

# BIÈRES EN FÛT

St Ambroise 13 onces	5.00	20 onces	7.25
Griffon rousse 13 onces	5.00	20 onces	7.25

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Coors, Molson dry, Molson ex	5.50
Beck's sans alcool	5.50
Cheval Blanc	5.50
Sol (Mexicaine)	6.25
Newcastle (Anglaise)	6.25
Grimbergen ( Belge)	6.25
Heineken (Hollandaise)	6.25
Kronenbourg 1664 (Française)	7.50
St-Raphael, Dubonnet etc..	6.00
Lillet	6.00
Pineau ou Muscat	6.00
Ricard	6.00
Pastis Henry Bardouin	8.00
Kir Cassis ou Litchi	7.00
Kir Royal Cassis ou Litchi	8.50
Kir à la Pomme	11.00
Campari soda	6.75
Bloody Cesar ou Matador	7.75
Rhum and Coke	8.00
Margarita	8.50
Mojitos	10.00
Cosmopolitain	8.50
Dry Martini Gin ou vodka	9.00
Dry Bombay ou Absolut	10.00
Dry Grey Goose	14.00
Martini pomme glacé	15.00

## Scotch et whisky

Crown Royal ou C. Club	7.25
Chivas Regal 12 ans	8.25
Glenfiddish 12 ans	8.50
Bowmore 18 ans	17.50

# Les Vins au verre

## Les Bulles:

Fita Azul, Attitude, Borges	8.00
Cidre léger mousseux, Michel Jodoin	10.00
Pop Champagne, Pommery 200ml	32.00

## Les Blancs:

Pinot Grigio 2015, Campagnola	7.50*
Chardonnay 2015, Le Grand Noir	8.00*
Sauvignon blanc 2015, Attitude, Pascal Jolivet	8.25
Quinta Da Soalheira 2015, DOC Douro	9.50*

## Les Rosés:

Champs de Florence 2016, Domaine du Ridge	8.00
Demi litre	24.00

## Les Rouges:

Beaujolais 2015, Domaine du Vissoux	9.50*
Pinot Noir 2014, Grayson Cellar	10.50*
Saint-Émilion 2011, Tertre de Lisse	11.00*
Crozes Hermitage 2014, Les Jalets Jaboulet	11.00

## Pour fromage, dessert ou dessert en soi

Porto LBV Taylor Fladgate	6.75
Neige , La Face Caché de la Pomme	8.50
Jurançon 2011, Cuvée Jean, Chateau Joly's	10.00
Porto 10 ans Taylor Fladgate	10.00
Porto 20 ans Taylor Fladgate	16.00

## Le vin maison

Verre	5.25
Quart	8.25
Demi	12.50
Litre	24.00

## Sangria Maison

	7.00
	15.00
	28.00

# Vins Blancs

## **BORDELAIS**

Entre-Deux-Mers 2015, Les Arromans, J.Duffau	31.00*
Domaine des Justices 2015, Julie Gonet-Medeville	37.50*

## **BOURGOGNE**

Bourgogne Aligoté 2014, René Bouvier	44.50*
Saint-Bris 2014, Clothilde Davenne	46.00
Saint-Véran 2014, Louis Jadot	47.00
Chablis 2015, Drouin et Vaudon	50.50
Pouilly-Fuissé 2014, Les Souvelles, Marnay-Sorelles	55.00
Meurseault 2014, Sous La Velle, Domaine Rémi Jobart	120.00*
Meurseault 2011, Les Meix Chavau, Lucien Muzard	135.00*

## **ALSACE**

Gentil, 2014, Hugel	36.00
Pinot Blanc, 2014, Trimbach	39.00

## **LOIRE**

Muscadet sur lie 2015, La Tarcière, Bonnet-Huteau	38.00*
Attitude 2015, Pascal Jolivet	36.50
Saumur 2015, Chateau Villeneuve	42.00
Sancerres 2015, Les Baronnes, Henri Bourgeois	54.00

## **Languedoc, Sud-Ouest et Côte du Rhône**

Sauvignon 2015, Fumé Blanchés, Lurton	30.75
Chardonnay 2015, Le Grand Noir, Jean D'Alibert	35.00*
Domaine Cros de la Mûre 2015	46.00*

## **AUTRES PAYS**

Pinot Grigio 2015, Campagnola, Italie	30.00*
L'Orpailleur 2015, Québec	32.75
Chardonnay 2015, Le Bonheur, Afrique du Sud	34.00
Quinta Da Soalheira 2015, DOC Douro Portugal	39.00*
Riesling 2014, Marlborough, Spy Valley, N-Zelande	40.00*
Chardonnay 2014, Arroyo Seco, J.Lohrs, Californie	49.00

# Vins Rouges

## LOIRE

Gamay 2014, Domaine De La Charmoise,	36.25
La Chapelle 2014, Château de Fesles	39.50
St-Nicolas de Bourgueil 2015, La Mine, Y. Amirault	53.00*
Chinon 2015, Philippe Alliet	55.00*

## Italie

Barbera d'Alba 2013, Vite Colte	36.00*
Copertino 2011, Eloquenzia, Azienda Monaci	37.00*
Campolieti 2013, Valpolicella Ripasso, L.Righetti	37.75
Chianti, Colli Senesi, 2014, Poderi del Paradiso	40.00*
Dolcetto D'Alba, 2013, Alessandro Rivetto	41.00*
Liano, 2013, Umberto Cesari	56.00
Ripassa, 2012, Valpolicella, Zenato	56.75
Pietranera, 2015, Toscane, Piaggia	55.50*
Farnito, 2011, Carpineto, Toscane	59.00
Montepulciano D'Abruzzo, 2011, Cagiolo, Cantina Tollo	62.00*
Carmignano, 2014, Il Sasso, Mauro Vannucci	70.00*
Amarone, 2012, Giuseppe Campagnola	83.00*
Brunello Di Montalcino, 2010, Le Potazzine, Gorelli	150.00*

## Espagne et Portugal

Mala Vida 2014, Bodegas Antonio Arraez	38.00*
Cune 2012, Crianza, Rioja	38.00*
Aponte 2008. Reserva, D.O Toro	57.00
Quinta da Romaneira 2010, Reserva, DOC Douro	61.00

## Ailleurs

Pinot Noir 2015, Riserva, Cono Sur (Chili)	33.00
Cabernet Sauvignon 2013, Cousino Macul (Chili)	37.00
Cabernet Sauvignon, 2014, Grayson Cellars, (Californie)	44.00*
Shiraz 2013, Rockbare, Mc Laren Valley (Australie)	45.00*
Pinot Noir 2014, Satellite Spy Valley (Nouvelle Zélande)	46.00*
Pinot Noir, 2014, Grayson Cellars (Californie)	47.50*
Cabernet Sauvignon 2013, Seven Oak, J.Lohr (Californie)	49.00
Osoyoos Larose, 2013, Okanagan Valley, (Canada)	90.00

# Vins Rouges

## BORDEAUX

Cailleteau-Bergeron, 2014, Côtes de Blaye	40.00
Roc du Manoir, 2014, Séverine et Philippe Emile	40.00*
Petit Paveil, 2013, Château Paveil de Luze	40.00*
Château de Fontenille, 2012, StéphaneDefraigne	41.00*
Château de Carolle, 2014, Graves	43.00
Château Rigaud, 2013, Puisseguin Saint-Émilion	44.00*
Tertre de Lisse 2011, Saint-Emilion	49.00*
Petit Manou, 2012, Médoc, F.et S Dief	56.00*
Château Grand Chambellan, 2012, Lalande de Pomerol	65.00*
Château Pomys, 2012, Saint-Esthèphe	73.00*
Clos Manou, 2012, Médoc, F.et S.Dief	88.00*
Haut-Bages Libéral, 2010, Pauillac	95.00*

## BOURGOGNE

Le Chapitre suivant, 2013, René Bouvier	50.00
Mercurey, 2013, Château De Chamirey	57.25
Marsannay 2014, Les Vaudenelles, H. Charlopin	60.00
Marsannay 2013, Les Échezots, Domaine de Bart	64.00*
Bourgogne, 2012, Hautes Côtes de Nuits, Michel Gros	70.00*
Ladoix, 2013, Les Chaillots, Camille Giroud	80.00*
Gevrey Chambertin, 2013, Decelle-Villa	115.00*
Morey-Saint-Denis, 2011, Domaine de L'Écheneault	125.00*
Pommard, 2010, Domaine Confuron-Cotetidot	138.00*

Les vins annotés d'un \* sont d'importation privée

# Vins Rouges

## **BEAUJOLAIS**

Beaujolais III B 2014, Renaud Bodillard	40.00*
Beaujolais 2015, Domaine du Vissoux	44.00*
Brouilly Sous les Balloquets, 2015, Jadot	46.25
Juliéнас Les Paquelets, 2013, Eve Rey	54.00*

## **CÔTES DU RHÔNE**

Château Belleruche 2015, M. Chapoutier	36.00
Croze Hermitage 2014, Les Jalets	46.00
Croze-Hermitage 2014, Les Meysonniers,	56.00
Quartz 2014, Clos du Caillou	64.00
Hermitage 2006, Domaine Du Coulomier	145.00*

## **SUD-OUEST**

Madiran 2010, Tour Bouscassé, Brumont	38.75
Cahors 2011, Château Haut-Monplaisir	38.00*

## **LANGUEDOC ET ROUSSILLON**

Languedoc, 2014, Hecht&Bannier, (Bio)	34.00
Walden 2014, Côtes du Roussillon, Hervé Bizeul	37.75*
Les Cades 2015, Château Pech-Redon	42.00*
Château les Pins 2012, Côtes du Roussillon	44.00*

## Et pour finir le repas

### Cognac

Cognac V.S	7.75
Rémy Martin VSOP	13.00
Courvoisier VSOP	13.00
Rémy Martin XO	21.00

### Eaux de vie

Grappa De Negri	9.00
Poire Williams, Massenez	9.50
Calvados Pays d' Auge	8.25
Armagnac St-Vivant	8.25

### Liqueur

Menthe verte ou blanche	7.75
Frangelico	7.75
Prunelle de Bourgogne	7.75
Tia Maria	7.75
Sambuca Noire ou blanche	7.75
Amaretto	7.75
Belle de Brillet	9.50
Grand marnier	9.00

### Café Flambé

Espagnol	9.75
Brésilien	9.75
Irlandais	9.75
Jozéphil	10.50

# Le Québec

## Nos Bulles

Cidre Léger Rosé Mousseux  
M. Jodoin (Rougemont) 40.00

Berthelot-Paradis, Rosé Brut  
Domaine du Ridge (Saint-Armand) 66.00

## Liquides Tranquilles

My-Cryo, Cidre Fort  
Cidrerie Cryo ( Mont Saint-Hilaire) 24.00

L'Orpailleur blanc 2015  
Vignobles L'Orpailleur (Dunham) 35.00

Le Chenapan rouge 2011  
Vignobles les Murmures (St-Jean-Baptiste) 38.00

## Avec Dessert ou Fromages (375ml)

La Mère Veilleuse,  
.Vignobles Les Murmures (St-Jean-Baptiste) 34.00

Strowhein 2009 vin de paille,  
Thierry Kobloth (Saint-Bruno) 1 36.00

Crémant de glace,  
Cidrerie du Minot (Hemmingford) 46.50

La Face Cachée de la Pomme,  
Neige Première (Hemmingford) 50.00

## Autres Boisson sans alcool mais plein de vie

Elixir Kombucha Limonade Lavande 5.00

Elixir Kombucha Gingembre 5.00  
(Saint Jean sur Richelieu)



## Les Bulles

Pop Champagne, Pommery 200ml	32
Fita Azul, Attitude, Borges	34
Cidre léger rosé mousseux, M.Jodoin	40
Blanquette de Limoux, 2012, Dom. De Fourn	40
Cryo mousseux, cidre sec	46
Berthelot-Paradis, Rosé brut, Dom. Du Ridge	66
Moët et Chandon, brut impérial, Champ. 375ml	77
L'Allier, Grande réserve, Grand cru, Champagne	90
Laurent Perrier, Brut, Champagne	125
Laurent Perrier rosé, Champagne	199

## Les Rosés

Champs de Florence 2016, Domaine du Ridge	32
Colline Teatine rosato 2015, Masciarelli	32*
Vina Real, Rosado 2015, DOC Rioja	36
Côte de Provence 2014, Dupéré Barrera	38

# Demi-Bouteilles

## BLANCS

Bourgogne Aligoté, 2015, Marquis de Jouenne	17.25
Muscadet de Sèvre et Maine La Sablette, 2015	18.00
Riesling, 2015, Alsace Willm	21.25
Sauvignon Kim Crawford, 2015, Marlborough (E U)	22.25
Del Vesuvio Lacrima Christi, 2012, Mastrobernardino	24.75
Menetou-Salon, 2013, Domaine Pellé, Loire	27.75
Chablis Les Champs Royaux, 2014, William Fevre	28.50
Sancerre, 2014, Henry Natter	30.00*
Sauternes, 2009, Château Bastor-Lamontagne	57.00

## ROUGES

Beaujolais Village, 2014, Georges Duboeuf	18.50
Chianti, 2015, Renzo Masi	19.50*
Cahors, 2011, Château Haut-Monplaisir	22.00*
Bordeaux 2015, Les Arromans, J. Duffau (500ml)	25.00*
J.Lohrs, 2014, Seven Oaks, Paso Roble	25.25
Nekeas, 2012, Crianza, (500ml)	26.00*
Brouilly, 2013, Georges Duboeuf (500ml)	32.00
Mercurey, 2012, Château de Chamirey	35.75
Saint-Estèphe Château Pomys, 2012,	36.75*

\* Importation Privé

