

CARTE DES VINS - WINES

BULLES - SPARKLING WINE

*	San Martino, Glera, Spumante, Vénétie	14	63
*N	Gordia, Pétillant Naturel, Slovénie		75
	Veuve Clicquot, Brut, Champagne		150
	Veuve Clicquot, Brut rosé, Champagne		175

BLANCS - WHITE WINES

*B	Altopiano, Trebbiano, Abruzzes	11	50
*	Villa Castello, Pinot Grigio, Abruzzes	13	59
*	Donna Marzia, Vermentino, Pouilles		60
*	Paquet-Montagnac, Chardonnay, Bourgogne		65
*	La Cabotte, Colline Blanc, Côtes-du-Rhône	15	68
*	Tramin, Cuvée T, Pinot, Sauv. Blanc, Alto Adige		68
*B	Folias de Baco, Uivo, Alvarinho, Douro	15	68
*	Clos Beauregard, Muscadet, Loire		70
*	Cantina Iorio, Falanghina, Campanie Italie	16	72
*	Domaine Molusson, Chablis, Bourgogne	18	81
*	Grimaldi, Langhe, Arneis, Piémont		85
*	Domaine Laporte, Sancerre, Loire	19	88
*	Frères Dutruy, Chasselas, Suisse		110
*	Girardin Meursault, Chardonnay, Bourgogne		185

ORANGE

*B	Folias de Baco, Uivo, Curdito, Douro	15	68
----	--------------------------------------	----	----

ROSÉS

	Miraval, Côte-de-Provence, Provence	15	68
*	Domaine Laporte, Sancerre, Loire		85
*	Les frères Dutruy, Pinot noir, Suisse - 1,5 L		125

ROUGES - RED WINES

*B	Altopiano, Montepulciano, Abruzzes	11	50
*	Tramin, Cuvée T, Schiava, Pinot Noir, Alto Adige	13	59
*	Donna Marzia, Negroamaro, Pouilles		60
*	Paquet-Montagnac, Pinot noir, Bourgogne		60
*	Basciano Brumaia, Chianti Riserva, Toscane		66
*	La Cabotte, Colline rouge, Côtes-du-Rhône	15	68
*	Terenzi, Morellino, Sangiovese, Toscane	16	72
*	Accordini, Valpolicella Ripasso, Vénétie		72
*	Cantina Iorio, Aglianico, Campanie Italie	16	72
*	Château Thivin, Gamay Noir, Beaujolais	17	77
*	Château La Landotte, Médoc, Bordeaux	18	81
*	Grimaldi, Barbera d'Alba, Piémont		85
*	Grimaldi, Nebbiolo d'Alba, Piémont		86
*	Domaine Davenne, Pinot Noir, Bourgogne		95
*	Basciano I Pini, Cab., Merlot, Syrah, Toscane		98
*	Château Monbrison, Haut-Médoc, Bordeaux		99
*	San Rustico, Amarone Classico, Vénétie		120
*	Grimaldi, Camilla, Barolo, Piémont		125
*	Capanna, Brunello di Montalcino, Toscane		150



B Vin Biologique
 N Vin Nature
 * Importation privée

COCKTAILS SIGNATURE

Le STELLA 16

Aperol, Gin, citron, pamplemousse rose, basilic

PARMA 16

Gin Bleu Royal, Maraschino, bitter lavande, lime

ALLORO 17

Vodka, Triple sec, sirop mandarine-vanille-romarin, tonic, blanc d'œuf

CANADIANO SOUR 17

Whiskey canadien, sirop Earl Grey et framboise, citron, blanc d'œuf

SEGRETO 17

Rhum, liqueur de pêche, ananas, citron, menthe

NEGRONI BIANCO 18

Gin, Saint-Germain, Nonino Amaro, pamplemousse, bitter rhubarbe

VENEZIA 18

Grappa, Aperol, sirop de canneberge, bitter Pamplemousse, San Pellegrino citron

AQUILA 19

Mezcal, Aperol, Chartreuse jaune, bitter fumé, citron

S P R I T Z 15

CLASSICO - Aperol, Prosecco, soda

LIMONE - Limoncello, Prosecco, soda

ROSA - Pamplemousse, Aperol, Prosecco

Bières

FÛT

MORETTI – Italie, Lager

IBU 21 – 4.6% - léger houblon

GRIFFINTOWN – Québec, Ale blonde

IBU 20 – 5% - houblon

PETITE BOURGOGNE – Québec, Ale rousse

IBU 25 – 5% - caramel, prune

BLUE MOON – Canada, Blanche style Belge

IBU 14 – 5.5% - zeste d'orange, coriandre

PERROQUET – Québec, Session IPA

IBU 60 – 3.5% - résine, fruits exotiques

APOCALYPSO – Québec, IPA Blanche

IBU 60 – 6.5% - litchi, poire

CIDRE

Cidre pétillant demi-sec Michel Jodoin – Québec

M o c k t a i l s & S a n s a l c o o l

Limonade maison

Brio Chinotto

Bière de Gingembre Italienne 0%

San Pellegrino pétillant : Citron ou Orange sanguine

Jus (orange, pamplemousse, pomme, ananas)

Liqueur douce

Eau gazéifiée 355ml – 750ml

Spritz sans alcool 0%

Gin tonic sans alcool NOROI

Bière HEINEKEN sans alcool 0% - 355ml

Bière locale sans alcool – 473ml

Brasseurs de Montréal (Blonde, IPA, Rousse)

TRAMONTO

Ananas, citron, sirop mandarine-vanille-romarin, soda

STELLINA

Pamplemousse, sirop de canneberge, citron, San Pellegrino citron