

BAR ESPRESSO



## BAR ESPRESSO



Café filtre à volonté avec repas	3.50
Americano	4.00
Espresso	3.50
Double Espresso	4.00
Espresso ConPanna	4.25
Espresso Macchiato	4.25
Cortado	5.50
Cappuccino	5.75
Café viennois	6.50
Thé et tisane	3.75
Thé London fog	5.00

\* Extra dose d'espresso +1.

Flat white	tasse 5.50	bol 7.25
Café latté	tasse 4.75	bol 6.50
Café latté caramel	tasse 5.50	bol 7.25
Café latté pain d'épices	tasse 5.50	bol 7.25
Café latté vanille française	tasse 5.50	bol 7.25
Café moka	tasse 5.25	bol 7.00
Mokaccino	tasse 6.25	bol 8.00
Chocolat chaud	tasse 4.25	bol 5.75
Chai latté	tasse 4.75	bol 6.50
Dirty chai latté	tasse 5.50	bol 7.25
Matcha latté	tasse 5.25	bol 7.00

**AVEC LAIT D'AMANDES • LAIT DE COCO +0.75**  
**LAIT DE SOYA • LAIT D'AVOINE**

## CAFÉS ALCOOLISÉS 10.00

BRÉSILIEN	grand marnier, tia maria, brandy
DU BOSS	bailey's, kahlua
ESPAGNOL	brandy, tia maria
KGB	kahlua, grand marnier, bailey's
TAB	tia maria, amaretto, bailey's
IRLANDAIS	jameson, irish mist, tia maria



# LES GLACÉS

16 oz

ALCOOLISÉS +4.



AMERICANO glacé  
- 4.50 -



LATTÉ glacé  
(avec ou sans sucre)  
LATTÉ VANILLE glacé  
LATTÉ CAMEL glacé  
- 7.75 -



CAPPUCCINO glacé  
- 8.50 -



MOKA glacé  
- 7.75 -



MOKACCINO glacé  
- 8.75 -



MATCHA glacé  
- 7.50 -



CHAI LATTÉ glacé  
- 7.25 -



DIRTY CHAI glacé  
- 8.25 -

AVEC LAIT D'AMANDES • LAIT DE COCO +0.75  
LAIT DE SOYA • LAIT D'AVOINE

# LES FRAPPÉS

16 oz



ALCOOLISÉS +4.



CAFÉ MOKA frappé  
- 8.25 -



CAFÉ CAMEL frappé  
- 8.25 -



CAPPUCCINO frappé  
- 8.00 -



MATCHA frappé  
- 8.25 -



CHAI frappé  
- 8.00 -



DIRTY CHAI frappé  
- 8.75 -

# LES FLYÉS

20oz

10.00



CAFÉ DULCE DE LECHE  
Café caramel frappé  
Crème fouettée  
Gaufre belge

CAFÉ ORÉO  
Café moka frappé  
Crème fouettée  
Biscuits Oréo

CAFÉ BROWNIES  
Cappuccino frappé  
Crème fouettée  
Copeaux chocolat noir  
Brownies

LES GLACÉS



## CARTE DES VINS

### VINS ROUGES

*léger \** / *moyennement corsé \*\** / *corsé \*\*\**

#### ITALIE

Ripasso Folonari Classico Superior, Toscane **	<i>verre 12.</i>	53.
Nipozzano Chianti Riserva, Frescobaldi ***	<i>verre 13.</i>	58.
Toscana, Al Passo Tolaini ***		60.
Rubicone Sangiovese/Cabernet Sauvignon Liano, Umberto Cesari **		62.
Toscana le volte Tenuta dell'Ornellaia ***		70.
Toscana Cabernet Sauvignon, Farnito, Carpineto ***		70.
Barolo Fontanafredda **		70.
Bolgheri, Il Bruciato, Tenuta Guado al Tasso ***		75.
Brunello Castelgiocondo di Montalcino, Frescobaldi ***		105.
Amarone della Valpolicella, Tommasi ***		110.

#### ESPAGNE

Cabernet Sauvignon Gran Coronas, Torres***	<i>verre 12.</i>	53.
Tempranillo La Pisadas, Torres**		53.
Mas la Plana, Torres ***		120.

#### FRANCE

Belleruche, grenache, syrah, Côte-du-Rhône, M. Chapoutier**		47.
Bordeaux, Château Pey La tour Réserve***		57.

#### ÉTATS-UNIS

Pinot Noir Three Thieves, Californie*	<i>verre 11.</i>	49.
Cabernet Sauvignon, Château Ste-Michelle, Washington**		53.
Pinot Noir Erath, Oregon*		60.

#### AUTRES PAYS

Cabernet-Sauvignon Max Reserva Errazuriz, Chili ***		53.
Shiraz The Barossan, Peter Lehman, Australie ***		57.
Michel Rolland Clos de los Siete Mendoza, Argentine ***		68.





## VINS BLANCS

Pinot Grigio Three Thieves, Californie	verre 10.	44.
Pinot Grigio Bolla, Vénétie, Italie	verre 11.	49.
Pinot Grigio, Villa Castello, Abruzzes, Italie		49.
Chardonnay, Paquet Montagnac, Bourgogne, France		49.
Chardonnay, Errazuriz Max Reserva, Chili	verre 12.	53.
Sauvignon Blanc Joël Gott, Californie	verre 13.	58.
Mérinos, Domaine Michel Grassier, Rhône, France <b>BIO</b>		59.
Chablis, Joseph Drouhin, France		67.
12 Lunas, El Grillo y la Luna, Somontano Espagne <b>BIO</b>		69.

## VINS ROSÉS

Blush d'Été Rosé, Pinot Noir, Languedoc-Roussillon, France	verre 11.	49.
--	-----------	-----

## CHAMPAGNES & VINS MOUSSEUX

Sieur d'Arques Première Bulle Brut, Blanquette de Limoux, France	verre 8.	48.
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		160.
Moët & Chandon Brut Impérial rosé		160.



## LES RAFRAICHISSANTS

### ALCOOLISÉS +4.



THÉ GLACÉ  
- 5.75 -



LIMONADE  
- 5.75 -  
aromatisée + 0.50



SODA À L'ITALIENNE  
Framboise, Pêche,  
Fruit de la Passion  
- 5.75 -



DAIQUIRI AUX FRAISES - 7.50  
PIÑA COLADA - 7.50



MILKSHAKE AUX FRAISES - 8.25  
MILKSHAKE AUX PETITS FRUITS - 8.25



# SANGRIA

ROUGE  
BLANCHE  
BLEUE  
ROSÉE



VERRE 8\$  
DEMI PICHET 15\$  
PICHET 28\$

## BIÈRES EN FÛT



### SLEEMAN CLEAR

Une bière légère et savoureuse qui ne contient que 4% d'alcool. Faible en glucides et en calories. Le corps léger de cette bière et les doux arômes d'agrumes complètent sa finale vive et rafraîchissante.

*Pilsner blonde hypo-calorique / 4.0 %*

**20oz** 8.50     **Pichet** 22.00



### 1664 BLANC

Bière blanche fraîche et fruitée révélant des arômes subtils d'agrumes, de citron et de coriandre. Elle incarne l'élégance et le goût à la française.

*Ale blanche / 5.0 %*

**20oz** 9.50     **Pichet** 24.00



### SAPPORO

Une pilsner de qualité avec un goût léger, une acidité rafraîchissante avec une grande effervescence et une finale légèrement amère et sèche.

*Pilsner blonde / 5.0 %*

**12oz** 7.50     **20oz** 9.75     **Pichet** 24.00



### LA CHIPIE

Bière rousse bien maltée avec du corps et la présence d'amertume. Bel équilibre entre le malt et le houblon. Elle se marie bien avec les plats plus relevés et les fromages corsés.

*Pale ale rousse / 5.0 %*

**20oz** 9.50     **Pichet** 24.00



### IPA - GOOSE ISLAND

L'irrésistible arôme houblonné et épicé ainsi que la saveur fruitée de cette IPA de style anglais s'allient parfaitement à son corps malté et sec.

*IPA cuivre clair / 5.9 %*

**20oz** 9.50     **Pichet** 24.00



### STELLA ARTOIS

Bière savoureuse et rafraîchissante présentant un goût modéré de malt et une finale vive. Saveur équilibrée légèrement amère libérant des arômes floraux houblonnés.

*Lager blonde / 5.0 %*

**12oz** 7.75     **20oz** 10.00     **Pichet** 25.00



**Corona**  
Extra

Corona Lager blonde 330 ml 4.6 % 9.00

**SPÉCIAL** | Seau de 5 Corona | 36.00



**LANDSHARK**



LandShark Island style lager 355 ml 4.6 % 8.00

**SPÉCIAL** | Seau de 5 LandShark | 32.00

**SANGRIA**

ROUGE • BLANCHE  
BLEUE • ROSÉE



VERRE 8\$

DEMI PICHET 15\$

PICHET 28\$

**BIÈRES SANS ALCOOL**

Beck's 0.0% Lager blonde 330 ml 0 % 6.00

Carlsberg 0% Lager blonde 330 ml 0 % 6.00

**MARTINIS**

COSMOPOLITAIN triple sec, vodka, jus de canneberge 9.

DRY MARTINI gin ou vodka, vermouth blanc 9.

LITCHITINI vodka, liqueur de litchi, jus de canneberge 9.

COSMO ROSE SPLASH vodka, triple sec, jus de lime, jus de canneberge rose 9.

ESPRESSO MARTINI CLASSIQUE vodka, Tia Maria, espresso refroidi, sirop de canne 9.75

ESPRESSO MARTINI IRLANDAIS vodka, Frangelico, Baileys, Galliano, espresso refroidi, crème fouettée 9.75



**COCKTAILS**

\*option sans alcool 7.

BLOODY CESAR vodka, clamato, sel de céleri \* 10.

MAGIC vodka, soda, jus de canneberge 8.

MARILYN liqueur de melon, vodka, jus de canneberge 8.

MELON BALL liqueur de melon, vodka, jus d'orange 8.

COLLINS CONCOMBRE-CANNEBERGE vodka, triple sec, jus de lime, jus de canneberge \* 8.

ROSIE triple sec, liqueur de melon, jus d'orange, jus de canneberge 8.

MOJITOS rhum, soda, menthe, sucre de canne \* 10.

MOJITOS FRAMBOISE rhum, soda, 7up, framboises, menthe, sucre de canne \* 10.

CRUSH ROSE vodka, framboises, jus de lime, jus de canneberge 8.

SHERBY LOVE gin 3 Lacs pamplemousse & romarin, soda, jus de canneberge 9.



**SPRITZ**

APEROL SPRITZ Apérol, mousseux, soda 11.





# GIN

Produits du Québec



**UNGAVA** 9.  
*Cantons de l'est*

**PASTILLE DE GOÛT** Forestier et boréal

Donnant à ce gin sa couleur particulière, la baie d'églantier est associée à la camarine noire, le thé du Labrador, la ronce petit-mûrier, le mélange de l'Arctique et le genévrier nordique afin de former une sélection unique d'herbes et de baies 100 % naturelles procurant à ce gin ses arômes envoûtants.



**NORKOTIÉ** 9.  
*Baie-Comeau*

**PASTILLE DE GOÛT** Forestier et boréal

Les baies de genévriers, les baies d'aronia, les feuilles de peupliers fermentés et celles du thé du Labrador sont cueillies et transformées sur la Côte-Nord.



**BROCKMAN'S** 9.  
*Royaume-Uni*

**PASTILLE DE GOÛT** Fruité

Outre la traditionnelle baie de genièvre, on retrouve dans ce gin d'intenses parfums de fruits noirs comme le bleuet et la mûre, ainsi que de la réglisse et des écorces d'orange et de citron.



**HENDRICK'S** 9.  
*Royaume-Uni*

**PASTILLE DE GOÛT** Floral

La quête botanique débute avec des arômes herbacés, de roses et même de concombres. Réel bouquet embouteillé, cette complexité agrémentée les habituelles baies de genièvre et complète sa texture soyeuse.



**CHERRY RIVER - Petits fruits et basilic** 9.  
*Magog*

**PASTILLE DE GOÛT** Fruité

En bouche, les notes classiques de la baie de genièvre et de la graine de coriandre prédominent et laissent s'introduire, discrètement, la délicatesse de la mûre blanche, la douceur du bleuet, le caractère acidulé de la canneberge et, pour parfaire l'équilibre, la vivacité du basilic.



**ROMEO'S GIN** 9.  
*Montréal*

**PASTILLE DE GOÛT** Herbacé et végétal

Dry gin contemporain qui a pour mission de supporter l'art. Une signature aromatique unique: un mélange de genièvre, concombre, aneth, lavande, amande et citron.



**3 LACS - Pamplemousse et Romarin** 9.  
*Salaberry-de-Valleyfield*

**PASTILLE DE GOÛT** Agrumes

Ce gin raffiné et audacieux est élaboré avec de juteux quartiers de pamplemousse biologique, ainsi que des branches de romarin frais biologique.



**BOMBAY** 8.50  
*Royaume-Uni*

**PASTILLE DE GOÛT** Genièvre

Distillé à partir de 10 aromates, dont des baies de genièvre de Toscane, qui sont infusées à la vapeur pour assurer une extraction délicate des saveurs.



## SCOTCH & WHISKY

Canadian Club, whisky, Canada	8.
Jack Daniel's, Old No. 7, États-Unis	8.
Jack Daniel's Honey, Liqueur de miel, États-Unis	8.
Jameson, whiskey, Irlande	8.
Buffalo Trace, Bourbon, États-Unis	9.
Chivas Regal, 12 ans, scotch blended, Écosse	9.
Glenfiddich, 12 ans, Highland single malt, Écosse	9.



## BRANDY & COGNAC

Brandy Français, St-Rémy Napoléon V.S.O.P	8.
Cognac V.S.O.P., Rémy Martin, France	9.
Cognac X.O., Rémy Martin, France	25.