



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 pensée 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



CARTE DES VINS INVITÉS

PRÉPARÉ PAR ALEXANDRE LE BLANC, SOMMELIER ET DG DU PIZZA-ZA





piz'za-za.

RESTAU | BAR À VIN

-  **NATIONAL COLLECTION, CRICOVA, MOLDAVIE, 2018**
Cépage : chardonnay
● 3 \$ ▲ 7 \$ ★ 22,75 \$ ● 33 \$
-  **BODEGAS TOBIA DAIMON BLANCO, RIOJA ESPAGNE, 2017**
Cépages : viura, tempranillo blanc, sauvignon blanc
● 3,75 \$ ▲ 9 \$ ★ 29,50 \$ ● 43 \$
-  **LE FIEF NOIR, ANJOU, L'ÉCHAPPÉE, 2018**
Cépage : chenin blanc
● 4 \$ ▲ 10 \$ ★ 32,75 \$ ● 48 \$
-  **ALTOPIANO ROSSO BIO IGT TERRE DI CHIANTI, ABRUZZES ITALIE, 2018 – BIOLOGIQUE**
Cépage : montepulciano
● 3 \$ ▲ 7 \$ ★ 22,75 \$ ● 33 \$
-  **PARAJES DEL VALLE, DOP JUMILLO, ECOLOGICO, ESPAGNE 2018 – BIOLOGIQUE**
Cépage : monastrelle
● 3,25 \$ ▲ 8 \$ ★ 26 \$ ● 38 \$
-  **BODEGAS ANGOSTO, DO VALENCIA, LA TRIBUNA, ESPAGNE, 2017 – VEGAN**
Cépages : syrah, grenache, mourvèdre
● 3,75 \$ ▲ 9 \$ ★ 29,50 \$ ● 43 \$
-  **ANTIGAL AQUI VALLÉE D'UQO, MENDOZA ARGENTINE, 2017**
Cépage : malbec
● 4 \$ ▲ 10 \$ ★ 32,75 \$ ● 48 \$
-  **CAPOVERSO SYRAH, DOC CORTONA, TOSCANE ITALIE, 2015**
Cépage : syrah
● 4,50 \$ ▲ 11 \$ ★ 36 \$ ● 53 \$
-  **CANTINE NICOSIA DOC SICILIA, SICILE ITALIE, 2018 – BIOLOGIQUE, VEGAN**
Cépage : frappato
● 5 \$ ▲ 12 \$ ★ 39,50 \$ ● 58 \$
-  **CAMILLE GIROUD, AOC CÔTE-DE-BEAUNE VILLAGE, MERCUREY, BOURGOGNE FRANCE, 2016**
Cépage : pinot noir
● N/D ▲ 16 \$ ★ N/D ● 80 \$
-  **J. DUFFAU, AOC BORDEAUX, LES ARROMANS, FRANCE, 2018 – BIOLOGIQUE**
Cépages : merlot, cabernet franc
● 3,25 \$ ▲ 8 \$ ★ 26 \$ ● 38 \$
-  **BODEGA VILLA D'ORTA, DO SOMONTANO, VALLÉE DE L'EBRE, ROSODO, ESPAGNE, 2019 – BIOLOGIQUE**
Cépage : cabernet sauvignon
● 4 \$ ▲ 9 \$ ★ 29,50 \$ ● 43 \$
-  **ENTRE PIERRE & TERRE, MONTÉRÉGIE, QUÉBEC, CIDRE MOUSSEUX ROSÉ, CANADA, 2014**
Aromatisé à la canneberge
● N/D ▲ 6,50 \$ ★ N/D ● 32 \$

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*

* Valeurs arrondies

Salades

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

- Salade du jour.** ☾ 5,95
Informez-vous auprès de votre serveur pour en connaître la composition
Ask your server for information on its composition
- Salade d'épinards** ☾ 6,25
Épinards, champignons, oignons rouges, crème à l'ail et au citron. ● 12,25
Spinach, mushrooms, red onions, garlic and lemon cream
- Salade Piz'za-za.** ☾ 7,25
Mélange de laitue printannière, oignons rouges, ● 13,75
coeurs d'artichauts, copeaux de parmesan, huile d'olive à l'origan
Mix of spring mix lettuce, red onions, artichoke hearts, parmesan shavings, oregano vinaigrette
- Salade de betteraves et chèvre** ☾ 8,50
Épinards, betteraves marinées, fromage de chèvre, œuf cuit dur, ● 15,75
graines de tournesol, mayonnaise crémeuse à l'ail
Spinach, pickled beets, goat cheese, hard boiled egg, sunflower seeds, creamy garlic mayonnaise
- Salade de légumes.** ☾ 8,50
Laitue romaine, poivrons, courgettes, champignons, oignons, ● 15,75
tomates, olives noires, vinaigrette à l'ail et au basilic
Romaine lettuce, peppers, zucchini, mushrooms, onions, tomatoes and black olives, garlic and basil 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 principal / Main course ●

Salade Zorba ☾ **8,50**
 Laitue romaine, oignons rouges, tomates, feta, bacon, ● **15,75**
 olives noires, vinaigrette à l'origan
Romaine lettuce, red onions, tomatoes, feta, bacon,
black olives, oregano vinaigrette

Salade Carbonara ☾ **8,50**
 Laitue romaine, oeuf cuit dur, bacon, oignons rouges, ● **15,75**
 parmesan, mayonnaise crémeuse à l'ail
Romaine lettuce, hard boiled egg, bacon, red onions,
parmesan, creamy garlic mayonnaise

Salade de poulet fumé ● **18,45**
 Poulet fumé, servie sur notre salade Piz'za-za, crème à l'ail et au citron
Smoked chicken, served on our Piz'za-za salad, garlic cream and lemon sauce

Salade de truite fumée ● **18,45**
 Truite fumée, servie sur notre salade Piz'za-za, huile d'olive à l'origan
Smoked trout served on our delicious Piz'za-za salad,
sprinkled with oregano vinaigrette

Salade aux fruits de mer ● **18,45**
 Crevettes, pétoncles et palourdes, servie sur notre salade Piz'za-za,
 huile d'olive à l'origan
Shrimp, scallops and clams served on our Piz'za-za salad, oregano olive oil



{ *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

Disponibles à partir de 14 h 30
Available from 2:30 pm

Escargots à l'ail gratiné ☾ 9,75
Escargots, beurre à l'ail, mozzarella — *Snails, garlic butter, mozzarella*

Salade Caprese ☾ 10,25
Tomates, Fior di Latte et roquette, arrosés d'huile d'olive et d'une réduction de vinaigre balsamique — *Tomatoes, Fior di Latte and arugula, sprinkled with olive oil and a balsamic vinegar reduction*

Salade de Chèvre chaud ☾ 10,25
Tartinade de chèvre avec basilic sur croûtons, salade printannière, mélange de noix et vinaigrette à l'huile de noix — *Tartinade of goat cheese with basil on croutons, mixed salad leaves, mixed nuts and vinaigrette perfumed with the walnut oil*

Solo : 7,50 — Duo : 12,50 — Trio : 17
Servies avec croûtons 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 d'érable, liqueur Sortilège, thym et échalote — *Chicken liver terrine with maple syrup, Sortilège liqueur, thyme and shallots*

② **Mousseline de crevette et sésame**
Crevettes, fromage à la crème, sésame, mayonnaise, jus de lime
Shrimp, cream cheese, sesame, mayonnaise, lime juice

③ **Trempette de poivrons rôties 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

Antipastis ● 15,25
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*

Antipastis végété ● 15,25
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 ● 15,45
Crème fraîche, confit d'oignons, bacon, emmenthal, origan — *Crème fraîche, onion confit, bacon, emmental cheese, oregano*

Escargots forestiers ● 15,45
Pesto, escargots, champignons, ail rôti, mozzarella, parmesan — *Pesto, snails, mushrooms, roasted garlic, mozzarella, parmesan*

Petite Nation ● 15,45
Pesto, poivrons, fromage de chèvre, tournesols — *Pesto, peppers, goat cheese, sunflower seeds*

La Grecque ● 16,75
Sauce tomate, épinards, bacon, tomates, feta, origan et olives noires — *Tomato sauce, spinach, bacon, tomatoes, feta, oregano and black olives*

Végétarienne ● 16,75
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 ● 16,75
Sauce tomate, poivrons, champignons, courgettes, olives noires, oignons rouges, mangues, mozzarella — *Tomato sauce, peppers, mushrooms, zucchini, black olives, red onions, mangoes, mozzarella*

Calabrese ● 16,75
Sauce tomate, calabrese, champignons, mozzarella, parmesan — *Tomato sauce, calabrese, mushrooms, mozzarella, parmesan*

Rétro ● 16,75
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, olives vertes, mozzarella
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, green olives, mozzarella

Aloha ● 17,75
Sauce BBQ, effioché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella, coriandre — *BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella, cilantro*

Inferno ● 17,75
Sauce tomate, merguez, oignons rouges, jalapenos, câpres, mozzarella
Tomato sauce, Merguez, red onions, jalapenos, capers, mozzarella

4 Fromages ● 17,75
Sauce tomate, provolone, fromage de chèvre, brie, parmesan — *Tomato sauce, provolone, goat cheese, brie and parmesan cheeses*

Paysanne ● 17,75
Sauce tomate, prosciutto, champignons, figues, provolone — *Tomato sauce, prosciutto, mushrooms, figs, provolone cheese*

Danoise ● 17,75
Tomates italiennes, prosciutto, champignons, olives vertes, basilic, échalotes, emmenthal — *Stewed tomatoes, prosciutto, mushrooms, green olives, basil, green onions, emmental cheese*

La roquette ● 17,75
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 ● 17,75
Sauce tomate, capicollo, tomates, oignons rouges, mozzarella, bacon
Tomato sauce, capicollo, tomatoes, red onions, mozzarella, bacon

Rustique ● 17,75
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*

Nuovo!

La Véronique ● 18,45
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 ● 18,45
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 ● 18,45

Sauce tomate, poulet fumé, bacon, tomates fraîches, mozzarella – *Tomato sauce, smoked chicken, bacon, fresh tomatoes, mozzarella*

Piccante ● 18,45

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 ● 18,45

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

Tropicale ● 18,45

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

Truite fumée et chèvre ● 18,45

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

La Tracy ● 19,45

Pesto aux tomates séchées, aubergines marinées, crevettes, champignons, piments
bananes et fromage Fontina – *Sun dried tomato pesto, pickled eggplants, shrimps, mushrooms, hot peppers and Fontina cheese.*

Nuovo!

La Natalie ● 19,45

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.*

Nuovo!

Pesto crevettes ● 19,45

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

Charcutière ● 19,45

Sauce tomate, calabrese, capicollo, merguez, prosciutto, mozzarella
Tomato sauce, calabrese, capicollo, Merguez, prosciutto, mozzarella

St-Jacques ● 19,45

Sauce béchamel, ail, champignons, crevettes, pétoncles, palourdes, mozzarella
Béchamel sauce, garlic, mushrooms, shrimp, scallops, clams, mozzarella



Pâtes

Lasagne bolognaise ● 19,45

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

Linguines aux crevettes et tomates ● 19,45

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*

Nuovo!

Gemelli truite et pesto ● 19,45

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 ● 20,45

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 ● 20,45

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 ● 20,45

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



Extras

Sauces et vinaigrettes

Réduction balsamique, vinaigrette carbonara, vinaigrette crémeuse, **0,75**
vinaigrette légumes, vinaigrette piz'za-za, vinaigrette zorba
Balsamic reduction, carbonara vinaigrette, creamy vinaigrette,
vegetable 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

x2 pour les pâtes

Fines herbes

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, figues, 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
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

Panna cotta 5,75

Crème cuite à la vanille naturelle, servie avec coulis de fraises, cubes de mangue et un biscuit langue de chat – *Cream custard made with natural vanilla, served with strawberry coulis and a langue de chat biscuit*

Mousse au chocolat. 5,75

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 5,75

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 6,50

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 6,50

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

Tiramisu 6,75

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. 6,75

Un gâteau-biscuit sans gluten meringué aux noisettes, séparé par deux couches de glace à l'érable maison – *Gluten free hazelnut meringue cookie cake separated by two layers of home-made maple ice cream*

Gâteau au fromage et deux chocolats 7,75

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*



Boissons

Eau plate	3,00
<i>Flat water</i>	
Eau gazéifiée 355ml	3,75
<i>Carbonated water</i>	
Eau gazéifié 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>	
Expresso, americano, décaféiné.	4,00
<i>Espresso, americano, decaffeinated coffee</i>	
Cappuccino	5,00
Café au lait.	5,45

BIÈRES EN FÛT

Archibald Matante	Québec, Canada, ale blonde américaine, 4.9%	7.25
Archibald Chipie	Québec, Canada, pale ale américaine, 5.0%	7.25
Archibald Joufflue	Québec, Canada, blanche belge, 4.2%	7.25
Goose Island	Chicago, États-Unis, india pale ale, 5.9%	7.25

BIÈRES DE MICROBRASSERIE

Blanche de Chambly	Chambly, Canada, blanche belge, 5.0%	5.50
Fin du Monde	Chambly, Canada, ale triple fermentation, 9.0%	5.50
Maudite	Chambly, Canada, ale style abbaye double, 8.0%	5.50
Raftman	Chambly, Canada, ale au malt fumé à la tourbe, 5.5%	5.50
Éphémère aux pommes	Chambly, Canada, blanche aux fruits, 5.5%	5.50
Boréale Blonde	Blainville, Canada, ale fait d'orge malté pâle, 4.5%	6.25
Boréale Rousse	Blainville, Canada, ale, 5.0%	6.25
Boréale Noire	Blainville, Canada, ale, 5.5%	6.25
Boréale IPA	Blainville, Canada, ale, 5.5%	6.25
Boréale ISA des Chutes	Blainville, Canada, ale, 3.7%	6.25

BIÈRES DOMESTIQUES ET IMPORTÉES

Labatt 50	Ale, 5.0%	5.25
Budweiser	Lager, 5.0%	5.25
Bud Light	Lager légère, 4.0%	5.25
Stella Artois	Belgique, lager, 5.0%	8.25
Corona Extra	Mexique, lager, 4.7%	8.25
Kronenbourg 1664	France, Blanche, 5.0%	8.25
Moretti	Italie, lager, 4.6%	8.25

BIÈRES SANS GLUTEN ET OU SANS ALCOOL

Beck's 0	Allemagne, lager, 0%	4.75
Glutenberg	Montréal, Canada, ale <u>sans gluten</u> , 0%	5.75
Glutenberg Blonde	Montréal, Canada, ale, 4.5%	7.75

CIDRES

Du Minot, Mystique, Hemmingford, Canada, (McIntosh, Cortland, Empire, Spartan), effervescent, 250ml	7.50
Isastegi Sargardo, Basque, Espagne, (Variétés de pommes), plat, non-filtré, nature, ip, 750ml	19.00
Du Minot, La Bolée, non millésimé, (McIntosh, Lobo, Cortland), plat 750ml	32.00

APÉRO EN SIMPLICITÉ

Campari, liqueur amère, 25%	6.25
Aperol, orange amère, 11%	6.25
Cinzanno rosso, vermouth rouge, 15%	6.25
Château de Beaulon, AOC Pineau des Charentes, blanc 5 ans, 18%	6.25
Ricard SA, Pastis de Marseille, 45%	6.25
Gibson Finest 12 ans, Whiskey canadien, 40%	6.25
Chic choc, rhum épicé, 42,1%	6.25
Waxwing, dry gin, 41%	7.25
Madison Park, dry gin, 40%	7.25
Ungava, dry gin, 43,1%	7.25
Cirka Terroir, 40%	7.25

APÉRO À BASE DE VIN

Kir	Vin blanc et liqueur de cassis	7.75
Señorita	Vin blanc, tequila, triple sec, jus de lime, sirop simple	9.50
Kir Royal	Mousseux et liqueur de cassis	9.50
Aperol Spritz	Mousseux, aperol et soda	9.50
Cassis tu veux?	Mousseux, cassis, jus de pamplemousse et eau gazeuse	9.50

APÉRO CLASSIQUE

Le Bloody	Vodka, gin ou tequila, clamato ou jus de tomates, tabasco, épices	7.75
Le Manhattan	Whisky, cinzanno rouge, bitters, cerise	9.00
Le Negroni	Gin, campari, vermouth rouge	9.00
Le Old fashioned	Bourbon, angostura, sirop simple	9.00
Martini Classique	Gin Bombay ou vodka Moskov, vermouth ou non et olives ou twist	9.50
Martini Master	Gin Madison, Ungava, ou vodka Cirka, vermouth ou non et olives ou twist	11.75

APÉRO EN FRAÎCHEUR

Margarita	Tequila, triple sec, jus de lime, sirop simple	7.75
Le Sour	Amaretto ou whiskey, jus de citron, sirop simple	7.75
Manchester	Porto, liqueur de melon, jus de canneberge, jus de lime	7.75
Mojito	Rhum blanc, menthe, sirop simple, soda et lime	8.50
Long Island Ice The	Gin, vodka, rhum blanc, tequila, triple sec, jus de citron, cola	8.50
Une Étude en rose	Rhum blanc, campari, jus de lime, sirop simple et eau gazeuse	9.50
Cosmopolitain	Vodka, grand marnier, jus de canneberge et de lime	9.50

SANGRIA

Sangria rouge	vin rouge, offley rei, triple sec, jus orange, 7-up	7.00	24.00
Sangria blanche	vin blanc, cabral blanc, triple sec, jus ananas, 7-up	7.00	24.00
Sangria rosé	Vin rosé, neige, rhum blanc, triple sec, jus (pamplemousse, canneberge, orange), 7-up	8.00	28.00

VINS DISPONIBLES AU VERRE

Effervescent

Parés Baltà, Cava Brut, Côte Méditerranéenne, Espagne, non millésimé, (Parellada, Maccabeu, Xarel-lo), bio 6.50 32.00

Blanc

Masi Tupungato, IG Vallée de Uco Mendoza, Argentine, 2019, (Pinot gris, Torrontes), bio, ip 7.00 33.00

Matua, South Island, Nouvelle-Zélande, non millésimé, (Sauvignon blanc) 8.50 36.00

Daimon, Bodegas Tobia, DOC Rioja, Espagne, 2018, (Viura, Tempranillo, Sauvignon blanc), ip 9.00 43.00

Trlogie, Barmès Buecher, AOC Alsace, France, 2016, (Riesling, Pinot blanc, Pinot gris) 9.50 44.00

Tresassi di Fontemorsi, IGT Toscana, Italie, 2018, (Chardonnay, Viognier), bio, ip 10.00 48.00

Rosé

Chiaretto, Gordo, Bardolino, Vénétie, Italie, 2018, (Corvina, Rondinella, Molinara), ip 8.00 35.00

Mathilde Chapoutier, Grand Ferrage, Provence, France, 2017, (Grenache noir, Syrah, Cinsault, Cab sauvignon, Clairette, Rolle) 9.00 43.00

Rouge

Altopiano, IGP Terre di Chieti, Rosso, Abruzzes, Italie, 2018, (Montepulciano), bio, ip 7.00 33.00

Santo Cristo, DO Campo di Borja, Aragon, Espagne, 2016, (Grenache), ip 8.00 38.00

François Labet, AOC Corse, Île de Beauté, France, 2018, (Pinot noir), ip 9.00 43.00

Aqui, Cork Alliance, Vallée de Uco Mendoza, Argentine, 2017, (Malbec), ip 10.00 48.00

Capoverso, DOC Cortona, Toscane, Italie, 2015, (Syrah), ip 11.00 53.00

Cantine Nicosia, DOC Sicilia, Tenute, Italie, 2018, (Frappato), bio, vegan, ip 12.00 58.00

Camille Giroud, AOC Côte-de-Beaune Village, Mercurey, Bourgogne, France, 2016, (Pinot noir), ip 16.00 80.00

FILLETTE

Effervescent

Heidsieck, Piper ½, Brut, non millésimé, (Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay), 375ml 61.00

Blanc

La Sablette, Muscadet-Sèvre et Maine sur lie, Loire, France, 2017, (Muscadet), 375ml 19.00

Rouge

Chianti, Renzo Masi, Rufina, Italie, 2017, (Sangiovese, Canaiolo), ip, 375ml 24.00

Erta & China, Renzo Masi, Toscane, Italie, 2015, (Sangiovese, Cabernet sauvignon), ip, 375ml 27.00

VINS SANS ALCOOL

Désalcoolisé blanc, Torres Natureo, Vino de Mesa, Espagne, 2017, (Muscat) 19.00

Désalcoolisé rosé, Torres Natureo, Penedès, Espagne, 2017, (Syrah, Cabernet sauvignon) 19.50

Désalcoolisé rouge, Bonne nouvelle, Vin de France, non millésimé, (Merlot) 27.00

MAGNUM

Intorcia, Sicile, Italie 2016, (Nero d'avola), ip, 1500ml	51.00
El Grillo y la Luna, DO Somontano, Espagne, 12 Lunas, 2015, (Cabernet sauvignon, Tempranillo, Grenache, Syrah), ip, 1500ml	86.00
Domaine Madeloc, Collioure, Cuvée Serral, France, 2015, (Grenache, Mourvèdre, Syrah), ip, 1500ml	143.00
Faiveley, Mercurey, La Framboisière, Bourgogne, France, 2016, (Pinot noir), ip, 1500 ml	182.00
Domaine des Chanssaud, Châteauneuf-Du-Pape, 2016, (Grenache, Syrah, Mourvèdre), ip, 1500ml	213.00

VINS EFFERVESCENTS

France

3112	Laurens Clos des Demoiselles, Languedoc, Tête de Cuvée, 2016, (Chardonnay, Chenin blanc, Pinot noir)	46.50
7295	Société des vins Lambert, Savoie, AOC Seyssel, Cuvée Privée Brut, 2014, (Mondeuse, Altesse)	66.00
4934	Lallier, Champagne, Grande Réserve Grand Cru, non millésimé, (Pinot noir, Chardonnay)	79.00
1046	Laurent-Perrier, Champagne, Cuvée Brut, non millésimé, (Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier)	96.00
7294	AR Lenoble, Champagne, Brut Intense, 2014, (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	ip 99.00

Espagne

7297	Descregut, Penedès, Cava Brut Nature, 2018, (Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay)	ip 48.00
7296	Raventos i Blanc, Catalogne, DO Conca Del Riu Anoia, L'hereu, 2016, (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	53.00

Autriche

7298	bio Winzerhof Hoch, Kremstil, Peter & Paul, Pet Nat, 2018, (Grüner Veltliner, Zweigelt)	ip 56.00
------	---	----------

VINS BLANC

France, Alsace

7809	bio Dirlher-cadé, AOC Alsace, 2015, (Riesling)	59.00
7808	bio Jean-Louis et Fabienne Mann, AOC Alsace, Altengarten, 2015, (Riesling)	ip 67.00
7837	Zind Humbrecht, AOC Alsace, Thann, 2013, (Riesling)	ip 79.00
7850	Zind-Humbrecht, AOC Alsace, Roche Volcanique, 2015, (Riesling)	ip 81.00

France, Beaujolais

7901	Laura Lardy, AOP Beaujolais-Villages, 2017, (Chardonnay)	ip 60.00
------	--	----------

France, Bourgogne

7341	bio Maison Stéphane Brocard, AOC Bourgogne, Closerie des Alisiers, 2016, (Chardonnay)	ip 56.00
7903	Merlin, Viré Clessé, Vieilles Vignes, 2014, (Chardonnay)	ip 68.00

France, Jura, Savoie, Buget

7880	bio Berthet-Bondet, AOC Côte du Jura, Savagnier, 2017, (Savagnin)	ip 78.00
7904	bio Berthet-Bondet, AOC Côte du Jura, Tradition, 2009, (Chardonnay, Savagnin)	ip 135.00

France, Languedoc, Roussillon

6457		Domaine Cibadiès, non millésimé, (Chardonnay)		32.00
7342		Mas Bruguière, Pic Saint Loup blanc, Les Mûriers, 2014, (Roussane, Marsanne, Vermentino)	ip	57.00
7828		Domaine Madeloc, Cuvée Trémadoc, 2015, (Grenache, Vermentino, Roussanne)	ip	64.00
7826		Pech Redon, La Clape, La Centaurée, 2015, (Bourboulec, Grenache blanc)	ip	65.00

France, Loire

7859	bio	Saint-Just Les Perrières, Saumure blanc, 2014, (Chenin blanc)	ip	59.00
7343		Château du Hureau, AOC Saumur, Argile, 2013, (Chenin blanc)	ip	64.00
7842		Vincent Pinard, Sancerre, Clémence, 2016, (Sauvignon blanc)	ip	91.00

France, Vallée du Rhône, Provence, Corse

7844	bio	Les Cassagnes de la Nerthe, Côte-du-Rhône-Village, 2017, (Viognier, Grenache blanc, Roussanne)	ip	57.00
7824		Nicolas Perrin, Crozes Hermitage, 2015, (Marsanne blanche)	ip	67.00

Italie

6403		Cantine Ermes, Sicile, Sirocco, non millésimé, (Pinot Grigio)		27.00
7862	bio	Due Terre, Abruzzes, Terre di Chieti, 2017, (Pecorino)	ip	47.00
7884		Castelveccchio, Frioul-Vénétie-Julienne, DOC Carso, 2017, (Sauvignon blanc)	ip	53.00
7836	bio	Gulfi, Sicile, Carjcantì, 2014, (Carricante)	ip	69.00

Espagne

7849		Fento, La liebre y la tortuga, Rias Baixas, 2017, (Albarino)	ip	42.00
7345		Manuel Formigo Colleiteiro, DO Ribeiro, Fincateira, 2017, (Treixadura, Godello, Torrontes, Loureira, Albarino)	ip	48.00
7829		Inanna, Rueda, 2016, (Verdejo)	ip	50.00
7344		Pedralonga, Rias Baixas, 2014, (Albarino)	ip	53.00

Allemagne

7833	bio	Domaine Gysler, Sternenglanz, 2017, (Pinot blanc), végétalien,	ip	46.00
------	-----	--	----	-------

Autriche

7913	dyn	Domaine Wachau, Federspiel Terrassen, 2018, (Grüner Veltliner)	ip	53.00
7346	bio	Weingut Bründlmayer, Qualitätswein, Kamptal Terrassen, 2018, (Grüner Veltliner)	ip	62.00

Grèce

6460		Domaine Gerovassiliou, Ktima, Macédoine, 2016, (Assyrtikp, Malagousia)		38.00
7855		Buketo, 2017, (Malagousia, Assyrtiko, Sauvignon blanc)	ip	46.00
7348		Rouvalis, Oenoforos, AOP Patras, Asproliithi, 2017, (Roditis)	ip	47.00
7347		Mylonas Winery, IGP Attiki, 2018, (Savatiano)	ip	49.00
7873		Parparoussis, IGP Achaia, 2017, (Assyrtiko)	ip	55.00

Portugal

6455		Casa Ferreirinha, Planaltos, Douro, non millésimé, (Viosinho, Codega, Gouvio, Malvosia Fino)		27.00
7832		Dom Diogo, Minho, 2015, (Alvarinho)	ip	44.00

Afrique du Sud

7830	Waterkloof, Coastal, Circumstance, 2017, (Chenin blanc)	ip	62.00
------	---	----	-------

Argentine

6459	Vina Cobos, Mendoza, Felino, 2016, (Chardonnay)		40.00
------	---	--	-------

Canada

7894	Mission Hill, VQA Okanagan Valley BC, Estate Series, 2017, (Pinot gris)	ip	42.00
7869	Norman Hardie, VQA Ontario, 2015, (Pinot gris)	ip	65.00
9964	Mission Hill, VQA Okanagan Valley BC, Perpetua, 2015, (Chardonnay)	ip	101.00

Chili

6458	Caliterra, Aconcagua, Tributo, 2017, (Sauvignon blanc)		31.00
------	--	--	-------

VINS ROSÉS

3777	Domaine Montmarin, Côtes de Thongue, Le Bosquet, 2018, (Grenache, Syrah)	ip	35.00
7262	J. Duffau, AOC Bordeaux, Les Arromans, 2018, (Merlot, Cabernet franc)	ip	43.00

VINS ORANGES

7320	Hidden Bench, Ontario, VQA Beamsville, Rachis & Derma, 2018, (Chardonnay)	ip	89.00
------	---	----	-------

VINS ROUGES

France, Beaujolais

7840	rai	Jean-Michel Dupré, AOC Beaujolais-Village, Vignes 1940, 2016, (Gamay)	ip	43.00
7834		Château Thivin, AOC Côte de Brouilly, Reverdon, 2016, (Gamay)	ip	56.00
7839		Yohan Lardy, Cru Chénas, Les Deschamps, 2016, (Gamay)	ip	60.00

France, Bordeaux

7876		Château Cruzeau, Saint-Émilion Grand Cru, 2014, (Merlot, Cabernet franc)	ip	77.00
7812	bio	Château Pelan Bellevue, AOC Côtes de Francs, 2001, (Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc)	ip	80.00
7900	bio	Château Pelan Bellevue, AOC Côtes de Francs, 2005, (Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc)	ip	84.00
7811		Château Tour Pibran, Pauillac, 2013, (Cabernet sauvignon, Merlot)	ip	108.00

France, Bourgogne

7877		Domaine Bart, Bourgogne Côte d'Or, 2017, (Pinot noir)	ip	62.00
7878		David Renaud, Irancy, 2016, (Pinot noir)	ip	68.00
7720		Olivier Decelle, Pierre Jean Villa, Grand Vin, 2013, (Pinot noir)	ip	68.00
9639		Domaine Marc Roy, Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, 2009, (Pinot noir)	ip	144.00

France, Jura, Savoie, Buget

7882		Jérôme Arnoux, Arbois, Exception, 2015, (Trousseau)	ip	66.00
------	--	---	----	-------

France, Languedoc, Roussillon

6474		Domaine du Clos des Fées, Les Sorcières, 2016, (Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre)		38.00
------	--	---	--	-------

7646	bio	Thomas Rouanet, Bombadilom, St-Chinian, 2012, (Grenache, Carignan)	ip	56.00
7775		Domaine de Vénus, Côtes du Roussillon Villages, Passions, 2013, (Syrah, Grenache, Carignan)	ip	62.00
7627		Clos du Prieur, Côteau du Languedoc, Terrasse Larzac, 2011, (Syrah, Grenache)	ip	79.00
7898	bio	Pech-Redon, La Clape, Les Cades, 1999, (Cinsault, Grenache, Carignan)	ip	86.00
7671	bio	Château Maris Minervois La Linivière, 2009, (Syrah, Grenache, Carignan)	ip	95.00
7883	bio	Pech Redon, La Clape, La Centaurée, 2001, (Grenache, Mourvèdre, Syrah)	ip	113.00

France, Loire

7317	bio	Domaine du Fresche, Anjou, 2017, (Gamay)	ip	44.00
7905		Domaine du Petit Clocher, Anjou, 2015, (Cabernet franc)	ip	48.00
7906		Marchesseau, Bourgueil, Le Funambule, 2014, (Cabernet franc)	ip	50.00
7318	bio	Domaine de la Noblaie, AOC Chinon, Le Temps des Cerises, 2018, (Cabernet franc)	ip	60.00
7765		Vincent Delaporte, Sancerre Chavignol, 2013, (Pinot noir)	ip	64.00
7841		Château de Sancerre, Sancerre, Passe Avant Le Meilleur, 2014, (Pinot noir)	ip	65.00

France, Vallée du Rhône, Provence, Corse

		Cava de Rasteau, Ortas Tradition, 2017, (Mourvèdre, Grenache, Syrah)		33.00
7721	bio	Domaine des Chanssaud, Charles de Valois, 2012, (Grenache, syrah)	ip	65.00
7722		Nicholas Perrin, St-Joseph, 2013, (Syrah)	ip	67.00
7740		Mas de Boislauzon, Côte du Rhône Villages, 2010, (Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre), non filtré	ip	85.00
7767		Château La Nerthe, Chateauneuf-du-Pape, 2004, (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault)	ip	120.00
9953		Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-du-Pape, cuvée Papet, 2009, (Grenache, Mourvèdre, Syrah)	ip	148.00

Italie, Abruzzes

6397		Agricola Dino Illuminati, Riparosso, 2014, (Montepulciano)		29.00
7322		Marramiero, DOC Montepulciano d'Abruzzo, Dama, 2017, (Montepulciano)	ip	45.00
7863		Illuminati, Zanna Riserva, 2013, (Montepulciano)	ip	79.00

Italie, Frioul-Vénétie-Julienne

7804		Gradiscutta Rosso, Gorizia, 2013, (Merlot Cabernet franc, Cabernet sauvignon)	ip	83.00
------	--	---	----	-------

Italie, Lombardie

7867		Sandrofay Téi, Rosso di Valtellina, 2015, (Nebbiolo)	ip	51.00
------	--	--	----	-------

Italie, Piedmont

7907		Pelissero, Dolcetto d'Alba, Munfrina, 2016, (Dolcetto)	ip	52.00
7702		Veglio Michelino e Figlio, Barbaresco, 2013, (Nebbiolo)	ip	60.00
7885		Giacomo Borgogno, Dolcetto d'Alba, 2016, (Dolcetto)	ip	61.00
7886		Borgogno, Langhe, 2014, (Nebbiolo)	ip	70.00
7887		Giacomo Fenocchio, Barbera d'Alba, 2015, (Barbera)	ip	89.00
7813		Giacomo Fenocchio, Barolo, 2013, (Nebbiolo)	ip	136.00

Italie, Pouilles

7778		Il Tascante Mascalese, 2013, (Nerello, Mascalese)	ip	87.00
------	--	---	----	-------

Italie, Sicile

7908	Gulfi, Rossojbleo, 2017, (Nero d'avola)	ip	52.00
7704	Tenuta Regaleali, Soltanto, 2009, (Nero d'avola, Cabernet sauvignon)	ip	80.00
7742	Tenuta Regaleali, Contea di sclafani, 2012, (Cabernet sauvignon)	ip	96.00

Italie, Toscane

1615	Rocca delle Macie, Chianti Riserva, 2015, (Sangiovese, Cab Sauvignon, Merlot)		34.00
7909	I Mori, Chianti Riserva, 2015, (Canaiolo, Merlot, Sangiovese)	ip	45.00
7910	Donatella Colombini, IGT Toscana Rosso, Il Drago e le 8 colombe, 2014, (Sangiovese, Sagrantino, Merlot)	ip	60.00
7865	Renzo Masi, Chianti Rufina, Fattoria Basciano, 2013, (Sangiovese, Colorino)	ip	62.00
7866	I Giusti & Zanza, Perbruno, 2015, (Syrah)	ip	68.00
7847	bio San Giusto, Chianti Classico Riserva, Baroncole, 2014, (Sangiovese, Canaiolo)	ip	89.00
7848	Azienda Agricola, Poliziano, Lohsa, 2015, (Cabernet sauvignon, Alicante, Petit verdot)	ip	99.00
7815	Ciacci Piccolomini, IGT Brunello di Montalcino, 2013, (Sangiovese)	ip	129.00

Italie, Vénétie

6469	Campagnola, Valpolicella Classico, Le Bine, 2016, (Corvina, Rondinella)		35.00
7888	Brigaldara, DOC Valpolicella Ripasso, Vigneti di Marcellise, 2016, (Corvina, Rondinella, Oseleta)	ip	61.00
7911	Giuseppe Campagnola, DOCG Amarone della Valpolicella. Classico, 2015, (Corvina, Corvinone, Rondinella)	ip	84.00
7783	Amarone della Valpolicella, Corte Moschina, 2012, (Sangiovese, Canaiolo)	ip	113.00
7753	Gasco, Amarone della, Valpolicella Classico, 2000, (Corvina, Rodinella)	ip	128.00

Espagne, Castille La Manche

6398	Dominio De Fontana, Fontal Crianza, 2014, (Tempranillo, Cab Sauvignon)		31.00
7819	Verum, V Reserva, 2010, (Tempranillo)	ip	78.00

Espagne, Priorat

7801	Clos Figueras, Serras de Priorat, 2015, (Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet sauvignon)	ip	77.00
7730	Liber, Priorat Mas D'en Blei, 2011, (Grenache, Carignan)	ip	106.00
7818	Gratavinum, GV5, 2011, (Grenache, Carignan)	ip	159.00

Espagne, Ribera Del Duero

7786	Eremus, Reserva Ribera Del duero, 2005, (Tempranillo)	ip	72.00
------	---	----	-------

Espagne, Rioja

7912	Bodegas David Moreno, DOC Rioja, Gran Reserva, 2009, (Tempranillo, Grenache)	ip	65.00
7788	Artevino Orben, 2015, (Tempranillo, Graciano)	ip	84.00

Espagne, Valderroas

7821	Erebo, Valdeorras, 2016, (Mencia)	ip	48.00
------	-----------------------------------	----	-------

Espagne, Valle de l'ebre

6471	Bodegas Montecillo, Rioja Alta, Reserva, 2011, (Tempranillo)		36.00
6470	Bodega Palacios Remondo, Rioja Baja, Vendimia, 2016, (Tempranillo, Grenache)		37.00

Autriche

7325		Johanneshof Reinisch, Niederösterreich, 2016, (Zweigelt)	ip	43.00
7852	dyn	Weninger, Kékfrankos, Balf, 2016, (Blaufrankisch)	ip	47.00

Grèce

7324		Thymiopoulos, AOP Naoussa, 2017, (Xinomavro)	ip	59.00
7874		Ktima Biblia Chora, IGP Pangeon, Areti, 2010, (Agiorgiliko)	ip	67.00
7875		Parparoussis, IGP Achaia, Taos, 2015, (Mavrodaphne dry)	ip	91.00

Portugal

6472		Sogrape Vinhos, Douro, Casa Ferreirinha, 2015, (Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roric, Tinto Cao)		36.00
7872		J. Rosas, Douro, Quinta da Touriga, Puro, 2014, (Touriga nacional, Touriga franca)	ip	56.00
7890		Campolargo, Beiras, Bairrada, 2013, (Baga)	ip	63.00
7891		Fita Preta, Alentejo, A Touriga vai Nua, 2015, (Touriga nacional)	ip	69.00
7756		Quinta da Touriga Cha, Douro, 2013, (Tinta roriz, Touriga nacional, Barroca)	ip	107.00

Hongrie

7319		St-Andrea, Eger, Csakegyszoval, 2016, (Pinot noir)	ip	60.00
------	--	--	----	-------

Afrique du Sud

7323		Allee Bleue Winess, Westercap, Blue Owl, 2017, (Merlot, Sirah, Viognier)	ip	44.00
7851		Adi Badenhorst, Malmesbury, Papegaai, 2016, (Cinsault, Tinta barroca)	ip	49.00
7803		Ducan Savage Wines, Thief in the Night, 2017, (Grenache, Cinsault, Syrah)	ip	79.00

Argentine

6399		Masi, Mendoza, Passo Doble, 2015, (Malbec, Corvina)		32.00
5139		Bartholomaeus, Alma Negra, 2016, (Malbec, Bonarda)		49.00
7711		Bodega Chacra, Pantagonie, Barda, 2014, (Pinot noir)	ip	60.00

Australie

7893		Atkins Farm, Australie du Sud, McLaren Vale, 2017, (Syrah)	ip	49.00
7892		Mac Forbes, Victoria, Yarra Valley, 2016, (Pinot noir)	ip	72.00
9991	bio	Wedgetail Estate Single Vineyard, Victoria, 2010, (Pinot noir)	ip	74.00
9834		Chapel Hill, Méridionale, The Chosen Block, 2010, (Syrah)	ip	115.00

Canada

6475		Malivoire, Ontario, 2016, (Gamay, Cab sauvignon, Cab franc)		39.00
7895		Mission Hill, VQA Okanagan Valley BC, Estate Series, 2016, (Merlot, Cab sauvignon, Cab franc, Petit verdot)	ip	47.00
7321		La Cantina, Québec, IGP Vallée d'Oka, 2018, (Pinot noir)	ip	58.00
7746		Reimer Vineyard Peace & Harmony, Ontario, Niagara, 2010, (Cab sauvignon, Chambourcin, Cab franc)	ip	60.00
7789		Norman Hardie, Ontario, Niagara, 2016, (Pinot noir)	ip	92.00
9875		Mission Hill, VQA Okanagan Valley BC, Quatrain, 2012, (Merlot, Syrah, Cabernet franc, Cabernet sauvignon)	ip	145.00

Chili

6466	Vina Cono Sur, Aconcagua, Reserva, 2016, (Pinot noir)		30.00
7896	Villasenor, Valle Central, DO Valle de Maipo, Alma Tierra, 2010, (Cabernet franc)	ip	45.00
7897	Cordillera de los andes, Valle Central, Valle del Maule, 2014, (Carignan)	ip	69.00
9628	Neyen Esperitus de Apalta, Colchagua, 2005, (Carmenère), non filtré	ip	168.00

Etats-Unis

6473	Beringer Founder's, Californie, non millésimé, (Pinot noir)		39.00
6402	Kendall-Jackson, Californie, Vintner's Reserve, 2014, (Cab sauvignon, Merlot, Cab Franc)		46.00
7915	Jovino, Oregon, Willamette Valley, 2014, (Pinot noir)		49.00
7870	Silvia Cellars, Californie, 2013, (Zinfandel)	ip	50.00
7797	Memaloose Mistral Ranch, Oregon, Colombia Gorge, 2011, (Syrah, Grenache)		57.00
7914	Edmeades, Californie, Mendocino, 2014, (Zinfandel)	ip	59.00
9881	Sbragia Family Vineyards, Californie, Sonoma County, Dry Creek Valley, 2009, (Zinfandel)		76.00
7793	Seghesio Home Ranch, Californie, Sonoma County, Alexander Valley, 2010, (Cabernet sauvignon)		91.00
7790	Freemark Abbey Winery, Californie, Napa Valley, 2013, (Merlot)		101.00
7794	Seghesio Venom Rattlesnake Hill, Californie, Sonoma County, 2011, (Sangiovese)		105.00

Nouvelle-Zélande

7717	Pruners Reward, 2013, (Pinot noir)		60.00
7868	Hunter's, 2014, (Pinot noir)		62.00

PORTOS, VENDANGES TARDIVES, VINS DE LIQUEURS

Vallegre Cabral, Branco Fino, non millésimé, (Malvasia Fina, Rabigato, Arinto, Gouveio, Codega)	5	36
Sogrape, Offley Tawny REI, non millésimé, (assemblage/blend)	5	36
W. & J. Graham's, Six Grapes, non millésimé, (Touriga nacional)	6	59
W. & J. Graham's, Tawny 10 ans, Old Vines	7	65
Warre's Otima, Tawny 20 ans, (Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz)	12	90
Domaine de Valcros, Banyuls, Languedoc, France, Hors d'Âge, (Grenache, Grenache gris, Mourvèdre)	5	36
Monchiero Carbone D'Asti, 2011, (Moscato)		47
Château les Pins Rivesaltes, 2005, (Grenache noir)		51
Domaine de la Tour, Banyuls, 2007, Vendanges tardives, 500ml		61

CIDRE DE GLACE

Domaine Neige, Cidre de Glace, Première, non millésimé, pommes variées	6	55
Cryomalus Cidre de Glace, 2007, Cidre de glace, 375ml		69

CAFÉS ALCOOLISÉS

Africain	Amarula, café, sucre, chantilly	7.25
B-52	Grand-marnier, liqueur de café, crème irlandaise, café, sucre, chantilly	7.25
Brésilien	Grand-marnier, liqueur de café, brandy, café, sucre, chantilly	7.25
Espagnol	Liqueur de café, brandy, café, sucre, chantilly	7.25
Grec	Sambuca, crème irlandaise, café, sucre, chantilly	7.25
Irlandais	Jameson, irish mist, café, sucre, chantilly	7.25
Italien	Sambuca, frangelico, café, sucre, chantilly	7.25
Jamaïcain	Rhum brun, liqueur de café, café, sucre, chantilly	7.25
Québécois	Sortilège, café, sucre, chantilly	7.25
Mexicain	Tequila, liqueur de café, sucre, chantilly	7.25
Monte Cristo	Amaretto, brandy, triple sec, café, sucre, chantilly	7.25
Thé aux bleuets	Grand-marnier, amaretto, thé	7.25

DIGESTIF

Distillerie Mariana Avril, Liqueur d'amande et noyau	6.25
Les Subversifs, La Crème Menthe de Isabelle, 24%	6.25
The Drambuie Liqueur Co.Ltd., Drambuie, liqueur d'herbe, 40%	6.25
DCM SPA, Frangelico, boisson aux noisettes, 20%	6.25
Southern Lquor co, Amarula, Crème de marula	6.25
R. & A. Bailey & Co., Bailey's, Crème irlandaise	6.25
Tequila La Arentina Especial Gold, 40%	6.25
Castagner, Grandi Cru, Grappa prosecco Morbida, 37,5%	12.25
Maison d'Eaubonne Cie, Brandy V.S.O.P., 40%	6.25
Cie d'Armagnac St-Vivant Martiniquaise, AOC Armagnac, V.S.	6.25
Marnier-Lapostolle SA, Grand Marnier, 40%	7.25
Calvados Boulard, AOC Calvados Pays d'Auge, Boulard Grand Solage, 40%	7.25
Cognac Gautier, AOC Cognac, V.S., 40%	7.25
Courvoisier SA, AOC Cognac, Courvoisier V.S.O.P., 40%	12.25
The Bulleit Distilling, Bulleit bourbon, Frontier whiskey, 45%	6.25
John Jameson & Son, Jameson whiskey irlandais, 40%	6.25
George Ballantine & Son Ltd, Ballantine Finest, blended scotch whisky, 40%	7.25
William Grant & Sons Distillers Ltd, Highlands, Glenfiddich, single malt 12 ans, 40%	8.25
The Glenmorangie Distillery, Highlands, Glenmorangie, single malt 10 ans, 40%	8.25

DIGESTIF EN LÉGÈRETÉ

Stinger	Crème de menthe, cognac V.S.	6.75
White russian	Vodka, liqueur de café, lait	6.75
Black russian	Vodka, liqueur de café	6.75