

# 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 |  
edamames | 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 | edamame | 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 SG V | Chocolate Cake GF V 11**  
sauce au chocolat blanc | baies fraîches  
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

### 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	14 – 56
Syrah, Smoking Loon, États-Unis	15 – 60

### Rosé

Syrah Grenache Cinsault, Cazal Viel, France	12 – 48
---	---------

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



**BRASSERIE  
DU BAS-CANADA**

**Bière du moment**  
Beer of the moment



**MICROBRASSERIE  
CHARLEVOIX**  
ANNO 1998

**Brasseur de Montréal - Amer IPA**  
**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

Citron Gingembre | Goyave Rhubarbe | Mangue Ananas  
Lemon Ginger | Guava Rhubarb | Mango Pineapple

## DE L'ALAMBIC | FROM THE ALEMBIC

AIR – Artist in Residence Gin	9
Spirit of York – Ontario Premium Gin	12
Hendrick's	12
Victoria Empress 1908	12
AIR – Artist in Residence Vodka	9
Grey Goose	12
Belvedere	12
Capitaine Morgan - Rhum blanc	9
Chic Choc - Rhum épicé	10
Kraken - Rhum noir épicé	10
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