

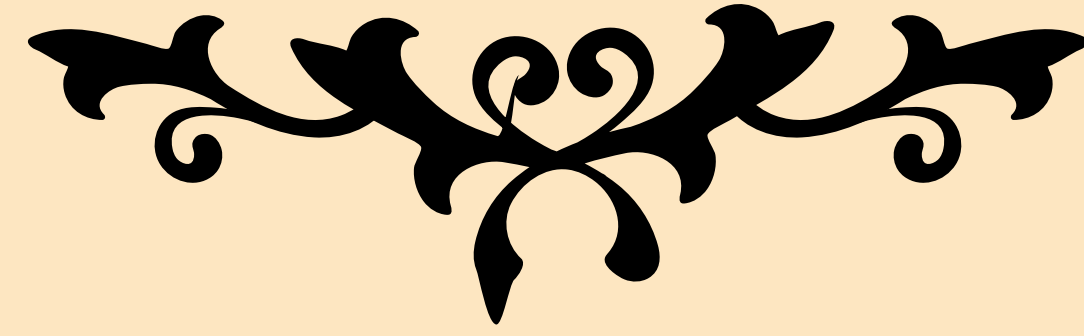


**SUCRÉ, SALÉ... UN PEU ARROSÉ !**



# Darling

## BRUNCH



### Rosti

Parmesan, aioli

**9\$**

### Grand déjeuner classique

Deux œufs, patates, focaccia

*Viande ou Végé*

**22\$**

### Croquettes, saumon fumé

Mayonnaise à l'ail noir

**24\$**

### Assiette à partager

Fromage Louis d'Or, charcuterie, prosciutto, chutney aux bleuets, légumes marinés

**21\$**

### Tartare de saumon

Entrée **19\$**

Plat **32\$**

\*\*\*

### Œufs bénédicte saumon fumé

Saumon fumé, patates déjeuner

**24\$**

### Œufs bénédicte à la florentine

Épinards, fromage feta,

patates déjeuner

**24\$**

### Œufs bénédicte au bacon

Bacon, poivrons rouges grillés, cheddar, patates déjeuner

**24\$**

\*\*\*

### Omelette

Jambon- fromage **21\$**

Fromage feta et épinards **21\$**

### Salade poulet grillé et avocat

Quinoa, verdure, légumes de saisons, granola salé

**23\$**

### Shakshuka

2 oeufs, olives, feta, sauce poivron-tomates et croûtons à l'ail

**21\$**

### Tostada végété

Salade avocat et tomates, feta, 2 oeufs miroirs, tortilla de maïs

**18\$**

### Sandwich déjeuner

Omelette, saucisse maison, cheddar fort

**14\$**

\*\*\*

### Pain doré frit

Ganache au chocolat au lait, noix de macadam, prunes

**14\$**

### Gaufre

Caramel d'érable, confiture fraise et rhubarbe

**14\$**

*Extras disponibles \* bacon / saucisse/ jambon  
avocat / champignons/ poulet **4,50\$***

*Saumon fumé **8\$***

### Toast à la mortadelle

Miel, ricotta, noix

**12\$**

### Focaccia au levain

**6\$**

### Patates déjeuner ou frites

Mayo maison

**7,50\$**

### Petit bol de fruits de saison

**9\$**

### Salade verte

**9\$**

**HUITRES 3\$**

Minimum de 3 à la commande



## SMOOTHIES

### Smoothie Baies

Bleuet, fraise, banane, yogourt grec

**8\$**

### Smoothie Vert

Ananas, gingembre, épinard, banane

**8\$**

**MIMOSA**

Au verre 10\$- Bouteille 48\$

## PATISSERIES

### Gâteau au fromage

Coulis de canneberges

**11\$**

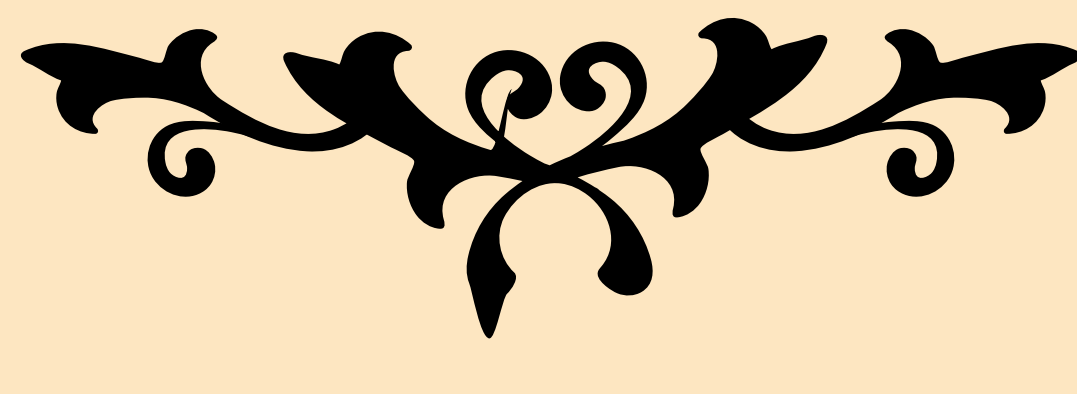
### Biscuit au chocolat

**4,50\$**



# Darling

## BRUNCH



### Rosti

Parmesan, aioli

**\$9**

### Large Classic Breakfast

Two eggs, potatoes, focaccia

Meat or Vegetarian

**\$22**

### Potato fritter, smoked salmon

Garlic mayonnaise

**24\$**

### Plate to share

Louis d'or cheese, cold cuts, prosciutto, blueberry chutney, marinated vegetables

**\$24**

### Salmon tartar

Apetizer **\$19**

Main **\$32**

\*\*\*

### Smoked Salmon Benedict Eggs

Smoked salmon, breakfast potatoes

**\$24**

### Florentine Benedict Eggs

Spinach, feta, breakfast potatoes

**\$24**

### Bacon Benedict Eggs

Bacon, grilled red peppers, cheddar, breakfast potatoes

**\$24**

\*\*\*

### Omelette

Ham and cheese **21\$**

Spinach and feta cheese **21\$**

### Grilled Chicken & Avocado Salad

Quinoa, greens, seasonal vegetables, savory granola

**\$21**

### Shakshuka

2 eggs, olives, feta, pepper-tomato sauce, and garlic crou-  
tons

**\$21**

### Vege Tostada

Avocado and tomato salad, feta, sunny side up eggs, corn  
tortilla

**\$18**

### Breakfast Sandwich

Omelette, homemade sausage, sharp cheddar

**\$14**

\*\*\*

### Fried french Toast

Milk chocolate ganache, macadamia nut, plums

**14\$**

### Waffle

Maple caramel, straberry and rhubarb jam

**14\$**

*Extras available \* bacon / sausage/ ham  
avocado / mushroom/ chicken **4,50\$***

*Smoked salmon **8\$***

### Sourdough Focaccia

Salted butter and  
honey

**6\$**

### Mortadella toast

Mortadella, honey, ricotta,  
nuts

**12\$**

### Breakfast potatoes

Mayo

**7,50\$**

### Green Salad

**10\$**

### Cup of seasonal fruit

**7\$**

---

# OYSTERS 3\$

Minimum order of 3

\*\*\*

---

## SMOOTHIES

### Berry Smoothie

Blueberry, strawberry, banana, greek  
yogurt

**8\$**

### Green Smoothie

Pineapple, ginger, spinach, banana

**8\$**

---

# MIMOSA

By the glass **10\$** - Bottle **48\$**

---

## PASTRIES

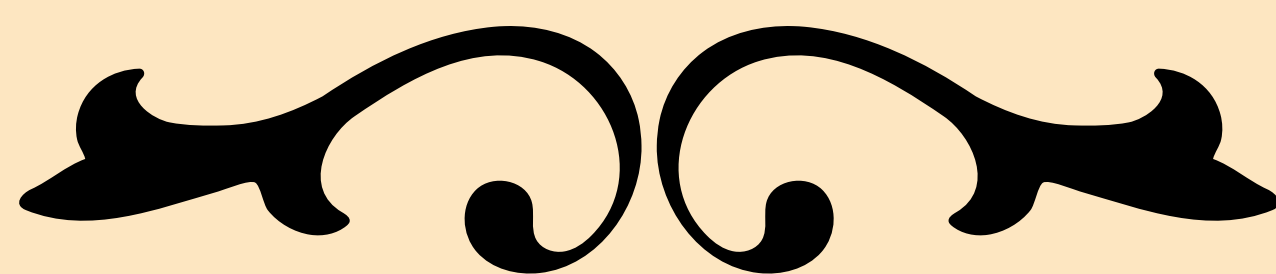
### Cheesecake

Cranberry coulis

**11\$**

### Chocolate Cookie

**4,50\$**



## CAFÉS

Espresso **3,50\$**  
Allongé **3,50\$**  
Americano **3,50\$**  
Macchiato **4,00\$**  
Cortado **4,00\$**  
Flat White **4,50\$**  
Cappuccino **4,50\$**  
Latte **5,00\$**

Mocha **6,25\$**  
Chocolat chaud **5,00\$**  
Lait d'avoine  
Lait soya  
Lait d'amande  
**1\$**

## THÉS

Menthe  
Rooibos  
Chai  
Earl Grey  
Vert  
Camomille  
**3,50\$**

London Fog **5,00\$**  
Chai Latte **5,00\$**  
Dirty Chai **6,25\$**  
Matcha Latte **6,00\$**  
Thé glacé maison **5,25\$**



*Darling*

# À BOIRE

## CIDRES EN FÛT / DRAFT

---

### *Les Classiques*

---

**12 oz 20 oz**

**CID Original**, Milton, 4,5%

7,00\$ 10,0\$

**CID Sec**, Milton, 5,5%

7,00\$ 10,0\$

---

### *Les Saisonniers*

---

**8 oz**

**Golden Russet**, Milton, 7,6%  
*Cidre demi-sec*

6,00\$

**Rose Melon**, Compton, 6%  
*Cidre aromatisé à la rose et au melon*

6,50\$

**Macération**, Sauvageon, 6,5%  
*Cidre de macération aux fruits rouges*

7,00\$

**Chapman**, Choinière, 6,5%  
*Cidre brut*

7,00\$

**Montréal Sun7**, Milton, 5%  
*Cidre aux pêches et sureau*

7,25\$

## CIDRES EN BOUTEILLE

---

### *Révolution cidre*

---

<b>Grande Mac</b> , Domaine Heritage, Frelighsburg <i>Cidre pétillant</i>	30\$
<b>Terroir</b> , Domaine Heritage, Frelighsburg <i>Cidre brut</i>	35\$
<b>Abbott's Corner</b> , Domaine Heritage, Frelisburg <i>Macération péliculaire</i>	37\$
<b>Délicieuse</b> , Polisson, Oka <i>Cidre mousseux</i>	40\$
<b>RubINETTE</b> , Milton, Sainte-Cécile-de-Milton <i>Cidre Monovariétal</i>	40\$

### *Plus que des pommes*

---

<b>Funambule 500ml</b> , Cidre Sauvageon, Québec <i>Cidre à la rhubarbe</i>	20\$
<b>Zanzibar 500ml</b> , Cidre Sauvageon, Québec <i>Cidre aromatisé au gingembre du Québec</i>	23\$
<b>Cocorico 500ml</b> , Cidre Sauvageon, Québec <i>Cidre aromatisé au café</i>	23\$
<b>Salange</b> , Cidre Sauvageon, Québec <i>Cidre gose aux aromates et sel de mer</i>	34\$
<b>Ripopée</b> , Cidre Sauvageon, Québec <i>Cidre aromatisé aux fruits rouges</i>	34\$
<b>Bisou Bisou</b> , Cidre Sauvageon, Québec <i>Cidre aromatisé au marc de gamay</i>	34\$
<b>Gingembre</b> , Capsule Temporelle, Franklin <i>Cidre nature, aromatisé au gingembre</i>	36\$
<b>Pépites d'automne</b> , Capsule Temporelle, Franklin <i>Cidre nature, pommes sauvages</i>	36\$
<b>Aquarelle</b> , Cidrerie Cassine, Frelighsburg <i>Cidre aux griottes, coquelicots et méliot</i>	37\$
<b>Cidre de glace</b> , Choinière, Frelighsburg <i>Cidre de glace / verre 2oz 10\$</i>	55\$

### *Contrées lointaines*

---

<b>Desencidre</b> , Frukstereo, Suède <i>Assemblage de pommes, baies sauvages, raisins et betteraves potagères</i>	52\$
<b>Nantosuelta</b> , Johanna Cecillon, Bretagne (France) <i>Cidre Breton</i>	57\$

### *Les Grands Formats (1500 ml)*

---

<b>La Couleur de l'Amour</b> , Au Pied de Cochon, 6% <i>Pommes et gadelles</i>	82\$
<b>Horizon 2020</b> , Choinière, 6,8% <i>Pommes et pommettes dolgo en fermentation</i>	84\$
<b>Déchaîné</b> , Somnanbule, 7% <i>Cidre bouché</i>	91\$

### *Piquette*

---

<b>Piquette 2023</b> , Très-Précieux-Sang, 5% <i>Lucie-Kuhlmann, Frontenac Blanc, Seyval et Pommes</i>	35\$
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------



# BIÈRES EN FÛT / DRAFT

	12 oz	20 oz
<b>Lager</b> , Boréale, 4,5% <i>Lager</i>	5,50\$	8,25\$
<b>Double Descente</b> , Boréale, 8% <i>Double New England IPA</i>	7,50\$	-
<b>IPA du Nord-Est</b> , Boréale, 6,0% <i>New England IPA</i>	7,00\$	10,00\$
<b>Pilsner des Mers</b> , Boréale, 5,2% <i>Pilsner</i>	5,50\$	8,25\$
<b>Saison des Plages</b> , Boréale, 4,9% <i>Ale Saison</i>	5,50\$	8,25\$
<b>Lime à l'Amour</b> , Boréale, 4,8% <i>Lager de maïs à la lime</i>	6,00\$	9,00\$
<b>Lavande tu ici?</b> , À la dérive, 5,0% <i>Blanche aromatisée à la lavande</i>	6,75\$	9,75\$
<b>Tchèque</b> , Menaud, 5,3% <i>Pilsner</i>	7,00\$	9,75\$
<b>Jeune Lager</b> , Dispensaire, 5% <i>Kölsch</i>	6,00\$	9,50\$
<b>Calaca Citron</b> , Noctem, 3,5% <i>Bièrre sûre au citron</i>	7,00\$	9,75\$
<b>Giorgio</b> , Les Grands Bois, 5% <i>Pilner d'inspiration italienne</i>	6,75\$	9,50\$
<b>Salicorne</b> , Menaud, 4,6% <i>Bièrre sûre à la salicorne</i>	7,25\$	9,75\$
<b>Hespérides</b> , Avant-Garde, 4,0% <i>Bièrre sûre à la goyave</i>	6,25\$	10,25\$
<b>Rousse du Prospecteur</b> , Le Prospecteur, 5% <i>Rousse</i>	7,25\$	10,75\$
<b>Sentinelle</b> , Dieu du Ciel!, 5,1% <i>Kölsch</i>	5,75\$	8,50\$
<b>Cheval Blanc</b> , Brasseurs RJ, 5%	6,00\$	8,75\$
<b>Cream Ale</b> , St-Ambroise, 5%	6,00\$	8,75\$
<b>Pale Ale</b> , St-Ambroise, 5%	6,00\$	8,75\$

<b>Kombucha en fût</b>	<b>12 oz</b>	<b>20 oz</b>
<b>Gutsy</b> , Pamplémousse, verveine, scutellaire	5,75\$	8,50\$

## SANS ALCOOL

<b>Coccinelle</b> , Milton, 0%, Pomme ( 355ml )	7,00\$
<b>Coccinelle</b> , Milton, 0%, Pomme et Fraise( 355ml )	7,00\$
<b>Hors Sentiers Blonde, IPA ou Rousse</b> , 0,5% Boréale (473ml)	7,00\$
<b>Leitz Eins-Zwei-Zero Riesling</b> 0,5% (5oz)	7,00\$

## COCKTAILS DARLING

*Cocktails classiques disponibles sur demande*

---

<b>Bellini Darling</b> <i>Cidre, purée de pêche, sirop pêche et chai</i>	14\$
<b>Darling Spritz</b> <i>Apérol, Mandarine Napoléon, Lillet, sirop à la vanille, orange et fleur d'oranger, soda, bulles</i>	14\$
<b>Lady Mai</b> <i>Gin Beefeater, sirop de bleuet et d'érable, jus de pamplemousse, lime, poudre d'hibiscus</i>	14\$
<b>Soleri</b> <i>Rhum Havana Club 3 ans, Xérès, citron, lime, céleri</i>	14\$
<b>Espresso martini classique</b> <i>Vodka Absolut, Kahlua, café</i>	14\$
<b>Margarita épicée</b> <i>Tequila Altos, Triple sec, lime, sirop de piments</i>	15\$
<b>Boulevardier au romarin</b> <i>Rye JP Wiser's, amaro, vermouth rouge, amer au romarin</i>	15\$
<b>Gin poire</b> <i>Gin Ungava, purée de poire, lime, gingembre</i>	15\$
<b>Melon Électrik</b> <i>Vodka Absolut Lime, Liqueur de melon, pomme, lime, basilic</i>	15\$

## COCKTAILS DARLING SANS ALCOOL

---

<b>Yuzi-Yuza</b> <i>Yuzu, Lime, bière au gingembre, soda</i>	12\$
<b>Spritz Hibiscus</b> <i>Martini Vibrante (0,5%), sirop d'hibiscus, Kombucha</i>	12\$



# VINS AU VERRE

---

## *Bulles*

---

Cava Brut Nature, **Cami de Flors, Josep Masachs** 12\$  
(Macabeu, Xarel-lo, Parellada)

Kremstal, **Rosé Rurale, Christophe Hoch** 15\$  
(Zweigelt, Saint-Laurent)

### *Suggestion Accord Huîtres:*

Montréal 2021, **Vues, Lieux Communs** 14\$  
(Riesling)

---

## *Rosés*

---

Terre Siciliane 2024, **Vino a Gogo Rosato, Vino Lauria** 10\$  
(Frappato)

Anjou 2024, **Une Bouteille à la Mare, Sagesse des Sols** 12\$  
(Grolleau Noir, Grolleau Gris, Pineau d'Aunis)

---

## *Oranges / Macérations*

---

Castilla-La Mancha 2020, **Petites Fleurs, Domaine Les Rassembleurs** 13\$  
(Airen, Macabeu)

Vino Bianco 2022, **Valtolla Bianco, Tenuta Vitivinicola Croci** 16\$  
(Malvasia)

---

## *Blancs*

---

Soave 2023, **Ficelle, I Stefanini** 10\$  
(Garganega)

Kamptal 2023, **Gneiss and Glimmer Riesling, Nibiru** 12\$  
(Riesling)

Thessalie 2023, **Drop by Drop, Kontozisis** 14\$  
(Roditis)

Vin de France 2022, **Éxilé Blanc, Lise et Bertrand Jousset** 14\$  
(Chenin Blanc, Colombard)

Chablis 2022, **Domaine de Vauroux** 16\$  
(Chardonnay)

---

## *Rouge*

---

Douro 2020, **O Pàssaro Solto, Quinta Vale de Pios** 11\$  
(Touriga Nacional, Touriga France, Tinta Roriz, Tinto Cao)

Vin de France 2023, **Cartouche, Les Errances** 13\$  
(Grolleau, Cabernet Franc)

Saint-Pourçain 2023, **Instant Rouge, Les Terres d'Ocre** 14\$  
(Gamay, Pinot Noir)

Vin de France 2023, **Zig Zag, Domaine Les Deux Terres** 14\$  
(Syrah, Grenache)

Barolo 2020, **Lirio, Villadoria** 16\$  
(Nebbiolo)



# VINS BOUTEILLES

## *Bulles*

---

Frelighsburg 2023, <b>Poussin, Pastoral X Joyhill</b> (Frontenac Blanc/Noir, Riesling, Chancellor, Petite Perle)	56\$
Vin de France 2023, <b>X Bulles, Domaine le Fay d'Homme</b> (Melon de Bourgogne, Chardonnay, Côt)	65\$
Saint-Louis 2024, <b>Ces Petits Imprévus, Domaine du Nival</b> (Vidal)	66\$
Penedès 2020, <b>Engrescada, Raimones</b> (Pansa Blanca, Marina)	69\$
Vin de France 2021, <b>La Perle Noire, Domaine de l'Ocre Rouge</b> (Pinot Noir)	74\$
Champagne, <b>Carte Or Brut, Paul Dangin et Fils</b> (Pinot Noir, Chardonnay)	95\$
Champagne Extra Brut, <b>Blanc de Noir, Domaine Barbichon</b> (Pinot Noir, Pinot Meunier)	140\$
Champagne Brut Nature, <b>Rosé, Bourdairé-Gallois</b> (Pinot Meunier)	140\$
Champagne, <b>La Cuvée Brut, Laurent-Perrier</b> (Pinot Noir, Chardonnay)	150\$
Champagne Brut, <b>Blanc de Blanc, Bourdairé-Gallois</b> (Chardonnay)	171\$
Champagne, <b>Brut Rosé, Laurent-Perrier</b> (Pinot Noir)	230\$

## *Rosés*

---

Belgique 2022, <b>Le Petit Belge, JP Vanstals</b> (Pinot Meunier)	63\$
Vin de France 2021, <b>Sous le Rosé la Plage, Nicolas Reau</b> (Cabernet Franc)	63\$
Cheverny 2023, <b>Domaine Rosé, Philippe Tessier</b> (Pinot Noir, Gamay)	65\$
Barossa Valley 2022, <b>Pond Rosé, Smallfry</b> (Mataro, Cinsault)	72\$

## *Oranges / Macérations*

---

Umbria 2023, <b>Falanghina Orange, Bellalma Terra</b> (Falanghina)	50\$
Baden 2022, <b>Weiss and Grau, Enderle &amp; Moll</b> (Pinot Gris, Pinot Blanc, Müller-Thurgau)	66\$
Saint-Armand 2023, <b>Soir d'Été, Pigeon Hill</b> (Saint-Pépin, Frontenac Gris, La Crescent, Louise Swenson)	67\$
Vin de France 2022, <b>Rockfish, Mooa</b> (Clairette, Trebbiano)	68\$
Campania 2022, <b>Foresta, Gismondi</b> (Malvasia, Trebbiano di Rosa)	69\$
République Tchèque 2022, <b>Alba Rosales, Dhlué Grefty</b> (Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Blanc)	72\$
Vino Bianco 2020, <b>Lunatica, Il Torchio</b> (Vermentino)	86\$
Vin de France 2019, <b>De Retour de Milan, Fond Cypres</b> (Muscat à petit grain)	88\$
Sierra Foothills 2019, <b>Carte Blanche, Clos Saron</b> (Viognier, Sauvignon Blanc, Sémillon)	140\$



# VINS BOUTEILLES

## *Blancs*

---

Navarre 2023, <b>Vitis, Azul y Garanza</b> (Grenache Blanc, Viura)	45\$
Venezia 2023, <b>Pinot Grigio, Domini del Leone</b> (Pinot Grigio)	47\$
Mirabel 2023, <b>Saint-Vincent, Domaine Négondos</b> (Cayunga, Geisenheim)	51\$
Vin de France 2023, <b>Chenin, Les Athlètes du Vin</b> (Chenin Blanc)	52\$
Mâcon-Péronne 2021, <b>Plaisir Simple, Domaine Papillon-Lavoignat</b> (Chardonnay)	56\$
Muscadet Sèvre-et-Maine 2023, <b>Mouton Noir, Domaine Le Fay d'Homme</b> (Melon de Bourgogne)	60\$
Basilicata 2022, <b>Maschitano Bianco, Musto Carmelitano</b> (Moscato)	66\$
Montsant 2021, <b>La Pua, Celler Comunica</b> (Grenache Blanc, Grenache Gris)	66\$
Liguria di Levante 2023, <b>Il Bianco, Il Torchio</b> (Vermentino)	66\$
Cour-Cheverny 2023, <b>Domaine Blanc, Philippe Tessier</b> (Romorantin)	70\$
Val de Loire 2022, <b>Le Moulin Doré, Thimothée Delalle</b> (Chenin Blanc)	72\$
Carcuntum 2021, <b>Karpatenschiefer Grüner Veltliner, Johannes Trapl</b> (Grüner Veltliner)	76\$
Sancerre 2023, <b>L'Authentique, Thomas-Labailles</b> (Sauvignon Blanc)	78\$
Vin de Savoie 2022, <b>Imago, Domaine Belema</b> (Gringet)	96\$
Pouilly-Fuissé 2022, <b>VII, Domaine de la Sarazinière</b> (Chardonnay)	103\$

## *Rouges*

---

Vin de France 2022, <b>Cousin Oscar, Domaine Rimbert</b> (Pinot Noir, Cinsault)	46\$
Vino Rosso Toscano 2022, <b>Galante, Podere Gualandi</b> (Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda)	49\$
Vin de France 2022, <b>Narys, Domaine Bordes</b> (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan)	60\$
Montréal 2022, <b>Mondes, Lieux Communs</b> (De Chaunac, Vidal)	62\$
Saint-Chinian 2022, <b>La Pierre Plantée, Les Éminades</b> (Cinsault, Syrah, Grenache)	65\$
Arbois Pupillin 2020, <b>Trousseau à la Dame, Fruitière Viticole de Pupillin</b> (Trousseau)	65\$
Bécancour 2021, <b>Arbres à Genoux, Vignoble Très-Précieux-Sang</b> (Marquette, Lucie-Kuhlmann, Seyval)	67\$
Sonoma Valley 2022, <b>Camp Cabernet Sauvignon, Hobo Wine Co.</b> (Cabernet Sauvignon)	69\$
Saint-Louis 2022, <b>Un de ces Quatre, Domaine du Nival</b> (Gamaret)	71\$
Saint-Georges-Saint-Émilion 2019, <b>Château Belair Saint-Georges, Château Haut Saint Clair</b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	71\$
Catalunya 2021, <b>TN, Partida Creus</b> (Bobal, Sumoll, Ull de Lebre)	76\$
Saint-Louis 2022, <b>Les Entêtés, Domaine du Nival</b> (Pinot Noir)	77\$
Vin de France 2023, <b>Patapon Rouge, Domaine Le Briseau</b> (Pineau d'Aunis)	92\$
Hautes-Côtes de Beaune 2022, <b>Chapuis &amp; Chapuis</b> (Pinot Noir)	123\$
Barolo 2018, <b>Azienda Agricola Erbaluna</b> (Nebbiolo)	127\$



# GRANDS FORMATS

---

## *Bulles*

---

Champagne, <b>La Cuvée Brut, Laurent-Perrier</b> (1500ml) (Chardonnay, Pinot Noir)	325\$
Champagne, <b>Impérial Brut Rosé, Moët et Chandon</b> (1500ml) (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	420\$

---

## *Macérations*

---

Vin de France 2023, <b>Supernova, Domaine Danjou-Banessy</b> (1500ml) (Muscat d'Alexandrie)	163\$
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

---

## *Blancs*

---

Vin de France 2022, <b>Attention Chenin Méchant, Nicolas Reau</b> (1500ml) (Chenin Blanc)	112\$
Pfalz 2022, <b>Wilder Satz Pur, Brand Bros</b> (1500ml) (Sylvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Kerner)	125\$
Penedès 2018, <b>Xarel-lo Amphora, Loxarel</b> (1500ml) (Xarel-lo)	130\$
Mâcon-Loché 2022, <b>Cuvée du Clocher, Domaine Céline et Laurent Tripoz</b> (1500ml)	158\$

---

## *Rouges*

---

Chianti Superiore 2022, <b>Ottomani</b> (1500ml) (Sangiovese, Canaiolo)	100\$
Beaujolais-Nouveau 2023, <b>Domaine Joubert</b> (1500ml) (Gamay)	124\$
Saint-Louis 2023, <b>Les Entêtés, Domaine du Nival</b> (1500ml) (Pinot Noir)	145\$
Slovaquie 2021, <b>Spolu, Naboso</b> (1500ml) (Blaufrankisch, Riesling, Grüner Veltliner)	150\$



## SPIRITUEUX

### *Gin*

---

Ungava, Québec	9\$
Beefeater, Angleterre	9\$
Romeo's Gin, Québec	9\$
Malfy, Italie	10\$
Hendricks, Écosse	12\$
Roku, Japon	12\$
Botanist, Royaume-Uni	12\$
Empress, Colombie-Britannique	14\$
Monkey 47, Allemagne	21\$

### *Vodka*

---

Absolut, Suède	9\$
Zubrowka, Pologne	9\$
Ketel One, Pays-Bas	10\$
Grey Goose, France	12\$
Menaud Vodka, Québec	12\$

### *Tequila et Mezcal*

---

Altos Olmeca Plata, Mexique	10\$
Mezcal Sueno de Alden, Mexique	12\$
Mezcal del Maguey Puebla, Mexique	14\$
Patron Silver, Mexique	15\$
Alipus Mezcal, Mexique	15\$
Casamigos blanco, Mexique	14\$
Casamigos reposado, Mexique	16\$
Tres Generaciones plata, Mexique	21\$
Tres Generaciones reposado, Mexique	25\$

### *Rhum*

---

Havana Club 3 ans, Cuba	8\$
Barbancourt 4 ans, Haiti	9\$
Brugal Anejo, République Dominicaine	9\$
Plantation Dark, France	9\$
Trois-Rivières Cuvée de l'Océan, Martinique	10\$
Havana Club Anejo Reserva, Cuba	10\$
Plantation OFTD Overproof, France	12\$
Bumbu XO, Panama	14\$

### *Whisky & Rye*

---

JP Wiser's, Canada	8\$
Canadian Club Rye, Canada	8\$
Jameson, Irlande	9\$
Crown Royal, Canada	9\$

### *Bourbon*

---

Jim Beam, États-Unis	9\$
Makers Mark, États-Unis	10\$
Woodford Reserve, États-Unis	11\$
Basil Hayden, États-Unis	12\$
Rabbit Hole Cavehill, États-Unis	16\$

### *Whisky & Scotch*

---

Fireball, Canada	9\$
Jura 10 ans, Écosse	12\$
Chivas 12 ans, Speyside	12\$
Bowmore 12 ans, Écosse	12\$
Suntory Toki, Japon	13\$
Glenlivet 12 ans, Écosse	14\$
Glenlivet Founder's Reserve, Écosse	14\$
Auchentoshan 12 ans, Écosse	15\$
Aberlour, Speyside	18\$
Nikka Yoichi, Japon	18\$
Lagavulin 8 ans, Islay	19\$
Dalwhinnie 15 ans, Highlands	21\$
Chivas 18 ans, Speyside	23\$
Lagavulin 16 ans, Islay	36\$

### *Vermouth*

---

Cinzano Rosso, Italie	7\$
Vermouth Vert, Ferme Apicole Desrochers	13\$

### *Digestifs et Eaux-de-vie*

---

Cabral Tawny 10 ans, Porto	9\$
Grappa Monovitigno di Prosecco, De Negri	9\$
Belle de Brillet	11\$
Grand Marnier	12\$
Chartreuse Verte ou Jaune	13\$
Cognac VS, Courvoisier	13\$
Calvados Pays d'Auge, Boulard	12\$
Calvados Roger Groult 8 ans	23\$
Liqueur Coings Sauvages, Laurent Cazottes	18\$
Pomme Pomme Gueule, Laurent Cazottes	20\$
Cognac XO, Courvoisier 1 oz	38\$