon), IP	78
5010		Château des Landes, Cuvée Prestige, AOP Lussac Saint-Émilion, 2010, (merlot)	87
5011		Château Fleur Haut Gaussens, AOC Bordeaux Supérieur, 2016, (merlot, cabernet franc, malbec), IP	113

FRANCE, BOURGOGNE

7877		Domaine Bart, AOC Bourgogne Côte d'Or, 2017, (pinot noir), IP	66
7878		David Renaud, AOC Irancy, 2016, (pinot noir), IP	74
7720		Decelle & Villa, AOC Bourgogne, 2013, (pinot noir), IP	74
5013		René Bouvier à Gevrey-Chambertin, Le Finage, AOC Marsannay Village, 2017, (pinot noir), IP	82
5014		René Leclerc, AOC Gevrey-Chambertin, 2012, (pinot noir), IP	116
5015		Latour-Giraud, Carmen, AOP Pommard, 2013, (pinot noir), IP	137
7564		Launay Horiot, Les Perrières, AOP Pommard, 2015, (pinot noir), IP	150
5016		Henri Gouges, Les Vaucrains, AOP Nuits-Saint-George 1 ^{er} Cru, 2015, (pinot noir), IP	274

FRANCE, JURA, SAVOIE, BUGET

7882		Jérôme Arnoux, Exception, AOC Arbois, 2015, (trousseau), IP	72
------	--	---	----

FRANCE, LANGUEDOC, ROUSSILLON

5099		Hetch & Banner, AOC Languedoc, 2018 (Syrah, Carignan, Grenache)	44
5145		Domaine de l'Hortus, Le loup dans la bergerie, Pays de l'Hérault, 2020, (Grenache, Syrah), IP	48
5017	🍷	Régis Boucabeille, Les Terrasses, AOC Côtes du Roussillon Village, 2015, (grenache, syrah, carignan), IP	52
7646	🍷	Thomas Rouanet, Bombadilom, 2012, (grenache, carignan), IP	60
7775		Domaine de Vénus, Passions, AOC Côtes du Roussillon Villages, 2013, (syrah, grenache, carignan), IP	66
5077	nat	Domaine Pierre & l'Étoile, Bis 612, 2018, (Chenanson), IP	72
7627		Orliac, Clos du Prieur, Terrasses du Larzac, AOC Côteau du Languedoc, 2011, (syrah, grenache), IP	82
7898	🍷	Pech-Redon, Les Cades, AOC La Clape, 1999, (cinsault, grenache, carignan), IP	85
7671	🍷	Château Maris, Biodynamic Natural Selection, AOC Minervois-La Linivière, 2009, (syrah, grenache, carignan), IP	93

FRANCE, LOIRE

5078	🍷	Complice de Loire, Les Gravieres, AOC Chinon, 2019, (cabernet franc), IP	69
7765	rai	Vincent Delaporte à Chavignol, AOC Sancerre, 2013, (pinot noir), IP	70
7841		Château de Sancerre, Passe Avant Le Meilleur, AOC Sancerre, 2014, (pinot noir), IP	71

FRANCE, SUD-OUEST

7843	nat	Château du Cèdre, Extra Libre, AOP Cahors, 2015, (malbec, merlot), IP	67
------	-----	---	----

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, PROVENCE, CORSE

5020		Famille Perrin, Coudoulet de Beaucastel, AOP Côtes-du-Rhône, 2017, (grenache, mourvèdre, syrah, cinsault)	64
7445	rai	Domaine Les Semelles de Vent, Séduction, AOC Vacqueyras, 2016, (mourvèdre), IP	65
7721	🍷	Domaine des Chanssaud, Charles de Valois, AOP Côtes-du-Rhône, 2015, (grenache, syrah, mourvèdre), IP	70
7722		Nicolas Perrin, AOC Saint-Joseph, 2013, (syrah), IP	73
5021	rai	Vincent Paris, Les Côtes, AOC Saint-Joseph, 2012, (syrah), IP	76
5022		Ortas Les Hauts du Village, AOC Rasteau, 2012, (grenache, mourvèdre, syrah), IP	83
7740		Mas de Boislauzon, AOC Côte du Rhône Villages, 2010, (grenache, syrah, carignan, mourvèdre), non filtré, IP	84
9953		Clos du Mont-Olivet, Papet, AOC Châteauneuf-du-Pape, 2009, (grenache, mourvèdre, syrah), IP	141
7563		François Villard, Jouvét, AOC Cornas, 2013, (syrah), IP	146

ITALIE, ABRUZZES

5062		Cantina Tollo, Massoreale, Terre di Chieti, 2019 (sangiovese)	33
8001		Marramiero Dama, DOC D'abruzzo, 2019 (montepulciano)	68
7863		Illuminati, Zanna Riserva, DOC Montepulciano d'Abruzzo 2013, (montepulciano), IP	82
7319		Marramiero, Inferi, DOC Montepulciano d'Abruzzo, 2014, (montepulciano), IP	85

ITALIE, CAMPAGNIE, BASILICANTE

5023		Nuance, DOCG Taurasi, 2015, (aglianico), IP	70
------	--	---	----

ITALIE, MARCHES, ÉMILIE-ROMAGNE

7446		Valle Del Sole, DOP Rosso Piceno Superiore, 2015, (montepulciano, sangiovese), IP	58
------	--	---	----

ITALIE, FRIUL-VÉNÉTIE-JULIENNE

7804	Gradiscutta Rosso, Gorizia, 2013, (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon), IP	81
------	--	----

ITALIE, LOMBARDIE

7867	Sandrofay Téi, DOC Rosso di Valtellina, 2015, (nebbiolo), IP	58
------	--	----


ITALIE, PIACENZA

7919	Luretta Esclusivo, DOC Gutturnio, 2015, (barbera, bonarda), IP	61
------	--	----

ITALIE, PIEDMONT, VALLÉE D'AOSTA, LIGURIE

5100	Vite Colte, San Nicolao, DOCG Barbera D'asti, 2019 (barbera), IP	41
7907	Pelissero, Munfrina, DOC Dolcetto d'Alba, 2016, (dolcetto), IP	59
5079	Borgogno, Barolo, DOC Langhe, 2017, (Freisa), IP	60
7702	Veglio Michelino e Figlio, DOCG Barbaresco, 2013, (nebbiolo), IP	64
7885	Giacomo Borgogno, DOC Dolcetto d'Alba, 2016, (dolcetto), IP	70
5152	Ca Viola, Bric du Luv, DOC Barbera d'Alba, 2016 (barbera), IP	77
7887	Giacomo Fenocchio, DOC Barbera d'Alba, 2015, (barbera), IP	87
5025	Cantina Terre del Barolo, Undicicomuni, DOCG Barolo, 2013, (nebbiolo)	91
7813	Giacomo Fenocchio, DOCG Barolo, 2013, (nebbiolo), IP	109

ITALIE, SICILE, SARDAIGNE, CALIBRE

7448	 Antonella Corda, DOC Cannonau di Sardegna, 2017, (grenache), IP	63
5054	Azienda Agricola, Planeta, DOCG Sicilia, 2017 (nero d'avola, frappato)	73
7704	Tenuta Regaleali, Soltanto, IGT Sicilia, 2009, (nero d'avola, cabernet sauvignon), IP	76
7778	Il Tascante Mascalese, DOC Sicilia, 2013, (nerello, mascalese), IP	85
7742	Tenuta Regaleali, Rosso del Conte, DOC Contea di sclafani, 2012, (cabernet sauvignon), IP	93

ITALIE, TOSCANE

5060	Renzo Masi, Tosco Rosso, IGT Toscane, 2019 (sangiovese, colorino)	38
5148	Verbena, Rosso di Montalcino DOCG, 2019, (sangiovese), IP	54
5080	Terenzi, Vendemmia, DOCG Morellino di Scansano, 2018, (sangiovese), IP	58
5031	Tenuta di Sesta, DOC Rosso di Montalcino, 2015, (sangiovese), IP	61
5140	Poggiotondo Chianti Superiore, DOCG Chianti, 2018 (sangiovese) IP	61
5024	Pian delle Querci, DOC Rosso di Montalcino, 2017, (sangiovese), IP	62
5032	Piaggia, Pietranera, IGT Toscana, 2018, (sangiovese), IP	64
5033	Salcheto, Vincaia, DOCG Vino Nobile di Montepulciano, 2014, (sangiovese), IP	68
5067	Poderi Sanguinete I e II, DOC Rosso di Montepulciano, 2016, (canaiole nero, mammolo, sangiovese), IP	68
5068	Grillesino, DOC Ceccante Maremma, 2016, (cabernet sauvignon), IP	68
7910	Donatella Colombini, Il Drago e le 8 colombe, IGT Toscana Rosso, 2014, (sangiovese, sagrantino, merlot), IP	69
7865	Renzo Masi, Fattoria Basciano, DOCG Chianti Rufina, 2013, (sangiovese, colorino), IP	69
5034	Gianni Brunelli, Rosso, IGT Toscane, 2015, (merlot), IP	70
5035	Fattoria La Gerla, Poggio gli Angeli, IGT Sangiovese, 2016, (sangiovese), IP	73
5069	Donatella Colombini, Fattoria del Colle Trequanda, DOC Cenerentola Orcia, 2015, (foglia tonda), IP	76
7848	Azienda Agricola Poliziano, Lohsa, DOCG Morellino di Scansano, 2015, (cabernet sauvignon, alicante, petit verdot), IP	90
5037	Roccapesta, Calestaia, DOCG Morellino di Scansano, 2013, (sangiovese), non filtré, IP	110
5151	Verbena, Rosso di Montalcino DOCG, Riserva 2015, (sangiovese)	122
7815	Ciacci Piccolomini, IGT Brunello di Montalcino, 2013, (sangiovese), IP	124
5070	Donatella Colombini, DOCG Brunello di Montalcino, 2013, (sangiovese), IP	125
7565	Tenuta di Sesta, Riserva, DOCG Brunello Di Montalcino, 2010, (sangiovese), IP	151

ITALIE, VÉNÉTIE

5082	Paolo Cottini, DOC Valpolicella Classico, 2019, (Corvina, corvinone, rondinella), IP	57
5083	Paolo Cottini, DOC Valpolicella Ripasso, 2017, (Corvina, corvinone, rondinella), IP	69

PIZ'ZA-ZA

5152	Paolo Cottini, Castrum, IGT Rosso Veronese, 2016 (Corvina), IP	71
5172	Paolo Cottini, DOC Valpolicella Ripasso, 2018, (Corvina, corvinone, rondinella), IP	78
5150	Paolo Cottini, DOCG Amarone della Valpolicella, 2016, (Corvina, Rondinella, Corvinone), IP	89
5038	Brigaldara, Vigneti di Marcellise, DOCG Amarone della Valpolicella, 2012, (corvinone, corvina veronese, rondinella), IP	95
7783	Corte Moschina, DOCG Amarone della Valpolicella, 2012, (sangiovese, canaiolo), IP	109

ESPAGNE, ARAGON

5040	El Grillo y la Luna, Hop Hop, DO Somontano, 2014, (syrah, grenache), IP	77
------	---	----

ESPAGNE, CASTILLE ET LÉON

5085	Veronica Ortega, Kinki, DO Bierzo, 2019, (mencia, palomino, godello, dona blanca), IP	92
5086	Veronica Ortega, Cobrana, DO Bierzo, 2018 (mencia, palomino, dona blanca, godello), IP	120

ESPAGNE, CASTILLE LA MANCHE

7819	Verum, V Reserva, 2010, (tempranillo), IP	81
------	---	----

ESPAGNE, CATALOGNE

7801	Clos Figueras, Serras de Priorat, 2015, (grenache, carignan, syrah, cabernet sauvignon), IP	79
5044	La Pobra de Cérvoles, DO Costers del Segre, 2015, (tempranillo, grenache, cabernet sauvignon, merlot), IP	89
7730	Mas D'en Blei, Liber, DOQ Priorat Mas D'en Blei, 2011, (grenache, carignan), IP	103
7818	Gratavinum, GV5, DOC Priorat, 2011, (grenache, carignan), IP	151


ESPAGNE, EXTREMADURA

5045	Palacio Quemado, Reserva, Ribera Del Guadiana, 2009, (tempranillo), IP	66
------	--	----

ESPAGNE, RIOJA

7449	Artadi, Viura, 2017, (tempranillo), IP	65
7920	Seniorio de P.Pecina, Reserva, DOC Rioja, 2011, (tempranillo, graciano, grenache), IP	71
7912	Bodegas David Moreno, Gran Reserva, DOC Rioja, 2009, (tempranillo, grenache), IP	71
9914	Castillo de Mendoza, Evento, Reserva Especial, DOC Rioja, 2005, (tempranillo), IP	79

ALLEMAGNE

5047	 Weingut Heitlinger, KDQ Baden Trocken, 2017, (pinot noir), IP	64
------	---	----


GRÈCE

7324	Thymiopoulos, AOP Naoussa, 2017, (xinomavro)	59
7874	Ktima Biblia Chora, Areti, IGP Pangeon, 2010, (agiorgiliko), IP	74
7875	Parparoussis, Taos, IGP Achaia, 2015, (mavrodaphne dry), IP	84

PORTUGAL

7872	J. Rosas, Puro, Quinta da Touriga, Douro, 2014, (touriga nacional, touriga franca), IP	60
7890	Campolargo, Beiras, Bairrada, 2013, (baga), IP	67
7891	Fita Preta, A Touriga Vai Nua, IG Alentejo, 2015, (touriga nacional), IP	75
7921	Fita Preta, Baga ½ Sol, IG Alentejo, 2017, (baga), IP	77
7756	Quinta da Touriga Cha, Douro, 2013, (tinta roriz, touriga nacional, barroca), IP	103

AUSTRALIE

9991	 Wedgetail Estate Single Vineyard, 2010, (pinot noir), IP	77
9834	Chapel Hill, The Chosen Block, 2010, (syrah), IP	111

CHILI

7922	Secano Dry farmed polkura, 2015, (syrah, grenache noir), non filtré, IP	100
------	---	-----

CANADA

5052	Bachelor, Argilo-Calcaire, Niagara, 2019 (gamay) IP	45
5153	Cloudsley Cellars, VQA Niagara Peninsula, 2018 (pinot noir), IP	54
7746	Reimer Vineyard Peace & Harmony, Niagara, 2010, (cabernet sauvignon, chambourcin, cabernet franc), IP	69
7789	Norman Hardie, Niagara, 2016, (pinot noir), IP	83
9875	Mission Hill, Quatrain, VQA Okanagan, 2012, (merlot, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon), IP	138
7488	Mission Hill, Compendium, VQA Okanagan, 2012, (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc), IP	156
7922	Secano Dry farmed polkura, 2015, (syrah, grenache noir), non filtré, IP	100

ÉTATS-UNIS

7501	Brack Mountain, Barriques, 2015, (pinot noir), IP	63
7733	Clos Lachance, Meritage Estate Central Coast, 2017 (petit verdot, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot), IP	63
5170	Clos Lachance, Estate Central Coast, 2018 (pinot noir), IP	73
7502	Calipaso, Central Coast, Paso Robles, 2014, (zinfandel), IP	64
7914	Edmeades, Mendocino, 2014, (zinfandel), IP	68
7503	Birichino, Saint-Georges, 2016, (pinot noir)	76
9881	Sbragia Family Vineyards, Dry Creek Valley, Sonoma County, 2009, (zinfandel), IP	79
7790	Freemark Abbey Winery, Napa Valley, 2013, (merlot), IP	98
7794	Seghesio, Venom, Sonoma County, 2012, (sangiovese), IP	108
7795	Burnside Road Seghesio, Sonoma County, Russian River Valley, 2013, (pinot noir), IP	109
7216	Seghesio, Old Vines, Sonoma County, Dry Creek Valley, 2011, (carignan), IP	109
7755	Home Ranch Seghesio, Alexander Valley, Sonoma County, 2008, (zinfandel), IP	115
7715	Seghesio Old Vines, Sonoma County, 2011, (zinfandel), IP	130
7796	Seghesio San Lorenzo, Alexander Valley, Sonoma County, 2005, (petite sirah), IP	137
7504	L'Aventure, Willow Creek, estate Cuvée, 2014, (cabernet sauvignon, syrah, petit verdot), IP	283

NOUVELLE-ZÉLANDE

7868	Hunter's, 2014, (pinot noir)	67
------	------------------------------	----

DIGESTIFS & COCKTAILS**FRAPPÉ**

À l'italienne	Vodka, liqueur d'amande, liqueur de noisette, baileys	6 ⁷⁵
Toblerone	Liqueur de café, baileys, frangelico, lait d'avoine, sirop simple, coulis de chocolat-noisette	6 ⁷⁵
Espressotini	Vodka, Liqueur de café, espresso	6 ⁷⁵
Touski	Irish mist, amarula, espresso	6 ⁷⁵

CHAUD

Café Brésilien	Cognac, grand marnier, liqueur de café, espresso, chantilly	7 ²⁵
Café Irlandais	Jameson, irish mist, café espresso, chantilly	7 ²⁵
Café Italien	Sambuca, frangelico, café espresso, chantilly	7 ²⁵
Monte Cristo	Amaretto, brandy, triple sec, café espresso, chantilly	7 ²⁵
Aux 4 Jéudis	Calvados, frangelico, chantilly	7 ²⁵

PORTOS & VINS DE LIQUEURS

Six Grapes	W. & J. Graham's, (Touriga nacional)	4 ²⁵
Tawny 10 ans	W. & J. Graham's, Old Vines	5 ²⁵
Château Les Pins	Château les Pins Rivesaltes, 2005, (Grenache noir), IP	5 ²⁵
Banyuls	Domaine de la Tour, 2007, Vendanges tardives, IP	6 ²⁵
Tawny 20 ans	Warre's Otima, (Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz)	11 ²⁵

CIDRE DE GLACE

Cryomalus	Cidre de Glace, 2007, Cidre de glace, IP	7 ⁵⁰
-----------	--	-----------------

EAU-DE-VIE

Grappa prosecco	Castagner, Grandi Cru, Grappa prosecco morbida, 37,5%	12 ²⁵
-----------------	---	------------------

LIQUEURS & CRÈMES

Avril	Liqueur d'amande et noyau, Distillerie Mariana, 26%	6 ²⁵
Isabelle	Crème menthe blanche, Les Subversifs, 24%	6 ²⁵
Frangelico	Boisson à la noisette, Dcm spa, 20%	6 ²⁵
Bailey	Crème irlandaise, R. & A. Bailey & co., 18%	6 ²⁵
Saint-Crème	Saint-Crème, Crème sucre à crème, Distillerie Mariana, 17%	6 ²⁵

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY

Armagnac St-Vivant	Cie d'Armagnac St-Vivant Martiniquaise, AOC Armagnac, V.S., 40%	6 ²⁵
Grand Marnier	Marnier-Lapostolle SA, Grand Marnier, 40%	7 ²⁵
Calvados Boulard	Calvados Boulard, AOC Calvados Pays d'Auge, Boulard Grand Solage, 40%	7 ²⁵
Courvoisier SA	Courvoisier SA, AOC Cognac, Courvoisier V.S.O.P., 40%	12 ²⁵

SCOTCH, WHISKEY, RYE, BOURBON

Bulleit bourbon	The Bulleit Distilling, Bulleit bourbon, Frontier whiskey, 45%	6 ²⁵
Ballantine Finest	George Ballantine & Son Ltd, Ballantine Finest, blended scotch whisky, 40%	7 ²⁵
Glenfiddich 12ans	William Grant & Sons Distillers Ltd, Highlands, Glenfiddich, single malt 12ans, 40%	8 ²⁵
Glenmorangie 10ans	The Glenmorangie Distillery, Highlands, Glenmorangie, single malt 10ans, 40%	8 ²⁵

UN PETIT DERNIER

Biscuit	Vodka, liqueur de noisette	5 ⁰⁰
Lemon drop	Vodka, jus de citron, sirop simple	5 ⁰⁰
P'tit poisson	Liqueur d'amande, crème de cassis, canneberge, tabasco	5 ⁰⁰
Kickers	Cognac, crème irlandaise, espresso	5 ⁷⁵