

LES CHEFS-D'OEUVRE

JOHN ROSE'S PINEAPPLE | 18

Appleton 8 Year, Cointreau, ananas, lime, sirop d'orgeat (amande) et amers

RASPBERRY & GIN LANE | 19

Gin London Dry Leap Day, Chartreuse verte, Chambord, thé d'hibiscus en vrac, sirop de rose, jus de lime, Ms. Better's Bitters Foamer, pamplemousse déshydraté, menthe et pétales de rose

THE SCARLET FLAME | 18

Vodka Ketel One, whisky Fireball à la cannelle, thé d'hibiscus, jus de canneberge, sirop simple, jus de citron et romarin givré

KLIMT'S GOLDEN MULE | 17

Whisky canadien Signal Hill, lime, cidre de pomme, bière de gingembre, cannelle et anis étoilé

ADELE'S AMBER KISS | 18

Jose Cuervo Tradicional Plata, lime, orange, purée de fruit de la passion, thym et Tajín

AUTUMN ON THE SEINE | 19

Whisky Suntory Toki, St-Germain, citron, poire, sirop de romarin et eau tonique

THE ROY LICHTENSTEIN | 17

Whisky canadien Signal Hill, sirop de demerara, Angostura, fumée de bois de cerisier

THE NIGHT CAFÉ | 17

Vodka, liqueur de café, cacao blanc, espresso et sirop simple

LES CLASSIQUES

Nous servons les cocktails classiques et pouvons créer votre cocktail sur demande, y compris des cocktails sans alcool préparés avec nos options de vodka, gin, tequila et rhum épicé.

LES SANS-ALCOOL 0 % ALCOOL

GOLDEN HOUR MULE | 12

Cidre de pomme, lime, sirop simple, bière de gingembre, cannelle et anis étoilé

VAN GOGH'S RISING SUN | 10

Lime, orange, ananas, purée de fruit de la passion, thym et Tajín

TO A SUMMER'S DAY | 10

Citron, poire, sirop de romarin et eau tonique

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES LOCALES EN FÛT | 10

O'Creek
Pumphouse
Four Rivers Brewing Co.
Graystone Brewing

BIÈRES IMPORTÉES EN FÛT | 10

Stella Artois
Michelob Ultra

COCKTAILS ET CIDRES EN CANETTE | 10 - 11

SCOW | Cidre de poire
No Boats on Sunday | Cidre de pomme
NB Distillery | Limonade à la vodka

BIÈRES SANS ALCOOL | 8 - 10

Heineken 0.0
Pumphouse Radler au pamplemousse 0 %

VIN ROUGE VERRE / BOUTEILLE

Gérard Bertrand 940 Cabernet Sauvignon, France | 16 / 46

Bouchard Aîné & Fils Héritage du Conseiller Pinot Noir, France
| 16 / 46

Las Moras Reserve Malbec, Argentine
15 / 45

Fontanafredda Barolo DOCG Italie | 100 | Bouteille seulement

VIN BLANC VERRE / BOUTEILLE

The OC by Magnetic Hill Winery Canada | 16 / 46

Voga Pinot Grigio, Italie | 15 / 43

Bouchard Aîné & Fils Héritage du Conseiller Chardonnay,
France | 16 / 46

Errazuriz Estate Sauvignon Blanc, Chili | 16 / 46

M. Chapoutier Côtes du Rhône Blanc France | 55 | Bouteille seulement

MOUSSEUX ET ROSÉ VERRE / BOUTEILLE

Maschio Prosecco, Italie | 16 / 51

Gérard Bertrand Côte des Roses Rosé, France | 17 / 53

Moët & Chandon Brut Champagne, France | 170 | Bouteille seulement

BOUCHÉES À PARTAGER

PAIN | VG | 6

Pain au levain, beurre composé fouetté, excellente huile d'olive et sel de mer

LA PALETTE | P 28 & G 35

Sélection de charcuteries locales, fromages à pâte molle et ferme et pâtés. Servie avec pain et cornichons

HUÎTRES | DF/GF | 22

Crues, servies avec les classiques : mignonnette, citron et sauce piquante locale

HUÎTRES ROCKEFELLER | 24

Sauce à la crème fumée, cheddar à la truffe, chapelure grillée et aneth frais

MINI-BURGERS WAGYU 'ADULT HAPPY MEAL' | 23

Pain brioché maison, laitue, provolone, aïoli à l'ail et sauce barbecue, avec croustilles à la truffe

CREVETTES GAMBAS | DF | 19

Crevettes sautées à l'huile d'olive et à l'ail, piment, olives et poivrons verts, servies avec baguette grillée

BROCHETTES DE POULET BBQ GF | 19

Brochettes de poulet marinées au BBQ à l'érable et aïoli au gochujang

BROCHETTES DE POIS CHICHES | V & DF | 17

Brochettes de pois chiches BBQ fumées au cumin et paprika, avec aïoli au gochujang

DESSERT

COUPE GLACÉE | 11 | GF/VG

Sauce aux bleuets maison et chocolat blanc

V - VÉGÉTALIEN | VG - VÉGÉTARIEN | DF - SANS PRODUITS LAITIERS | GF - SANS GLUTEN

La viande crue peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire et devrait être évitée par les personnes âgées, les enfants, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées