

Vins et cocktails

Notre carte des vins offre un très bon rapport qualité/prix. Elle est composée d'une bonne sélection de vins d'importations privées et aussi de vins agrobiologiques.

* Certains vins sont disponibles au verre ou au demi-litre

* IP Importation privée (selon arrivages)

Vins blancs

Bouteille

Sauvignon blanc, Domaine Montrose

45,00

Languedoc, France – IP

Chardonnay, Domaine Papillon, Macon

50,00

Bourgogne, France – IP

Omikron, Zacharias Vineyard

38,00

Grèce – IP

Pinot grigio, Kris

46,00

Vénétie, Italie – IP

Chardonnay, Trapiche 30,00

Mendoza, Argentine

Vermentino-Trebbiano, Pian di Remole 35,00

Toscane, Italie

Garganega, La Capelina 47,00

Vénétie, Italie – IP

Chardonnay, Liberty School 46,00

Californie, États-Unis

Sauvignon blanc, Tour du Pech 38,00

Languedoc, France – IP

Vins rosés Bouteille

Roseline Prestige, Côte-de-Provences 36,00

France

Rosé Gabrielle, Saint-Eustache 34,00

Québec

Vins rouges

Bouteille

Syrah-Merlot-Grenache, Domaine Montrose

45,00

Languedoc, France – IP

Cabernet sauvignon, Trapiche

30,00

Mendoza, Argentine

Sangiovese, Tenuta di Poggio, Chianti *

53,00

Toscane, Italie – IP

* Vin agrobiologique

Syrah, Raices, Bodegas Fernando Castro

37,00

Castille, Espagne – IP

Barbera d'Alba, Raimonda, Az. Fontanafredda

37,00

Piémont, Italie

Il Vicolo Rosso

37,00

Toscane, Italie – IP

Pinot noir, Kris 46,00

Sicile, Italie – IP

Carbernet sauvignon, Liberty School 46,00

Californie, États-Unis

Merlot-Cabernet, Tour du Pech 38,00

Languedoc, France – IP

Capitel della Crosara 42,00

Vénétie, Italie

Valpolicella Classico, Corte Aleardi 49,00

Vénétie, Italie – IP

Baga, Luis Pato 47,00

Portugal – IP

Amarone della Valpolicella Classico, Farina 73,00

Vénétie, Italie

Brunello di Montalcino, Castelgiocondo 85,00

Toscane, Italie

Barolo, Az. Fontanafredda

61,00

Piémont, Italie

Cocktails signature

Savourez notre gamme de spiritueux québécois, en cocktail ou seul!

Pomotini

9,00

Vodka Pomodoro tomates et basilic (Les Spiritueux Iberville),
Vermouth Kayak (Les Spiritueux Ungava), amer céleri, le tout
garni d'une brochette de piments péruviens

Bloody pomodoro

10,00

Vodka Pomodoro tomates et basilic (Les Spiritueux Iberville),
jus de tomate Piazzetta, amer céleri, givré d'un mélange
d'épices maison, le tout garni d'une asperge marinée

« Gin » évier Qubécois

9,50

Gin Madison Park, shrub aux bleuets, garni de bleuets séchés,
club soda, Amer et coriandre fraîche puis givré de sucre
d'érable, de bleuets séchés et de baies de genévrier

Version mocktail sans gin 8\$

Chic Coke

9,50

Rhum & coke version Québécoise

Givré de piment Gorria, sucre d'érable, sirop de cola, rhum épicé Chic Choc, jus de lime frais, Amer Angostura et club soda

Café Charlatans des bois

10,00

Givré de piment Gorria, sucre d'érable, Sirop Café et Cardamome, Crème et Whisky à l'érable, café espresso et crème fouettée