

Vins

Bulles / Bubbles

	Vr/Gl	Btl
Martini, Piedmont, Prosecco, Glera,	\$10	\$43
Oyster Bay, Rosé, Sparkling Cuvée, Nouvelle-Zélande, Chardonnay/Pinot Noir	\$16	\$68
Le Sot de L'ange, Les Remparts, VDF, Chardonnay/Sauvignon Blanc, Pét Nat, 2016*		\$75
Moët & Chandon Impérial, Champagne		\$170
Veuve Clicquot Rich, Champagne		\$290

Vins Blancs / White Wine

	Vr/Gl	Btl
Vin Maison	\$8	\$33
Domaine Papagiannakos, Sterea Ellada, Savatiano Vieilles Vignes, 2018	\$11	\$45
Poggio Anima, Uriel, Sicile, Grillo, 2017	\$11	\$45
Domaine de la Pépière, Muscadet Sèvre et Maine, 2017	\$13	\$54
Inniskillin, P3, Pinot Noir/Pinot Grigio/Pino Blanc, 2017	\$14	\$58
Château Barouillet, Bergecrac, Sauvignon Gris & Blanc/Sémillon/Chenin, 2017	\$14	\$60
Mountain View Vinters, Monterey County, California, Chardonnay	\$17	\$75
Domaine Doreau, Bourgogne Aligoté, 2016		\$62
Blue Mountain, Okanagan Valley, Pinot Gris, 2017		\$63
Chateau Mont Redon, Lirac, Clairette/Grenache/Roussane, 2017		\$71
Bourgogne Vézelay Les Angelots, Domaine Soeur Cadet, Chardonnay, 2017		\$72
Partida Creus, Blanco Natural, Catalunya*		\$72
Bernard Defaix, Chablis, Chardonnay 2015		\$86

Vins Rosés et Oranges / Rosé Wines

	Vr/Gl	Btl
Gérard Bertrand, Gris Blanc, Grenache Gris/Grenache, Languedoc-Roussillon, 2018	\$10	\$42
Succés Vinicola, Patxanga, Trepal, Conca de Barberà, 2018*	\$14	\$58
Ferlat, Delle Venezie, Pinot Grigio Romato, 2017		\$60
Clos Fornelli, Rosé, Corse, Sciaccarellu, 2018		\$60
Nestarec, Youngster, St-Laurent/Blauffränkish, Czech Republique, 2018*		\$75
Masseria Starnali, Roccamonfina, Falanghina, 2017*		\$63
WeingutHeinrich, Naked White, Burgenland, Chardonnay/Weissburgunder/Gruner Veltliner*	\$16	\$66
Fledermaus, Müller -Thurgau Silvaner, Germany 2016*		\$72
Vinoterra Mtsvane, Georgia, 2016		\$78

Vins Rouges / Red Wines

	Vr/Gl	Btl
Vin Maison	\$8	\$33
Poggio Anima, Belial, Toscane, Sangiovese, 2017	\$11	\$45
Domaine Thymiopoulos, Naoussa, Jeunes Vignes de Xinomavro, 2017	\$12	\$48
Judith Beck, Beck Ink, Austria, Zweigelt/St Laurent, 2017*	\$14	\$60
Domaine Trapadis, Rasteau Réserve, Grenache/Mourvèdre/Syrah/Carignan	\$15	\$62
Tenuta Dalle Ore, Il Cabernet, Veneto, Cabernet Sauvignon	\$17	\$75
Gerardo Cesari, Bosan Ripasso, Veneto, Corvina/Rondinella, 2015		\$82
Reboursgeon-Mure, Cuvée de Maison Dieu, Bourgogne, Pinot noir, 2017		\$90
Tinto Pesquera, Ribera Del Duero, Crianza, Tempranillo, 2015		\$98
Contino, Rioja Alavesa, Gran Reserva, Tempranillo/Graciano 2011		\$98
Produttori del Barbaresco, Barbaresco, Nebbiolo 2015		\$105
Château Haut-Segottes, Saint Emilion Grand Cru, Cab. Sauvignon/Cab. Franc/Merlot, 2011		\$112
*Vins Nature/Natural wine		

BIÈRE

En Fut / On tap

		Pint	½	Litre
Griffon Rousse / Red	Québec	\$6.50	\$4	\$11
Bear Beer Blonde / Blond	Québec	\$6.50	\$4	\$11
Cheval Blanc / White	Québec	\$7	\$4.50	\$12
Saint Ambroise Irish Stout	Québec	\$7	\$4.50	\$12
Saint Ambroise Cream Ale	Québec	\$7	\$4.50	\$12
Saint Ambroise IPA	Québec	\$7	\$4.50	\$12
Death Valley Double IPA	Québec	\$8	\$5.50	\$14
New England IPA	Québec	\$8	\$5.50	\$14
Moosehead Radler	Québec	\$8	\$5.50	\$14
McAdam Cider	Québec	\$8	\$5.50	\$14
Belle Gueule Hefeweizen	Québec	\$8	\$5.50	\$14
Bitburger Pilsner	Import	\$8	\$5.50	\$14
Krombacher Pilsner Foncé / Dark	Import	\$8	\$5.50	\$14
Saisonnier / Seasonal		MP		

Bouteille / Bottle

Beau's:		600ml
Lugtread	Ontario	\$11.50
Tom Green Cherry Milk Stout	Ontario	\$11.50
Kissmeyer Nordic Pale Ale	Ontario	\$11.50
Tagwerk Witbier aux coings	Ontario	\$11.50

Spiritueux

Vodka

Iceberg	Québec	\$8
Tito		\$10
Grey Goose		\$11

Gin

Bombay		\$8
Citadel		\$9
Sipsmith London Dry		\$10
Ungava	Québec	\$10
Mayfair London Dry		\$10
Aviation Dry		\$10
Wild Cirka		\$11
St Laurent	Québec	\$11
Hendrick's		\$12
The Botanist Islay Dry		\$12
Barr Hill		\$14

Rhum

Brugal Ron Anejo		\$8
Brugal Extra Dry		\$8
Bacardi 4 ans		\$8
Bacardi 8 ans		\$9
Plantation Grand Terroir 5 ans		\$9
Barbancourt 8 ans		\$9
Plantation Pineapple		\$9
Trois Rivieres Cuvee de Locean		\$9
Ron Legendario Elixir de Cuba		\$9
Plantation Jamaica Old Reserve		\$11
Brugal 1880 Grand Reserva Familiar		\$12
Flor de Caña 18 ans		\$14
Santa Teresa 1796 Old Reserve Plantation		\$15
Don Q Grand Anejo		\$15

Bourbon

Jim Beam Black		\$8
Bulleit		\$10
Knob Creek Rye		\$11
Knob Creek		\$11
Makers Mark		\$11
Eagle Rare		\$12
Buffalo Trace		\$12
Basil Hayden		\$13
Woodford Reserve		\$14

Scotch

Johnny Walker Black Blend		\$10
Glenfiddich 12 ans Highland		\$10
Glenlivet 12 ans Highland		\$10
Auchentoshan 12 ans Lowlands		\$11
Tobermory 10 ans Islay		\$12
Auchentoshan 12		\$12
Highland Park 12 ans Highland		\$12
The Classic Laddie Scottish Barley Blend.		\$12
Craigellachie 13 ans Speyside		\$13
Talisker 10 ans Irish		\$13
Glendronach old Original 12 ans Highland		\$13
Laphroaig quarter cask Islay		\$13
Ardbeg 10 ans Islay		\$14
Dalmore 12 ans Highland		\$14
Lagavulin 16 ans Islay		\$16
Auchentoshan 18 ans Lowlands		\$20
Aberlour 16 ans Speyside		\$26

Whiskey

Kilbegan Blend		\$8
Canadian Club Rye		\$8
Jameson		\$9
Crown Royal		\$9
Jack Daniels		\$9
Zazu Japanese		\$10
Chivas 12 ans		\$10
Knappogue Castle 12 ans		\$11
Toki Suntory		\$11
Yamazakura Japanese		\$15

Tequila

Sauza Blue 100% Agave		\$8
Cazadores Blanco		\$9
Hornitos Black Barrel		\$9
Casamigos Tequila Blanco		\$11
Patron Silver		\$12
Crevente, Mescal Joven		\$13
Casamigos Tequila Resposado		\$13
Patron Añejo		\$13
Don Julio		\$13
Casamigos Tequila Añejo		\$14

Cognac

Remy Martin fine champagne V.S.O.P		\$10
Remy Martin, Excellence X.O		\$35

COCKTAILS

"Oaxacan Mule"

Sombra Mezcal, Lime, Bière aux Gingembre
Sombra Mezcal, Lime, Gingerbeer
14\$

"Ruby Spritz"

Martini Bitter, Jus de Pamplemousse, Prosecco et Soda
Martini Bitter, Grapefruit Juice, Prosecco and Soda
9\$

"Ocho Old Fashioned"

Bacardi 8, Mrs Better Bitters Chocolat bitters, Sirop
Simple, Bacon tremper de chocolat noire
Bacardi 8, Mrs Better Bitters Chocolate bitters, Simple
Syrup, Dark chocolate covered Bacon
15\$

"Pimlet"

Grey Goose a la Poire, Jus de Lime, sirop simple
Grey Goose Pear, Lime Juice, simple syrup
15\$

"Spring in Cancun"

Bacardi Superior, Jus d Ananas, Crème de Coco, Jus de
Lime
Bacardi Superior, Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime
Juice
14\$

"Me So Spicy"

Sauza 100% Agave tequila, Sirop de Piment thai, puree
de Fraise, Jus de Lime.
Sauza 100% Agave tequila, Thai chili syrup, Strawberry
puree Lime Juice.
14\$

"César au Fruits de Mer et Cochon"

César, Raifort, Champignon et Haricot Vert Marinés, Huître,
Crevette Tigrée, Bacon à l'Érable fait Maison et Fromage
Cheddar... \$20

"Voté dans les top dix items à manger au Canada dans le Guardian de
Londre, Édition Septembre 2018"
Dès 16h

"Seafood and Swine Caesar"

Caesar, Horseradish, Pickled Mushrooms and Green Beans
Oyster, Tiger Shrimp, House made Maple Bacon and Cheddar
Cheese... \$20

"Voted one of the top ten things to eat in Canada
London Guardian September 2018"
Available from 4pm