

Les Bières

En fût – verre de 16 oz.

Archibald Matante, Québec, Canada – ale blonde américaine, 4,9% **7,25**
Bière légère en bouche avec une mousse onctueuse. Au nez, on sent bien la présence du malt et l'arôme du houblon. En bouche, son amertume légère s'entremêle avec la douceur du malt.

Archibald Chipie, Québec, Canada – pale ale américaine, 5,0% **7,25**
Bière rousse bien maltée avec du corps et la présence d'amertume. Bel équilibre entre le malt et le houblon. De couleur cuivrée, elle est « Pale » (comparée aux types ancestraux anglais).

Archibald Joufflue, Québec, Canada – blanche belge, 4,2% **7,25**
La Joufflue est servie avec sa levure, ce qui lui donne en partie son apparence opaque et trouble. Au nez, on décele des agrumes et de la coriandre. En bouche, la rondeur de la céréale crue est balancée par une amertume légère. Bière légère et très rafraîchissante.

Archibald Ciboire, Québec, Canada – india pale ale, 6,0% **7,25**
Subtile en caramel et en malt fin, elle se démarque au nez par la présence prédominante de houblon. En bouche, elle est sèche et franche. Son amertume est longue et laisse des notes de malt et de caramel. Idéale avec les produits de la mer et les fromages corsés.

De microbrasseries

Blanche de Chambly, Chambly, Canada – blanche belge, 5,0% **5,50**
Première bière d'Unibroue et première bière blanche de tradition belge refermentée en bouteille et commercialisée en Amérique du Nord

Fin du Monde, Chambly, Canada – ale triple fermentation, 9,0% **6,00**
Elle est à ce jour la bière canadienne ayant obtenu le plus grand nombre de médailles et d'honneurs dans les plus grands concours internationaux. Elle est le porte-étendard de la brasserie sur la scène mondiale.

Maudite, Chambly, Canada – ale style abbaye double, 8,0% **6,00**
À sa sortie, elle devint, avec son 8 % d'alcool, la première bière forte brassée au Canada. Son caractère chaud et épicé, unique pour l'époque, commandait un nom blasphématoire.

Raftman, Chambly, Canada – ale au malt fumé à la tourbe, 5,5% **5,50**
Elle fut l'une des premières bières québécoises à inclure un malt fumé dans sa recette.

Éphémère aux pommes, Chambly, Canada – blanche aux fruits, 5,5% **5,50**
La plus connue et appréciée de la série des bières Éphémère. Sa grande popularité partout à travers l'Amérique du Nord lui permet d'être brassée sur une base régulière et non seulement saisonnière.

Boréale Blonde, Blainville, Canada – ale fait d'orge malté pâle, 4,5% **6,25**
Savoureuse et rafraîchissante, la Boréale Blonde est une excellente introduction aux bières de spécialité pour ceux qui les connaissent peu. Ale au goût franc et velouté, elle offre une belle harmonie entre l'amertume du houblon et les saveurs sucrées du malt.

Boréale Rousse, Blainville, Canada – ale, 5,0% **6,25**
Rousse scintillante aux reflets cuivrés à la mousse fugace. Elle offre un nez intense de caramel dans un bouquet de fleurs. Sa première bise sucrée de caramel est suivie d'une morsure espiègle d'amertume de houblon accompagnée d'une légère acidité rafraîchissante.

Boréale Noire, Blainville, Canada – ale, 5,5% **6,25**
Col onctueux légèrement chocolaté. Goût riche et velouté de café grillé et de chocolat noir. Une ale crémeuse qui plaît particulièrement aux amateurs de bières anglaises. Elle est idéale en apéritif et délicate au dessert, en particulier avec desserts chocolatés.

Boréale IPA, Blainville, Canada – ale, 5,5% **6,25**
Bière ambrée débordante de houblon qui fera découvrir à votre palais une amertume affirmée, caractéristique du houblon, mais aussi ses arômes-floraux. En bouche, l'amertume s'allie à la douceur du malt et de l'alcool pour donner un tout à fois complexe et intégré.

Boréale ISA des Chutes, Blainville, Canada – ale, 3,7% 6,75

D'une couleur blonde ambrée à la robe légèrement voilée, témoignant de l'absence de filtration. Au nez, un parfait mélange d'agrumes et de fruits tropicaux. En bouche, tangerine et pamplemousse prennent le pas, pour nous emmener vers des notes d'ananas et de fruits de la passion. Le corps légèrement malté apporte une rondeur à l'ensemble, et balance délicatement l'amertume persistante.

Glutenberg Blonde, sans gluten, Montréal, Canada – ale, 4,5% 7,75

Avec cette blonde à base de millet, on note la présence de houblons floraux, d'écorces de citron et de poivre blanc au nez. Au goût, vous trouverez des parfums d'agrumes, d'épices et de fleurs. La finale d'amertume vient équilibrer la douceur du maïs et du millet.

Les 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%	8,25
Corona Extra	- Mexique, lager, 4,7%	8,25
Beck's Sans Alcool	- Allemagne, lager, 0%	4,75
Kronenbourg 1664	- France, Blanche, 5%	8,25
Moretti	- Italie, lager, 4,6%	8,25

Quelques idées de cocktails

Sangria – vin rouge, offley rei, triple sec, jus orange, 7-up	6,75 - 23,00
Sangria blanche – vin blanc, cabral blanc, triple sec, jus ananas, 7-up	6,75 - 23,00
Cesar – vodka, gin ou tequila, clamato, tabasco, épices piz'za-za, sel & poivre	7,75
Kir – vin blanc et liqueur de cassis	7,75
Kir Royal – mousseux et liqueur de Cassis	9,50
Aperol Spritz – aperol, vin mousseux et soda	9,50
Cassis tu veux? – Cassis, jus de pamplemousse, vin mousseux et eau gazeuse	9,50
Seniora Sangarita – tequila, triple sec, jus de lime, sirop simple, sauvignon blanc	9,50
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
Martini Classique – gin ou vodka, vermouth et olives	9,50
Manhattan – whisky, cinzanno rouge, bitters, cerise	9,00
Negroni – gin, campari, vermouth rouge	9,00
Old fashioned – bourbon, angostura, sirop simple	9,00

Cidres

Les bouteilles

Mystique, Hemmingford, Canada – McIntosh, Cortland, Empire, Spartan 7,50/250ml

Cidre mousseux, demi sec, aux arômes de fruits murs, de vanille et de mie de pain. En bouche, un cidre plein, onctueux avec une douce effervescence rafraîchissante.

Isastegi Sargardo, Nature, Basque, Espagne – Variétés de pommes 19,00/750ml

Cidre non-filtré ayant une complexité aromatique. Au premier nez on sent la présence des levures, s'en suit avec des saveurs de fleurs jaunes, miel baratté et de pommes délicates. On est complètement ailleurs. Il ne ressemble en rien aux cidres que l'on boit habituellement. Il n'est pas sucré en bouche. Il est frais, subtil et légèrement acidulé.

Vins Mousseux & Champagne

Disponible au verre

Parès Balta Cava Brut, Bio, Côte Méditerranéenne, Espagne – Parellada, Maccabeu, Xarel-Lo **6,50 - 32,00**

Robe arborant une couleur jaune paille de faible intensité avec de grosses bulles peu persistantes. Nez délicat qui s'ouvre sur des notes florales et fruitées. Il est également marqué par de subtils arômes de beurre. Ce blanc mousseux sec laisse percevoir une bonne acidité. En bouche, sa texture souple précède une finale assez persistante.

Les demi-bouteilles

Heidsiek Piper Brut, Champagne, France – Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay **61,00**

Vin exhibant une couleur jaune paille de bonne intensité avec des bulles fines et persistantes. Nez assez puissant dégagant des arômes dominants de pain grillé, de pomme verte et de fleurs blanches. Ce blanc possède une vive acidité. Sa bouche ample se termine dans une finale assez soutenue.

Les bouteilles

Laurens Clos des Demoiselles Crémant de Limoux, 2015, Languedoc-Roussillon, France – Chardonnay, Chenin blanc, Pinot noir **48,50**

Ce vin, millésime après millésime s'est taillé une belle réputation : profond tout en restant délicat avec des arômes subtils de fleurs blanches et fruits exotiques, sa bulle racée et vive vous permettent de le servir tout au long d'un repas sur des poissons, des viandes blanches, des desserts au chocolat. Sa bouteille originale (modèle déposé) fera de l'effet sur vos tables de réception.

Lallier Grande Réserve Grand Cru, Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay **81,00**

Robe arborant une couleur jaune paille de bonne intensité avec des bulles fines et persistantes. Nez délicat qui s'ouvre sur des effluves de pomme verte et de fleurs blanches. Il est aussi marqué par de subtils arômes de craie et de beurre. Ce blanc mousseux sec possède une bonne nervosité. Il dévoile une bouche ample qui se termine dans une finale légèrement soutenue.

Laurent Perrier Brut, Champagne, France – Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir **98,00**

Robe arborant une couleur jaune paille de faible intensité avec de grosses bulles peu persistantes. Nez délicat qui s'ouvre sur des notes florales et fruitées. Il est également marqué par de subtils arômes de beurre. Ce blanc mousseux sec laisse percevoir une bonne acidité. En bouche, sa texture souple précède une finale assez persistante.

Vins Blancs

Disponible au verre

Matua, 2017, Marlborough, Nouvelle-Zélande – Sauvignon blanc **8,50 - 27,00 - 36,00**

Vin arborant une couleur jaune-vert de faible intensité. Nez exubérant dégagant des arômes dominants d'herbe fraîchement coupée, de buis et de lime. Ce blanc sec laisse percevoir une très grande fraîcheur. Une bouche ample avec une finale soutenue.

Domaine Barmès Buecher Trilogie, 2017, Alsace, France – Pinot blanc, Riesling, Pinot gris **9,50 - 29,00 - 43,00**

Robe exhibant une couleur jaune pâle plutôt profond. Nez délicat d'où émanent des effluves de chèvrefeuille, d'agrumes, de poire et de miel. Le tout est complété par de subtiles notes végétales. Prenez plaisir à déguster ce blanc laissant percevoir une belle fraîcheur. Il révèle une texture ample qui se prolonge dans une finale soutenue.

Les demi-bouteilles

La Sablette Muscadet-Sèvre et Maine sur lie, 2017, Vallée de la Loire, France – Muscadet **19,00**

Ce muscadet sur lie adopte le jaune pâle à reflet verdâtre, avant de séduire le nez par son fruité. Vin bien équilibré, il possède une acidité légèrement citronnée.

Les bouteilles

Torres Natureo, Désalcoolisé, 2017, Vino de Mesa, Espagne – Muscat 19,00

Robe de couleur jaune paille de bonne intensité. Nez exubérant qui s'ouvre sur des arômes dominants de rose, d'abricot et de muscat. Laissez-vous charmer par ce blanc demi-sec possédant une très grande fraîcheur. En bouche, sa texture souple se termine dans une finale assez persistante.

Casa Ferreirinha Planalto Reserva, 2017, Douro, Portugal – Viosinho, Codega, Gouveio, Malvasia fina 27,00

Robe de couleur jaune vert de faible intensité. Nez qui dégage des arômes de melon miel et de pêche. Ce blanc présente une agréable fraîcheur. Fidèle aux arômes perçus exotiques et de miel. Sa texture souple s'estompe dans une finale assez persistante.

Cantine Ermes Sirocco, Bio, 2018, Sicile, Italie – Pinot grigio 27,00

Robe de teinte jaune pâle. Nez d'où émanent des arômes dominants d'agrumes, de muscat et de fleurs. Il évoque également de subtiles notes minérales. Blanc sec avec une bonne acidité. En bouche, sa texture souple se termine dans une finale persistante.

Domaine Cibadiès, 2017, Pays d'Oc, France – Chardonnay 32,00

Robe de teinte jaune paille plutôt intense. Nez fin qui s'ouvre sur des effluves de beurre, de chêne grillé et de noisette grillée. Il évoque également des notes minérales. Blanc sec possédant une agréable fraîcheur. Il évoque des saveurs de bois brûlé, de beurre, de fruits blancs et de bois. En bouche, sa texture grasse se termine dans une finale assez soutenue.

Caliterra Tributo, 2017, Aconcagua, Chili – Sauvignon blanc 33,00

Vin à la robe jaune-vert de faible intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums d'asperge et d'agrumes. Laissez-vous charmer par ce blanc possédant une acidité rafraîchissante. Il dévoile une bouche ample qui se termine dans une finale persistante.

Vina Cobos Felino, 2017, Mendoza, Argentine – Chardonnay 40,00

Blanc richement épicé avec des saveurs précises et bien structurées de pomme séchée, d'agrumes mûrs et de goyave. Des notes de brioche sont perceptibles dans la finale ferme.

Domaine Gerovassiliou 2017, Macédoine, Grèce – Assyrtiko 40,00

Vin arborant une robe jaune paille de bonne intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums de fruits tropicaux, de miel d'acacia et d'épices. Prenez plaisir à déguster ce blanc sec exprimant une agréable fraîcheur. La bouche d'une texture ample culmine dans une finale assez soutenue.

Vins Rosés

Disponible au verre

Domaine Le Bosquet, 2018, Languedoc, France – Grenache, Syrah 7,50 - 24,00 - 35,00

L'alliance du Grenache et de la Syrah est réussie et donne un vin aromatique, persistant et agréable. Ses notes de fruits rouges et sa vivacité vous séduiront certainement.

Mathilde Chapoutier Grand Ferrage Côtes de Provence, 2017, Provence, France – Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet sauvignon, Clairette, Rolle 9,00 - 29,50 - 43,00

D'une couleur rose pâle limpide aux reflets violines, on perçoit au nez des arômes complexes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques. L'attaque en bouche est ample et gourmande. Elle évolue sur des notes d'agrumes, de pamplemousse et de fruits à chair blanche, d'une délicate douceur soutenue par l'acidité fine et structurante.

Les bouteilles

Torres Natureo Penedès, Désalcoolisé, 2017, Côte Méditerranéenne, Espagne – Syrah, Cabernet sauvignon 19,50

D'une couleur rose cerise de faible intensité. Nez assez puissant dégageant des arômes de pêche, d'agrumes, de fleurs et d'épices. Un vin sec laissant percevoir une agréable fraîcheur. Il offre une texture ample qui s'estompe dans une finale persistante.

Vins Rouges

Les demi-bouteilles

Renzo Masi Chianti, 2017, Rufina, Italie – Sangiovese, Canaiolo **24,00**

Rouge rubis foncé. Intense et fruité avec des arômes de fruits rouges (cerise, mûre, fraise), de fleur (violette) et d'épices. Beaucoup de fruits mûrs en bouche, tanins assez souples. Finale fraîche et équilibrée.

Renzo Masi Erta & China, 2015, Toscane, Italie – Sangiovese, Cabernet sauvignon **27,00**

Rouge rubis profond avec reflets violet. Intense avec une surprenante concentration d'arômes de fruits rouges bien mûrs (prune, mûre) évoluant vers des senteurs florales et finalement des notes apportées par l'élevage en barriques de chênes (vanille, torréfaction, cacao). On retrouve en bouche la complexité que l'on avait au nez. Belle structure et bonne concentration.

Les bouteilles

Bonne Nouvelle, Désalcoolisé, Vin de France, France – Merlot **27,00**

Robe de couleur rouge cerise plutôt intense. Nez des effluves de confiture de petites fruits rouges. Laisant percevoir une bonne acidité ce rouge est pourvu de tanins souples. Il offre une bouche plutôt mince qui s'estompe dans une finale légèrement soutenue.

Sirocco, 2016, Sicile, Italie – Nero d'avola, Cabernet sauvignon **27,00**

Vin exhibant une couleur rubis. Nez où dominant des notes fruitées, épicées, boisées et empyreumatiques. Démontrant une bonne acidité, ce rouge est doté de tannins fermes. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits noirs, de vanille, d'épices et de pâtisserie. La bouche d'une texture ample se termine dans une finale assez persistante.

Illuminati Riparosso, 2017, Abruzzes, Italie – Montepulciano **29,00**

Vin de teinte rouge cerise plutôt intense. Nez d'où émanent des arômes de fruits rouges mûrs et de cacao. S'y retrouvent également de subtiles notes épicées. Ce rouge sec montre une acidité rafraîchissante et est pourvu de tannins charnus. Sa bouche ample s'estompe dans une finale assez persistante.

Dominio de Fontana, 2014, La Mancha, Espagne – Tempranillo, Cabernet sauvignon **31,00**

Nez très aromatique, fin et complexe, presque riche et mûr. Bouche gourmande, ample, texturée, pleine, juste fraîche et persistante comme rarement le sont les bordeaux de ce prix. Café, cacao, poivron, framboise et mûre donnent le ton, véritable aubaine.

Dupéré Barrera Terres de Méditerranée, 2016, Pays, d'Oc, France – Carignan **31,00**

Robe arborant une couleur grenat de bonne intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums d'épices et de thé. Il évoque également des effluves de fruits rouges et d'anis. Découvrez ce rouge possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins étoffés. Sa texture ample se termine dans une finale assez persistante.

Masi Passo Doble, 2017, Mendoza, Argentine – Malbec, Covina **32,00**

Vin à la robe rubis plutôt intense. Nez dégageant des parfums de fleurs et de fruits noirs mûrs. Il est aussi marqué par de subtils arômes. Laissez-vous charmer par ce rouge sec possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins étoffés. Il a une texture ample qui précède une finale assez persistante.

Cono Sur Reserva, 2016, Aconcagua, Chili – Pinot noir **32,00**

Vin arborant une couleur rouge cerise de bonne intensité. Nez exubérant d'où émanent des parfums d'eucalyptus, de cerise et de vanille. Découvrez ce rouge laissant percevoir une agréable fraîcheur et pourvu de tannins souples. Il dévoile une texture ample qui s'estompe dans une finale assez soutenue.

Rocca delle Macie Chianti Riserva, 2015, Toscane, Italie – Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot **34,00**

Robe arborant une couleur rouge cerise plutôt intense. Nez qui s'ouvre sur des notes fruitées et florales. Il évoque également de subtiles notes épicées. Rouge sec exprimant acidité rafraîchissante et tannins souples. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de prune, de framboise, de fleurs séchées et d'anis. En bouche, sa texture ample précède une finale assez persistante.

Cave de Rasteau Ortas Tradition, 2017, Vallée du Rhône, France – *Grenache, Syrah, Mourvèdre* 35,00

Robe rouge violacé plutôt profond. Nez des parfums de noyau de prune et de poivre. Le tout est complété par de subtils arômes de mûre. Ce rouge sec possède une agréable fraîcheur et est doté de tannins charnus. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de fruits noirs et d'épices. Il dévoile une bouche ample qui se termine dans une finale assez soutenue.

Sella & Mosca Cannonau, 2015, Sardaigne, Italie – *Cannonau* 36,00

Vin à la robe rubis de faible intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums dominants d'épices douces, de boîte à cigares et de cerise. Prenez plaisir à savourer ce rouge possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins étoffés. Il s'affirme par des saveurs de cèdre, de cuir et de santal. Il dévoile une bouche ample qui se termine dans une finale persistante.

Campagnola Le Bine Valpolicella Classico, 2017, Vénétie, Italie – *Cordinella, Rondina* 37,00

Robe de couleur rouge cerise de faible intensité. Nez délicat dégageant des arômes dominants de fruits rouges. S'y retrouvent également des effluves de fleurs et d'épices douces. Ce rouge sec démontre une bonne acidité et est doté de tannins souples. En bouche, sa texture souple précède une finale légèrement persistante.

Palacios La Vendimia, 2017, Rioja, Espagne – *Tempranillo, Grenache* 37,00

Robe de teinte rubis plutôt intense. Nez assez puissant aux accents de prune, de tabac, de bois, d'épices et de réglisse. Prenez plaisir à déguster ce rouge exprimant une agréable fraîcheur et doté de tannins étoffés. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de cacao, de prune et d'épices. Sa texture presque grasse se termine dans une finale assez soutenue.

Montecillo Reserva, 2011, Rioja, Espagne – *Tempranillo* 38,00

Vin à la robe rubis foncé. Nez qui s'ouvre sur des effluves de fruits cuits, de sous-bois et de cuir. Savourer ce rouge possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins étoffés. Il offre une bouche ample qui se termine dans une finale assez persistante.

Casa Ferreirinha Vinha Grande, 2016, Douro, Portugal – *Touriga Franca, National, Tinta roriz, Cao* 38,00

Vin à la robe rouge violacé profond. Nez assez puissant exhalant des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices douces, de violette et de cèdre. Prenez plaisir à savourer ce rouge sec possédant une bonne acidité et doté de tannins serrés. Offrant une texture ample, il persiste longuement dans une belle finale.

Beringer Founders' Estate, 2017, Californie, États-Unis – *Pinot noir* 39,00

Vin de teinte rubis plutôt intense. Nez puissant aux parfums dominants de cerise confite et de vanille. Prenez plaisir à savourer ce rouge manifestant une agréable fraîcheur et muni de tannins enrobés. En rétro olfaction, il évoque des saveurs de griotte et de pâtisserie. Offrant une texture presque grasse, il perdure dans une longue finale.

Domaine du Clos des Fées Les Sorcières, 2017, Languedoc-Roussillon, France – *Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre* 40,00

Vin rouge violacé de bonne intensité. Nez qui s'ouvre sur des arômes d'épices et de fruits noirs. Le tout est complété par de subtils parfums de violette. Ce rouge sec possède une agréable fraîcheur et est muni de tannins charnus. Il rappelle des saveurs de réglisse et de mûre. La bouche d'une texture ample précède une finale assez persistante.

Malivoire VQA, 2017, Ontario, Canada – *Gamay* 41,00

Assez rare hors de France, le gamay prospère en Ontario, où il est devenu une sorte de spécialité. Ce vin juteux et rafraîchissant livre des saveurs de petits fruits rouges juteux et d'épices poivrées.

Alma Negra, 2015, Vino de Mesa, Argentine – *Bonarda, Malbec* 41,00

Un nez de fruits noirs et de cerises séchées et des notes de chocolat apportent à ce vin riche et bien équilibré des saveurs de petits fruits mûrs, de cerises noires et de cacao teintées de fumée. La finale longue offre des notes de fruits noirs mûrs, une acidité équilibrée et une bouche onctueuse.

Kendall-Jackson Vintner's Reserve, 2014, Californie, États-Unis – *Cabernet sauvignon* 47,00

Vin arborant une robe rouge violacé foncé. Nez complexe qui s'ouvre sur des notes fruitées et végétales. Il est aussi marqué par des arômes de bois et de moka. Ce rouge sec possède une agréable fraîcheur et est doté de tannins charnus. La bouche d'une texture ample se termine dans une finale persistante.