

*ASSEMBLAGE

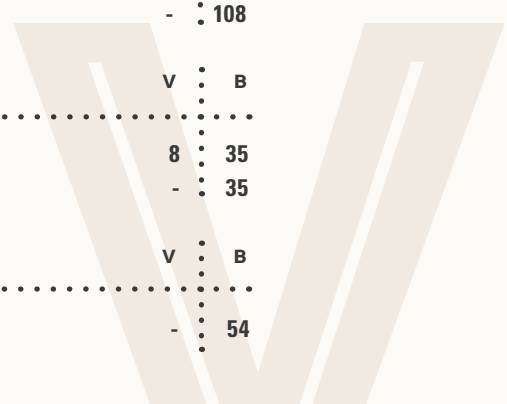
B U L L E S	V	B
.....	:	:
EMPORDÀLIA BRUT NATURE ROSÉ (CAVA), <i>Empordà, Espagne</i>	11	52
PROSECCO, <i>Frioul, Italie, Lorenzons</i>	13	57
CHAMPAGNE (1/2), <i>France, Domaine Marc Chauvet, Tradition</i>	-	63
CHAMPAGNE ROSÉ, <i>France, Domaine Marc Chauvet</i>	-	114
CHAMPAGNE, <i>France, Domaine Marc Chauvet, Millésimé 2009</i>	-	126

B L A N C S	V	B
.....	:	:
LE 1535, <i>Québec, Canada 2014, L'Isle de Bacchus</i>	8	35
MUSCADET SUR LIE, <i>Loire, France 2014, Barré & Frères</i>	-	40
BLANC SELECCIÒ, <i>Penedès*, Espagne 2014, Can Feixes (Bio)</i>	10	44
CHARDONNAY, <i>Central Coast, Californie, É.-U. 2014, Hayes Valley</i>	-	45
SAUVIGNON BLANC, <i>Okanagan Valley, Canada 2014, Mission Hill Family Estate</i>	10	45
PECCORINO, <i>Abruzzes, Italie 2014, Cantina Tollo, Colle Secco</i>	-	46
SAUVIGNON BLANC*, <i>Bordeaux, France 2014, Château Vignol, Entre-Deux-Mers</i>	-	48
ST-BRIS, <i>Bourgogne, France 2014, Clotilde Davenne (Bio)</i>	-	48
VENTOUX, <i>France 2014, Busi François, Allois Infiniment Blanc (Bio)</i>	-	49
CHARDONNAY, <i>Californie, É.-U. 2014, Back Story</i>	11	50
PINOT GRIGIO, <i>Frioul, Italie 2014, Lorenzon, Feudi di Romans</i>	11	51
RIESLING, <i>Alsace, France 2014, Louis Hauler (Bio)</i>	-	53
SOAVE CLASSICO, <i>Vénétie, Italie 2014, Suavia Azianda Agricola</i>	12	54
CHENIN BLANC/VIOGNIER, <i>Californie, É.-U. 2014, Pine Ridge Winery</i>	13	57
PINOT BLANC, <i>Alsace, France 2014, Domaine Ostertag, Barriques</i>	-	63
CHABLIS, <i>Bourgogne, France 2014, Clotilde Davenne (Bio)</i>	-	64
SANCERRE, <i>Loire, France 2013, Domaine Tinel-Blondelet, Croix Canat</i>	-	69
PULIGNY-MONTRACHET, <i>Bourgogne, France 2014, F. et L. Pillot, Noyers Brets</i>		143

R O U G E S	V	B
.....	:	:
VILLAGE DES ENTRE-CÔTES*, <i>Québec, Canada 2014, L'Isle de Bacchus</i>	-	35
LUDO REGIONAL TEJO*, <i>Portugal 2014</i>	-	38
MONTEPULCIANO, <i>Abruzzes, Italie 2014, Cantina Tollo (Bio)</i>	-	39
CABERNET SAUVIGNON, <i>Navarre, Espagne 2014, Vega Sindoa</i>	-	42
MALBEC/SYRAH, <i>Uco Valley, Argentine 2015, Lorca, Fantasia</i>	9	43
CORBIÈRES, <i>Languedoc, France 2011, Château Cascadais, Prestige (Bio)</i>	-	44
PINOT NOIR, <i>Vallée de la Loire, France 2014, Claude Cogné</i>	10	45
TEMPRANILLO/MERLOT, <i>Penedès, Espagne 2013, Can Feixes, Negre Jove seleccio (Bio)</i>	-	45
COLLINE ROUGE *, <i>Rhône, France 2013, La Cabotte (Bio)</i>	10	45
LUNAS *, <i>Somontano, Espagne 2012, El Grillo y la Luna (Bio)</i>	-	51
BORDEAUX SUPÉRIEUR, <i>France 2009, Fleur Haut Gaussens, Terre</i>	11	52
MONTE DO ZAMBUJEIRO TINTO*, <i>Portugal 2012, Alentejo</i>	11	52
BROUILLY, <i>Beaujolais, France 2013, Château Thivin, Cuvée Reverdon</i>	-	54
CHIANTI CLASSICO, <i>Toscane, Italie 2013, Le Miccine</i>	-	55
BOURGOGNE ROUGE, <i>France 2013, Clotilde Davenne (Bio)</i>	-	55
CABERNET SAUVIGNON, <i>Sonoma, É.-U. 2013 Valley of the Moon</i>	14	64
SYRAH, <i>Super Toscan, Italie 2012, Villa Pillo</i>	-	66
NEBBIOLO, <i>Langhe, Italie 2013, Paitin</i>	-	70
SOLÈR *, <i>Vénétie, Italie 2012, De Stefani (Bio)</i>	-	76
ZINFANDEL, <i>Sonoma, Californie, É.-U. 2012, Seghesio Winery, Angela</i>	-	77
MORELLINO DI SCANSANO RISERVA, <i>Toscane, Italie 2012, Terenzi, Purosangue</i>	-	81
PINOT NOIR, <i>Californie, É.-U. 2012, Pine Ridge Winery, Forefront</i>	-	84
SAINT-ESTÈPHE, <i>Bordeaux, France 2011, Château Pomys</i>	-	88
PAUILLAC DE LYNCH BAGES, <i>Bordeaux, France 2012</i>	-	108

R O S É S	V	B
.....	:	:
LES FILLES DU ROI*, <i>Québec, Canada 2014, L'Isle de Bacchus</i>	8	35
ROSATO, <i>Italie 2014, Pouilles, Conti Zecca, Donna Marzia</i>	-	35

O R A N G E	V	B
.....	:	:
MALVASIA/TREBBIANO, <i>Toscane, Italie 2014, Podere Luisa, Amnesya (Bio)</i>	-	54



BISTRO MONTRÉALAIS



BIÈRES LOCALES



EN FÛT	PV	CV
BROKEN 7 , Ale blonde, Brasserie Les 2 Frères (5%)	5.5	7.5
CHARLES HENRI , Ale ambrée, Brasserie Les 2 Frères (6.2%)	5.5	7.5
HICKSON , IPA, Brasserie Les 2 Frères (6.2%)	5.5	7.5
BIG BEN , Porter, Brasseurs du Monde (5.5%)	5.5	7.5
CHARLES HENRI , Blanche, Brasserie Les 2 Frères (5.1%)	5.5	7.5
L'INFUSÉE , Blanche, Brasseurs du Monde (5.4%)	5.5	7.5
EN BOUTEILLE		
LE SANG D'ENCRE , Stout, Le Trou du Diable (375ml) (5.5%)		7
LA SAISON DU TRACTEUR , Ale agricole, Le Trou du Diable (375ml) (6%)		7
FLACATOUNE , Ale blonde, MicroBrasserie Charlevoix (500ml) (7%)		9
LUG-TREAD , Laged Ale, Beau's (Bio) (600ml) (5.2%)		9.5
STOUT À L'AVOINE , Stout, Le Castor (Bio) (660ml) (5%)		10
SMAC , Cidre pétillant, La Face Cachée de la Pomme (355ml) (5.5%)		7.5
BECK'S Ale blonde, (330ml)(SANS ALCOOL 0%)		6.5

COCKTAILS



LE SAINT-VALLIER

Cognac Hennessy VS, St-Germain, sirop simple au miel d'Émilie, jus de citron frais, eau pétillante, baies de sureau



VALLIER RYE CEASAR

Rittenhouse Rye, clamato, sauce anglaise, sauce jalapeno, érable et Sinai, jus de citron et épices à steak de Mtl



PANACHÉ DU SIÈCLE

Gin aromatisé à la pomme Neige, bière Blanche de Shawi, sirop de gingembre, framboises, bleuets, baies d'argousier



SANGRIA AUX FRAISES

Rhum Flor de Cana, vin blanc, eau pétillante, sirop de gingembre, fraises du Québec (en saison)



QUÉBEC CUCUMBER FIX

Téquila Tromba, kombucha à la menthe, sirop de miel d'Émilie, jus de citron vert frais, concombre des champs



MCGILL CARIBBEAN PUNCH

Rhum Flor de Cana, cidre de feu Domaine Labranche, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, baies d'argousier



LAVENDER BASIL RICKY

Whisky Wild Turkey, sirop de lavande du Québec, eau pétillante, jus de citron vert frais, basilic



LABRADOR TEA MARTINI

Gin Romeo's, absinthe, sirop de thé du Labrador à l'érable, jus de citron vert frais, blanc d'œuf



- 12\$ -

COKE	3.75	ESKA PÉTILLANTE (355ml)	3.00
COKE DIET	3.75	ESKA PÉTILLANTE (750ml)	6.00
SPRITE	3.75	KOMBUCHA	4.95
GINGER ALE	3.75	THÉ GLACÉ MAISON	2.75
LIMONATA	2.75	CAFÉ GLACÉ MAISON	4.50