

LOUNGE PANORAMA LOUNGE

À PARTAGER | TO SHARE

Planche de charcuteries | Charcuterie Board 28
charcuteries locales + terrine | cornichons |
moutarde au genièvre croquant + carvi | crostini
local cured meats + terrine | pickles |
crunchy juniper + caraway mustard | crostini

Plateau de fromages v | Cheese Board v 21
fromages artisanaux locaux | crostini | noix grillées | beurre de pomme
local artisanal cheeses | crostini | roasted nuts | apple butter

Trempeuse aux artichauts + épinards v | Artichoke + Spinach Dip v 16
concombres + carottes miniatures | oignon rouge mariné | pitas grillés
baby cucumber + carrot | pickled red onions | toasted pita

**Trempeuse chou-fleur rôti + tahini v v+ |
Roasted Cauliflower + Tahini Dip v v+** 16
concombres + carottes miniatures | garam masala |
graines de chanvre épicées | pitas
baby cucumber + carrot | garam masala | spiced hemp seeds | warm pita

SG Sans gluten | **SPL** Sans produit laitier | **V** Végétarien | **V+** Végétalien
GF Gluten Free | **DF** Dairy Free | **V** Vegetarian | **V+** Vegan

À DÉGUSTER | TO ENJOY

Salade Nordik SG V | Nordik Greens GF V 15

mesclun | fraises à l'érable + balsamique | fromage de chèvre en croûte
de pistaches + carvi | vinaigrette aux camerises | graines de citrouille |
coulis de betteraves | sumac du Québec
baby artisanal greens | maple + balsamic strawberries |
pistachio + caraway crusted goat's cheese | haskap berry vinaigrette |
pepitas | beet coulis | Québec foraged sumac

Bol vitaminé Nordik SG SPL V V+ | Nordik Power Bowl GF DF V V+ 15

riz brun | roquette | tomates cerises | radis | hummus de betterave |
vinaigrette à l'aneth et au tofu soyeux | mayonnaise au basilic |
cœurs de chanvre épicées | germes de radis
Ajoutez notre saumon canadien Sockeye sauvage + ponzu + 7
brown rice | arugula | cherry tomatoes | radish | beet hummus | dill + silken
tofu dressing | basil mayo | spiced hemp seed hearts | radish sprouts
Add our wild Canadian Sockeye salmon + ponzu dressing + 7

Bol poké SG SPL | Poke Bowl GF DF 21

saumon canadien Sockeye sauvage + ponzu | quinoa | edamames |
oignon vert | concombre | tomates raisins | oignon mariné |
échalote croustillante | mayo épicée
wild Canadian Sockeye salmon + ponzu dressing | quinoa | edamame |
scallion | cucumber | grape tomatoes | pickled red onion |
crispy shallots | spicy mayo

Sandwich au porc effiloché BBQ | BBQ Pulled Pork Sandwich 22

gouda fumé | salade de chou nappa | mayo épicée | croustilles
smoked gouda cheese | nappa slaw | spicy mayo | chips

Sandwich Caprese V 18

tomate beefsteak | bocconcini | mayo au basilic |
réduction de balsamique | croustilles
beefsteak tomato | bocconcini | basil mayo | balsamic reduction | chips

Soupe du jour | Soup of the Day 10

SG Sans gluten | **SPL** Sans produit laitier | **V** Végétarien | **V+** Végétalien
GF Gluten Free | **DF** Dairy Free | **V** Vegetarian | **V+** Vegan

DESSERTS | SWEETS

Gâteau au fromage Dulce de Leche v | Cheesecake v 11
beurre de noix de pécan | baies fraîches | pecan butter | fresh berries

Gâteau au chocolat fondant v | Chocolate Fudge Cake v 11
amandes | sauce au chocolat blanc | baies fraîches | almonds |
white chocolate sauce | fresh berries

SG Sans gluten | **SPL** Sans produit laitier | **V** Végétarien | **V+** Végétalien
GF Gluten Free | **DF** Dairy Free | **V** Vegetarian | **V+** Vegan

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café régulier **ou** espresso | Coffee **or** Espresso 5
Double Espresso 6
Cappuccino | Latte 6
Chocolat Chaud | Hot Chocolate 5
Thés & tisanes SLOANE | Teas & Herbal Teas 5

CAFÉS SPÉCIAUX | SPECIALTY COFFEES 14

Espresso Martini

Double espresso, AIR vodka, Kahlúa

Hot Toddy

Gin Victoria Empress, jus de citron, miel, cannelle
Victoria Empress Gin, lemon juice, honey, cinnamon

Classique

Jameson **ou** Amaretto **ou** Bailey's **ou** Frangelico

BREUVAGES NON ALCOOLISÉS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Boisson gazeuse | Soft Drink 4
Jus de fruit | Fruit Juice 4
Eska - Eau gazéifiée | Sparkling Water 355 ml 4 | 1 l 7
Limonade & Thé glacé | Lemonade & Iced Tea 4

COCKTAILS 14

New York Bourbon Sour

*Bulleit bourbon, jus de citron, sirop, vin
Bulleit bourbon, lemon juice, syrup, wine*

Watermelon Margarita

*Tequila, triple sec, sirop, grenadine, lime, pastèque, soda
Tequila, triple sec, syrup, grenadine, lime, watermelon, soda*

Elder Citrus Spritz

*Fiorente, prosecco, citron, soda
Fiorente, prosecco, lemon, soda*

Sangria

*Rouge **ou** Blanche **ou** Rosée
Red **or** White **or** Rosé*

White Cosmo

*AIR vodka, St-Germain, lime, jus de canneberges blanches
AIR vodka, St-Germain, lime juice, white cranberry juice*

Italian Paloma

*Tequila, Apérol, sirop simple, lime, pamplemousse, soda
Tequila, Apérol, simple syrup, lime, grapefruit, soda*

Blackberry Lavender Collins

*AIR gin, mûres, sirop de lavande, citron, soda
AIR gin, blackberries, lavender syrup, lemon, soda*

Tiki Pineapple Mule

*AIR vodka, lime, jus d'ananas, Chic Choc
AIR vodka, lime, pineapple juice, Chic Choc*

G&T Chelsea

*AIR gin, Fiorente, lime, concombre, tonic
AIR gin, Fiorente, lime, cucumber, tonic*

COCKTAILS SANS ALCOOL VIRGIN COCKTAILS 8

VINS | WINES

6 oz - Bttle

Bulles | Sparkling

Prosecco Rosé, Ruffino, Italie	15 - 60
Cava, Faustino, Espagne	15 - 60
Champagne, Veuve Clicquot, France	1/2 Bttle. 90 - 175

Blanc | White

Pinot Grigio, Lumina Ruffino, Italie	13 - 52
Chardonnay, Round Hill, États-Unis	16 - 64
Sauvignon Blanc, La Villa Real, Espagne	15 - 60
Riesling, Late Autumn, Inniskillin, Canada	13 - 52

Rouge | Red

Chianti Classico, San Felice, Italie	16 - 64
Cabernet. Sauvignon, 655 Miles, États-Unis	14 - 56
Pinot Noir, Three Thieves, États-Unis	17 - 68
Syrah, Smoking Loon, États-Unis	15 - 60

Rosé

Rosé de Provence, La Chevalière, Laroche, France	14 - 56
Syrah Grenache Cinsault, Cazal Viel, France	12 - 48

BIÈRES & CIDRES | BEERS & CIDERS 12 oz 9,50

- Brasserie du Bas-Canada** - Los Tabarnacos
- Brasserie du Bas-Canada** - Réflexion
- Brasseur de Montréal** - Amer IPA
- Trou du Diable** - Les 4 surfeurs de l'apocalypse
- Trou du Diable** - Ruby Red
- Collective Arts** - Audio Visual
- Heineken
- Dos Equis
- L'Espace Public** - Sour Framboise (Can.)
- Vox Populi** - Milkshake Stout (Can.)
- Heinekein 0% (Btl.)
- Cidre Pétillant **ou** Rosé Michel Jodoin

SELTZER OSHLAG 12 oz 9,50

Melon d'eau | Citron Gingembre | Goyave Rhubarbe | Mangue Ananas
Watermelon | Lemon Ginger | Guava Rhubarb | Mango Pineapple

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez nous en faire part. | Please advise us of all food allergies.
Service et taxes en sus. | Gratuities are not included and all prices are subject to applicable taxes. 2022-07-30

DE L'ALAMBIC | FROM THE ALEMBIC

AIR – Artist in Residence Gin	9
Hendrick's	12
Victoria Empress 1908	12
AIR – Artist in Residence Vodka	9
Grey Goose	12
Capitaine Morgan - Rhum blanc	9
Chic Choc - Rhum épicé	10
Appleton Signature - Rhum brun	11
Crown Royal – Northern Harvest Rye	9
Jack Daniel's Old No.7 – Sour Mash	9
Bulleit Frontier – Bourbon	9
Jameson – Irish Whiskey	9
Marker's Mark – Kentucky Straight Bourbon	10
Glenmorangie – Single Malt 10 ans	14
Suntory Toki – Whisky Japonais	13
Lagavulin – Single Malt 16 ans	20

DIGESTIFS | DIGESTIVES

Black Sage 2010 – Vallée de l'Okanagan	16
Warre's Otima – Porto Tawny 10 ans	12
Taylor Fladgate – Porto Tawny 20 ans	18
Bailey's	9
Kahlúa	9
Frangelico	9
Amaretto Disaronno	9
Coureur des bois – Crème d'érable Maple Cream	9
Grand Marnier	12
Hennessy V.S.	15
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	18
Cognac Courvoisier X.O.	35