


Apéritifs maisons

Bloody Ceasar	5.75
Porto blanc tonic	5.50

Cocktails maisons

Cosmopolitain	7.00
Blue Angel	7.50
Sangria blanche ou rouge	6.00

Bières

<u>Fût</u>	12oz	20oz	Pichet
La Point de 	3.75	6.00	17.00
Boréale Rousse	3.75	6.00	17.00
Boréale Blanche	3.75	6.00	17.00

Bouteilles

Bud light	4.75	Newton	6.75
Budweiser	4.75	Smirnoff Ice	6.75
Labatt Bleue	4.75	Beck's sans alcool	3.75
Stella Artois	5.75		

Vins au verre

Blancs

	3oz	5oz	7oz
Vin blanc spécial du jour	3.25	6.00	8.00
Domaine Reine Juliette, Picpoul de Pinet 2010, Côteaux du Languedoc A.O.C., France	5.00	8.00	11.50
Domaine les Brome, Vidal 2009, Lac Brome, Québec (<i>coup de cœur du sommelier</i>)	5.75	9.75	13.75
Château de la Grave, « Grains Fins » 2010 Côtes de Bourg A.O.C., France	6.75	10.75	15.25
Robert-Denogent, « Les Tâches » 2009 Macon-Fuissé A.O.C., France	7.00	12.00	16.00

Rosés

	3oz	5oz	7oz
Rivière du Chêne, Rosé de Gabrielle 2010 Saint-Eustache, Québec, Canada	4.50	7.50	10.50
Anne de Joyeuse, Camas Syrah Rosé 2010 Vin de Pays d'Oc, France	6.50	10.75	15.00

Rouges

	3oz	5oz	7oz
Vin rouge spécial du jour	3.25	6.00	8.00
Mas des Tourelles, Merlot 2009, Vin de Pays d'Oc, France	4.50	7.50	10.50
Jean-Noël Bousquet, La Garnotte 2010 Corbières A.O.C., France	5.40	9.00	12.50
Lavia, Monastrell-syrah 2006 Bullas D.O. Espagne (<i>coup de cœur du sommelier</i>)	6.50	10.75	15.00
Las Vertientes, Arboleda 2008, Cabernet Sauvignon, Valle de Aconcagua, Chili	6.50	10.75	15.00

Les promotions du Vu Resto ne sont applicables que sur réservation.