



Vins Blancs / White Wine

	V/G	B
Vin Maison	\$7	\$29
L'Orpailleur, Quebec, Canada	\$10	\$39
Santa Margarita, Pinot Grigio, Italie	\$10	\$42
Oyster Bay, Chardonnay, Nouvelle-Zelande	\$10	\$44
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zelande	\$12	\$52
La Chablisienne Cuvee 2013, Bourgogne, France		\$54
Albert Bichot Pouilly-Fuisse, Bourgogne, France		\$57

Bulles / Bubbles

Ruffino Prosecco, Italie	\$11	\$45
Oyster Bay, Rosé, Sparkling Cuvee, Nouvelle-Zélande		\$52
Veuve Clicquot Rich		\$195

Vins Rouges / Red Wines

Vin Maison	\$7	\$29
L'Orpailleur, Quebec, Canada	\$10	\$39
Mouton Cadet Reserve, Bordeaux, France	\$10	\$44
Albert Bichot Vieilles Vignes, Pinot Noir, Bourgogne, France	\$11	\$44
Roberto Mondavi Selection 2014, Cabernet Sauvignon, Californie	\$11	\$46
Oyster Bay, Pinot Noir, Nouvelle-Zelande	\$12	\$52
Gerardo Cesari Bossan, Ripasso, Italie		\$69
Chateau La Croix Saint-Estephe 2011, Bordeaux, France		\$86
Clos du Bois, Briarcrest, Cabernet Sauvignon, Alexander Valley 2012		\$93

BIÈRE / BEER

En Fut / On tap

Saint Ambroise IPA	Québec	\$8
Moosehead Lager		\$8
Cheval Blanc	Québec	\$8
Saint Amboise Stout	Québec	\$8
Griffon Rousse	Québec	\$7.50
Griffon Blonde	Québec	\$7.50

Cidre / Cider

Sarah Coles snaffle	Québec	\$8.50
Sarah Coles Whip Sec/Dry	Québec	\$8.50
Mystic Cider	Québec	\$7

Bouteille / Bottle

Tremblay Blonde Larger	Québec	\$7
Moose light		\$7
St-Amboise Apricot wheat	Québec	\$7.50
"Twisted Tea Hard Alcohol	Québec	\$7.50
Bitburger non-alcoholic		\$6
Belle Gueule	Québec	\$7
Celia (Gluten Free)		\$8

Pitchet / Picher's

Griffon Rousse et Blonde \$20
IPA, Moosehead, Cheval Blanc, stout \$22

Spiritueux / Spirits

Vodka

Iceberg	Québec	\$8
Ketel One		\$10
Tito		\$11
Pur	Québec	\$13
Grey Goose		\$14

Gin

Tanqueray		\$8
Bombay		\$9
Ungava	Québec	\$10
Piger Hericus	Québec	\$12
Mayfair		\$12
Hendrick's		\$12
St Laurent	Québec	\$12

Rhum

Capitan Morgan Blanc		\$8
Capitan Morgan Foncé		\$8
Appleton Estate		\$9
Sailor Jerry spiced		\$9
Kraken		\$9
Blackpool spiced		\$9
Chic Choc	Québec	\$9
Flor de Caña		\$11

Bourbon

Jim Beam		\$8
Knob Creek		\$12
Basil Hayden		\$13
Woodford Reserve		\$14

Scotch

Johnny Walker Black		\$10
Glenfiddich 12 Years <i>Highland</i>		\$10
Ardbeg 10 Year <i>Islay</i>		\$13
Talisker 10 Years		\$15
Highland Park 12 Years <i>Highland</i>		\$15
Dalmore 12 Years <i>Highland</i>		\$15
Lagavulin 16 Years <i>Islay</i>		\$20
Aberlour 18 Years <i>Speyside</i>		\$28
Auchentoshan 21 Years <i>Lowlands</i>		\$33

Whiskey

Canadian Club		\$8
Canadian Club rye		\$8
Jack Daniels		\$9
Jack Daniels Honey		\$9
Jameson		\$9
Crown Royal		\$9
Chivas 12 Years		\$13
Knappogue Castle 12 Years		\$11
Yamazakura		\$14

Cognac

Remy Martin fine champagne V.S.O.P		\$10
Hennessy		\$13
Gaston de la Grange X.O.		\$24
Remy Martin Excellence X.O.		\$45

Tequila

Sauza Silver		\$8
Sauza Gold		\$9
Patron Silver		\$14
Patron Añejo		\$16



COCKTAILS

"Bramble"

Gin Tanqueray, Chambord, Jus de Citron, Sirop Simple
Tanqueray Gin, Chambord, Lemon juice, Simple syrup
 \$14

"Respecte les aînés"

"Respect Your Elders"

Tanqueray Gin, St-Germain, Lime & Eau de rose
 Tanqueray Gin, St-Germain, Lime & Rosewater
 \$14

"Signora"

Aperol,
 Pamplemousse, St-Germain, Jus de lime, Prosecco
 Aperol,
 Grapefruit, St-Germain, Lime juice, Prosecco
 \$14

"Le Gadois Dollier"

Vodka, Triple Sec, Cheval Blanc
 \$12

"Limonade épicée au Bourbon"

"Spicy Bourbon Lemonade"

Bourbon Knob Creek, Jus de citron, Syrop Thym & Gingembre
 Knob Creek Bourbon, Lemon juice, Thyme and ginger syrup
 \$12

"Tequila Honey Bee"

Tequila, Sirop de Miel, Jus de citron, Angostura
 Tequila, Honey Syrup, Lemon Juice, Angostura
 \$12

"Punch Saint-Pierre"

Rhum Foncé, Jus de Lime, Angostura
 Dark Rhum, Lime Juice, Angostura
 \$12

"G&T Italien"

Gin, Campari, Vermouth Sucré et Tonic
 Gin, Campari, Sweet Vermouth and Tonic
 \$14

"Tinto De Verano"

Rouge maison, Vermouth rouge et Citron San Pellegrino
 House red, red vermouth and Lemon San Pellegrino
 \$12