

# MENU PANORAMA

## **La soupe du moment / *Soup of the day***

8

## **Trempelette aux artichauts et épinards, crudités, pain pita**

*Artichoke-spinach dip, veggies, pita bread*

14

## **Burrito a la patate douce / *Sweet potato burrito***

Patate douce, riz vapeur, haricots noirs, coriandre, mayonnaise togarashi

*Sweet potato, steamed rice, black bean, cilantro, togarashi mayo*

13

## **Assiette de saumon fumé/ *Smoked salmon plate***

*Saumon fumé, aneth, Lené au poivre, câpre, oignon rouge, pain Pretzel*

*Smoked salmon, dill, cracked pepper Lebneh, caper, red onion, Pretzel*

12

*Panini de boeuf fumé / Smoked brisket panini*

*Boeuf fumée, dijonnaise au carvi, cornichon à l'aneth, pain au levain*

*Smoked brisket, caraway dijonnaise, dill pickle, sourdough*

1

## **Saveurs de la Méditerranée / *Taste of the Mediterranean***

Hummus et ratatouille maison servi avec pita et croustille de maïs

*Home made hummus and ratatouille served with pita and corn chips*

17

## **Bol végété / *Veggie bowl***

Choux nappa, poivron rouge, carotte, oignon vert, vinaigrette à la coriandre

*Nappa cabbage, red pepper, carrot, green onion, coriander dressing*

9

## **Ajout de poulet teriyaki et sésame**

**Add** *Teriyaki and sesame chicken*

4

## **Planche du charcutier / *Charcuterie board***

25

## **Bol Bouddha / *Buddha Bowl***

Riz jasmin à la lime et au gingembre, crevettes, radis, carotte, gingembre mariné, graine de sésame, oignon vert, sauce Waffu

*Lime and ginger jasmine rice, shrimp, radish, carrot, marinated ginger, sesame seed, green onion, Waffu sauce*

12

# FROMAGES CHEESES

## **Assiette de 3 fromages / 3 Cheeses plate**

Galette de la table ronde (Laurentides, ON)

Ménestrel (Laurentides, QC)

Tête à Papineau (Montebello, QC)

**22**

## **Assiette de fruits frais**

*fresh fruit plate*

**8**

# DESSERTS

## **Gâteau au chocolat sans gluten, guimauve**

*Gluten Free chocolate torte, marshmallow*

**9**

## **Pouding au pain, noix de coco, caramel, crème chantilly**

*Bread pudding, coconut, caramel, chantilly cream*

**8**

## **Fondue au chocolat**

*Chocolate fondue*

**12**

## **Gâteau au Fromage**

*Cheesecake*

**9**

## **Crème brûlée aux épices hivernales**

*Winter spiced Creme brulee*

**8**

# VINS BLANCS

## WHITE WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Chardonnay / Sauvignon / Terret -		
3 Grappes Blanches - Michel Laroche (FRA)	<b>9</b>	<b>36</b>
Pinot Grigio - Ruffino (ITA)	<b>10</b>	<b>40</b>
Sauvignon blanc - Kim Crawford (NZL)	<b>11,5</b>	<b>51</b>
Riesling, Charles Smith, Kung Fu Girl (USA)	<b>12,5</b>	<b>53</b>
Chardonnay, Cave Spring, Dolomite (CAN)	<b>13</b>	<b>56</b>

# VINS MOUSSEUX

## SPARKLING WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Cava Brut, Reserva, Bodegas Faustino (SPA)	<b>11</b>	<b>44</b>
Mousseux rosé, Ruffino (ITA)	<b>11,5</b>	<b>46</b>
Prosecco - Vigneti Iris (ITA)		<b>52</b>
Champagne, Veuve Clicquot (375ml) (FRA)		<b>85</b>
Champagne, Veuve Clicquot (FRA)		<b>145</b>
Champagne, Dom Pérignon, 2006 (FRA)		<b>325</b>

# VINS ROUGE

## RED WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Merlot / Cabernet Sauvignon, La Grande Chapelle (FRA)	<b>9,5</b>	<b>38</b>
Shiraz / Cabernet Sauvignon, Mallee Rock (AUS)	<b>10</b>	<b>40</b>
Malbec, Barrel Select, Norton (ARG)	<b>10</b>	<b>40</b>
Pinot Noir, Inniskillin (CAN)	<b>11</b>	<b>47</b>
Naoussa, Thymiopoulos (GRC)	<b>12</b>	<b>48</b>
El Nino, Rioja, Bodegas Campillo (SPA)	<b>13</b>	<b>52</b>
Chianti Superiore, Santa Cristina (ITA)	<b>13</b>	<b>52</b>
Cabernet Sauvignon, Gran Reserva, Carmen (CHI)	<b>13</b>	<b>52</b>
Santenay, Camille Giroud (FRA)		<b>95</b>
Barolo, Raineri (ITA)		<b>120</b>

# VINS ROSÉS

## ROSÉ WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
White Zinfandel – Gallo Family (USA)	<b>9</b>	<b>36</b>
Le Pive Gris – Vignobles Jeanjean (FRA)	<b>10</b>	<b>40</b>

# MARTINIS

<b>Martini Classique</b>	<b>10</b>
(Gin ou / or Vodka, Vermouth)	
<b>Version premium</b>	<b>13</b>
<b>Cosmo</b>	<b>11</b>
(Vodka, Triple Sec, jus de canneberges / <i>cranberry juice, lime</i> )	
<b>Bora Bora</b>	<b>11</b>
(Rhum / Rum, Blue Curacao, Rhum Malibu / <i>Malibu Rum, jus d'ananas / pineapple juice</i> )	
<b>Citrus Splash</b>	<b>11</b>
(Vodka, Grand Marnier, jus de lime frais/ <i>lime juice</i> )	
<b>Litchi Mania</b>	<b>11</b>
(Vodka, Soho Lychee, jus de canneberges blanches / <i>white cranberry juice</i> )	
<b>Passion Tropicale</b>	<b>11,5</b>
(Nectar de mangue / mango nectar, jus d'ananas / <i>pineapple juice, Triple Sec, Rhum / Rum, Peach Schnapps</i> )	

# BIÈRES BEERS

## BOUTEILLES / BOTTLES

<b>Bitburger Drive 0.0%</b> - sans alcool / <i>alcohol-free</i>	4
<b>Mooselight</b> St-Ambroise Abricot - Ale de blé à l'abricot / <i>Apricot wheat ale</i>	6 6

## FÛT / DRAFT

12 OZ 20 OZ

<b>Lug-Tread</b> - Lagered ale	7	8,50
<b>St-Ambroise IPA</b> - India Pale Ale	7	8,50
<b>St-Ambroise</b> Stout à l'avoine / <i>Oatmeal Stout</i>	7	8,50
<b>Griffon</b> Rousse / <i>Red ale</i>	7	8,50
<b>Cheval Blanc</b>	7	8,50
<b>Mystique</b> - Cidre pétillant / <i>Sparkling cider</i>	7	8,50
<b>White-Velvet</b> - Mystique et Cheval Blanc	7	8,50
<b>Black-Velvet</b> - Mystique et St-Ambroise Noire	7	8,50

# COCKTAILS ET APÉRITIFS

COCKTAILS & APERITIFS

**Pinnacle** – Cidre de glace / *Ice cider* **8**

## LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

Kir Nordik	<b>9,5</b>
Mimosa	<b>10</b>
Singapour Sling	<b>10</b>
Bloody Caesar	<b>10</b>
Blue Lagoon	<b>10</b>
Sangria Rouge/Blanche/ Rosé	<b>11</b>
Kir Royal	<b>11,5</b>
Old Fashionned	<b>12</b>

## COCKTAILS

Nordik Tonik	<b>10,5</b>
<i>Bourbonade</i>	<b>10,5</b>
Spa-Mojito	<b>11</b>
<i>Maitai</i>	<b>11</b>
Ruby Rose / <i>Ruby Pink</i>	<b>11,5</b>
Brise Nordik / <i>Nordik Breeze</i>	<b>12</b>

# DIGESTIFS

## DIGESTIVES

### CAFÉS SPÉCIAUX / SPECIALTY COFFEES

Brésilien / <b>Brazilian</b> (Grand Marnier, Kahlua, Brandy)	9.5
B-52 (Grand Marnier, Kahlua, Baileys)	9.5
Espagnol / <b>Spanish</b> (Kahlua, Brandy)	9.5
Italien / <b>Italian</b> (Amaretto, Frangelico)	9.5
Monté-Cristo / <b>Monte-Cristo</b> (Grand Marnier, Kahlua)	9.5
Irlandais au chocolat / <b>Irish Chocolate</b> (Baileys crème de cacao)	9.5
Irlandais à l'érable / Irish maple (whisky et crème Coureur des Bois)	9.5

Aussi disponible avec chocolat chaud /  
*Also available with hot chocolate*

### VINS FORTIFIÉS / FORTIFIED WINES

Offley REI- Porto Tawny	6
Zéphyr- vin de fraise/ strawberry wine	7
Warre's Otima - Porto Tawny 10 ans /years	10
Taylor Fladgate -Porto Tawny 20 ans / years	14

### LIQUEURS / LIQUORS

Baileys	8
Kahlua	8
Frangelico	8
Amaretto Disaronno	8
Grand Marnier	10

### WHISKIES & BRANDYS

Canadian Club - Whisky Canadien	8
Maker's Mark - Kentucky straight Bourbon	9
Glenmorangie - Scotch single malt 10 ans / years	10
Cognac Remy Martin V.S.O.P	15
Lagavulin - Scotch single malt 16 ans / 16 years	16
Cognac Courvoisier XO	27



# BOISSON ET JUS DRINKS & JUICES

## RAFRAÎCHISSEMENTS / SOFT DRINKS

<b>Bouteille d'eau / Water bottle</b>	<b>2</b>
<b>Boisson gazeuze / Soft drink</b>	<b>3</b>
<b>Jus de fruit</b>	<b>3,50</b>
(canneberge, canneberge blanche, orange, ananas, pomme)	
<b>Fruit juice</b>	<b>3,50</b>
(cranberry, white cranberry, orange, pineapple, apple)	
<b>Limonade / Lemonade</b>	<b>3,50</b>
<b>Thé glace / Iced Tea</b>	<b>3,50</b>
<b>Jus de tomate / Tomato juice</b>	<b>3,50</b>
<b>Jus de légumes / Vegetable juice</b>	<b>3,50</b>
<b>Eska: eau naturelle gazéifiée / natural sparkling water</b>	
355 ml	<b>3,25</b>
750 ml	<b>6,50</b>
<b>Nectar de mangue / Mango nectar</b>	<b>4,50</b>
<b>Smoothie maison</b>	<b>6,50</b>
(nectar de mangue avec yogourt à la vanille et miel) / homemade smoothie (mango nectar with vanilla yogurt and honey)	
<b>Jus fraîchement pressés LOOP / LOOP fresh pressed juice</b>	<b>6</b>
Undercover, Morning Glory, Bigbang	

## CAFÉS ET THÈS / COFFEES AND TEAS

Café / coffee (americano)	<b>3</b>
Chocolat chaud / hot chocolate	<b>3</b>
Sélection de thés et tisanes SLOANE / herbal teas	<b>4</b>
Cappuccino	<b>4</b>
Café latté	<b>4</b>