

## BAR À SPRITZ

**APÉROL SPRITZ**  
LE CLASSIQUE :  
Apérol • Cava **12\$**

**ZESTE SPRITZ**  
Liqueur amère Zeste  
• Jus de citron frais  
• Cava **12\$**

**SPRITZ À LA PÊCHE**  
Apérol Nectar de pêche  
• Ketel One pêche  
• Jus de citron frais  
• Bitter à la pêche  
• Cava **12\$**

**MOJITALIANO**  
Rhum Baron Samedi  
• Liqueur amère Zeste  
• sirop d'orange et basilic maison  
• Cava **12\$**

**CAMPARI SPRITZ**  
Campari • Bitter à l'orange  
• Sirop de cerise maison  
• Cava **12\$**

**LIMONCELLO SPRITZ**  
Ketel One citron  
• Limoncello  
• Jus de citron  
• Cava **14\$**

**SPRITZ FLEUR DE SUREAU**  
St-Germain • sirop maison menthe & lime  
• Cava **14\$**

**AMARETTO SPRITZ**  
Amaretto Disaronno  
• Liqueur de cerise maraschino  
• Jus de lime frais  
• Cava **14\$**

**AMARO SPRITZ**  
Amaro Averna • Monna & filles crème de cassis  
• Cava **14\$**

## COCKTAILS SIGNATURE

**CYNAR SOUR 12**

Un sour à l'italienne : Cynar Aperitivo, liqueur de cerise maraschino, sirop de cerise noire, jus de citron frais et blanc d'oeuf. Garni d'une cerise noire

**PAPER PLANE 13**

Un cocktail parfait pour décoller la soirée : Bourbon Bulleit, Amaro Averna et liqueur amère Zeste. Garni d'un zeste d'orange

**GIN & IT 14**

Une partie gin, une partie Italie avec une touche québécoise : Tanqueray Flor de Seville, Vermouth Cinzano et liqueur amère Zeste. Garni d'une tranche d'orange sanguine déshydratée

**CAESAR TOSCANE AU VINAIGRE BALSAMIQUE 12**

Un caesar frais du jardin : Vodka Ketel One concombre & menthe, mélange d'épices maison, vinaigre balsamique et Clamato. Garni d'artichaut, tomate séchée et basilic frais

**TOM COLLINS CHARTREUSE 13**

Chartreuse, Limoncello, Jus de citron frais, sirop maison au thym & citron. Garni d'une tranche de citron déshydratée

**BOUQUET DE WILHELMINE 12**

Un bouquet à offrir ou à garder pour soi : Gin Wilhelmine pamplemousse & figue, bitter floral, purée de framboises, jus de lime frais, sirop simple et blanc d'oeuf. Garni de pamplemousse déshydraté et pétales de capucines

Les gins Wilhelmine et Jules-Ernest sont distillés par les Maîtres Distillers du Groupe Triplets

**JULES OLD FASHION 14**

Jules, à la bonne vieille façon : Jules-Ernest gin au thym & citron, sirop de thym maison et bitter Angostura. Garni de citron déshydraté et d'une branche de thym

**BOULEVARD FERNET 14**

Un Boulevardier à l'italienne : Bourbon Bulleit, Vermouth blanc Cocchi Americano et Fernet Branca. Garni d'une fleur comestible

**METROPOLITAIN 13**

Le Mr. Big au cosmopolitain à Carrie : Ketel One citron, Campari, Amaro Montenegro, jus de lime frais et bitter à l'orange. Garni de twist à l'orange

BOUQUET DE WILHELMINE

## SANGRIA

BOUQUET DE WILHELMINE

**SANGRIA BLANCHE**  
Ketel One pamplemousse  
• Limoncello  
• Sirop de menthe et lime maison • Vin blanc

**SANGRIA ROUGE**  
Rhum Captain Morgan  
épicé • Triple sec  
• Jus d'orange  
• Vin rouge

**SANGRIA ROSE**  
Ketel One pêche  
• Liqueur amère Zeste  
• Jus de canneberges  
• Vin love rosé

## UN CLASSIQUE ITALIEN

## BAR À NEGRONI

### CLASSICO

LE CLASSIQUE :  
Gin Tanqueray • Campari  
• Vermouth Cinzano **12\$**

### LA COMPESSE

VARIATION DU FRUIT DE L'ORCHIDÉE :  
Gin à la lime • Liqueur à l'orange Zeste •  
Vermouth Rouge-Gorge blanc **14\$**

### MARCONI

LE PREMIUM ITALIEN :  
Gin Poli Marconi 46 • Campari  
• Vermouth Cocchi di Torino **15\$**

### BLANCO

LE NEGRONI BLANC :  
Tanqueray Rangpur • Lillet Apéritif  
• Cocchi Americano Blanco **13\$**

### DU FJORD

LE NEGRONI À SAVEUR DU FJORD DU SAGUENAY :  
Gin KM12 • Amaro Amerno  
• Vermouth Rouge-Gorge **14\$**

### SBAGLIATO

LE CLASSIQUE ALLONGÉ AU CAVA :  
Luxardo Dry Gin • Campari • Vermouth Cinzano • Cava Villa Conchi **14\$**

## BIÈRES EN FÛT

<b>SLEEMAN ORIGINAL</b>	<b>5.50/7.25</b>
<b>SLEEMAN ROUSSE</b>	<b>5.50/7.25</b>
<b>PABST</b>	<b>5.50/7.25</b>
<b>COORS LIGHT</b>	<b>5.50/7.25</b>
<b>MOLSON EXPORT</b>	<b>5.50/7.25</b>
✦ <b>À TOUT LE MONDE</b>	<b>6.00/8.00</b>
✦ <b>BLANCHE DE CHAMBLY</b>	<b>6.00/8.00</b>
<b>PIER POINT IPA</b>	<b>6.00/8.00</b>
✦ <b>CIDRE RABASKA</b>	<b>6.25/8.75</b>
<b>BROOKLYN LAGER</b>	<b>6.25/8.75</b>
<b>1664 BLANC</b>	<b>6.25/8.75</b>
✦ <b>IPA BDM</b>	<b>6.25/8.75</b>
<b>BELGIAN MOON</b>	<b>6.25/8.75</b>
✦ <b>SURFERS DE L'APOCALYPSO</b>	<b>6.25/8.75</b>
✦ <b>SAISON DU TRACTEUR</b>	<b>6.25/8.75</b>
✦ <b>SAISON DE L'ÎLE</b>	<b>6.25/8.75</b>
<b>HEINEKEN</b>	<b>6.25/8.75</b>
<b>MORETTI</b>	<b>6.25/8.75</b>
<b>DOS EQUIS</b>	<b>6.25/8.75</b>
<b>LOXLEY</b>	<b>6.25/8.75</b>

## BOUTEILLE

## BIÈRES EN

✦ <b>MORSURE TROU DU DIABLE</b>	<b>9</b>
✦ <b>PITOUNE TROU DU DIABLE</b>	<b>9</b>
✦ <b>SAISON DU TRACTEUR TROU DU DIABLE</b>	<b>9</b>
✦ <b>SANG D'ENCRE TROU DU DIABLE</b>	<b>9</b>
✦ <b>MCTAVISH TROU DU DIABLE</b>	<b>9</b>
✦ <b>BLANCHE DE SHAWI TROU DU DIABLE</b>	<b>9</b>
✦ <b>BUTEUSE TROU DU DIABLE</b>	<b>9</b>
✦ <b>SMASH CITRA TROU DU DIABLE</b>	<b>9.50</b>
<b>SANS ALCOOL</b>	
<b>HEINEKEN SANS ALCOOL</b>	<b>7</b>
<b>1664 BLANCHE SANS ALCOOL</b>	<b>7</b>

## BIÈRES EN

## CANETTE

<b>BIRRA FANELLI ROSSO</b> , Ale Rousse 4,9%	<b>10</b>
<b>BIRRA FANELLI ITALIA PALE ALE</b> , Session IPA 4,5%	<b>10</b>
<b>BIRRA FANELLI BIANCA AL LIMONE</b> , Blanche Citron 4,5%	<b>10</b>
<b>BIRRA FANELLI MELOGRANO</b> , Sûre à la pomme grenade 4,9%	<b>11</b>

Les bières Fanelli sont fièrement brassées à Montréal

## BAR À GIN

TONIQUES FEVÉRTÉE 3.50\$

<b>HENDRICKS</b>	<b>9</b>
<b>TANQUERAY</b>	<b>8</b>
<b>TANQUERAY 10</b>	<b>9</b>
✦ <b>SAINT-LAURENT</b>	<b>10</b>
✦ <b>SAINT LAURENT 1 AN</b>	<b>11</b>
<b>MADISON PARK</b>	<b>10</b>
<b>MADISON PARK OLD</b>	<b>14</b>
✦ <b>LOOP</b>	<b>11</b>
✦ <b>ROMEO</b>	<b>10</b>
✦ <b>RADOUNE</b>	<b>10</b>
✦ <b>KM12</b>	<b>10</b>
<b>BE ORIGIN</b>	<b>10</b>
✦ <b>PORTAGE</b>	<b>10</b>
<b>QUEENSBOROUGH</b>	<b>10</b>
<b>DILLON'S</b>	<b>9</b>
<b>DILLON'S ROSE</b>	<b>10</b>
<b>SEVENTH HEAVEN</b>	<b>10</b>
✦ <b>JULES ERNEST</b>	<b>10</b>
<b>BOTANIST</b>	<b>11</b>
<b>BULLDOG</b>	<b>10</b>
<b>JODHPUR</b>	<b>10</b>
✦ <b>UNGAVA</b>	<b>9</b>
<b>LUXARDO DRY GIN</b>	<b>9</b>
<b>LUXARDO SOUR CHERRY</b>	<b>9</b>
<b>POLI MARCONI 46</b>	<b>13</b>
✦ <b>WILHELMINE</b>	<b>11</b>
✦ <b>CANOPEE</b>	<b>9</b>
✦ <b>VIOLETTE</b>	<b>11</b>
<b>BROCKMANS</b>	<b>11</b>
✦ <b>MENAUD</b>	<b>13</b>
<b>GORDON'S PINK</b>	<b>9</b>

## SHOOTERS

JAMESON  
JACK DANIEL'S  
JACK DANIEL'S HONEY  
JACK DANIEL'S FIRE  
GOLDSCHLÄGER  
JÄGERMEISTER **5\$**

## SCOTCHS & WHISKYS

<b>ABERLOUR</b>	<b>10</b>
<b>ARDBERG 10 ANS</b>	<b>14</b>
<b>BOWMORE 12 ANS</b>	<b>10</b>
<b>CARDHU 12 ANS</b>	<b>11</b>
<b>CHIVAS 12 ANS</b>	<b>11</b>
<b>CHIVAS 18 ANS</b>	<b>18</b>
<b>DALMORE 12 ANS</b>	<b>12</b>
<b>GLENFIDDICH</b>	<b>11</b>
<b>GLENFIDDICH 15 ANS</b>	<b>13</b>
<b>JOHNNY WALKER BLACK</b>	<b>12</b>
<b>JOHNNY WALKER BLUE</b>	<b>22</b>
<b>JOHNNY WALKER GOLD</b>	<b>14</b>
<b>JOHNNY WALKER RED</b>	<b>8</b>
<b>JURA 10 ANS</b>	<b>11</b>
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b>	<b>18</b>
<b>TALISKER 10 ANS</b>	<b>12</b>
<b>CROWN ROYAL</b>	<b>8</b>
<b>CROWN ROYAL APPLE</b>	<b>8</b>

## DIGESTIFS

- Servi en format de 2 oz -

## VERMOUTH

<b>CINZANO</b>	<b>6</b>
<b>ROUGE-GORGE</b>	<b>7</b>
<b>ROUGE-GORGE BLANC</b>	<b>7</b>
<b>POLI GRAN BASSANO ROSSO</b>	<b>10</b>
<b>COCCHI VERMOUTH DI TORINO</b>	<b>10</b>
<b>COCCHI AMERICANO BLANCO</b>	<b>10</b>

## GRAPPA

<b>POLI BASSANO</b>	<b>11</b>
<b>POLI CLEOPATRA</b>	<b>13</b>

Le grappa est une cascade de maïs de saison produite en Italie

## AMARO

<b>AVERNA</b>	<b>8</b>
<b>MONTENEGRO</b>	<b>10</b>
<b>AMERABLE</b>	<b>10</b>
<b>AMERNOIR</b>	<b>12</b>
<b>CAFFO VECCHIO DEL CAPO</b>	<b>10</b>
<b>ST GEORGE SPRITZ</b>	<b>14</b>
<b>BRUTO AMERICANO</b>	<b>14</b>