


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	Frampton Brasse	5.50

Vins au verre

Blancs

	3oz	5oz	7oz
Vin blanc spécial du jour	3.25	6.00	8.00
Herdade das Albernoas, Vinho Regional Alentajano 2010, Portugal	4.75	8.00	11.00
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	6.25	10.50	14.50
Adaras, Blanco selección 2009, Almansa, Almansa D.O. Espagne	6.50	10.75	14.75

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	5.25	8.75	12.25

Rouges

	3oz	5oz	7oz
Vin rouge spécial du jour	3.25	6.00	8.00
Campos de Luz, Garnacha Old Vine 2010 Carinena D.O. Espagne (<i>coup de cœur du sommelier</i>)	4.75	8.00	11.00
Colosi, Rosso 2009, Sicilia I.G.T., Italie	5.75	9.75	13.75
Vajra, IIMerlonero 2007, Rosso da Tavola, Italie	6.25	10.50	14.50
Lot 96, Foppiano Vineyards, Californie, États-Unis	6.50	10.75	14.75

Une formation en vin vous intéresse ? Nous avons en main le cours qu'il vous faut. Demandez des informations à votre serveur.