

# 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** 22  
fromages artisanaux locaux | crostini | noix grillées | beurre de pomme  
local artisanal cheeses | crostini | roasted nuts | apple butter

**Trempe 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

**Trempe 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 | carotte confite | copeaux de pecorino | canneberge séchée | graines de citrouille grillées | vinaigrette échalote rôtie + gingembre | sumac du Québec | purée de citrouille + cardamome noire  
baby artisanal greens | candied carrot | shaved pecorino | dried cranberry | toasted pumpkin seed | roasted shallot + ginger vinaigrette | Québec sumac | pumpkin + black cardamom purée

### Bol poké personnalisé SG SPL | Customized Poke Bowl GF DF 21

quinoa | edamames | oignon vert | concombre | tomates raisins | oignon mariné | échalote croquante | mayo épicée | vinaigrette ponzu  
quinoa | edamame | scallion | cucumber | grape tomatoes | pickled red onion | crispy shallots | spicy mayo | ponzu vinaigrette

### Choix de | Choice of

saumon Sockeye sauvage **ou** poulet rôti **ou** Soyarie Gatineau tofu V V+  
wild sockeye salmon **or** roasted chicken **or** Soyarie Gatineau tofu V V+

### Sandwich au boeuf effiloché | Pulled Beef Brisket Sandwich 22

poitrine de bœuf braisée lentement | gouda fumé | roquette + vinaigrette tomate fumée | champignons marinés | poivrons | mayonnaise à l'ail noir | focaccia aux herbes | croustilles  
slow braised brisket | smoked gouda | arugula + smoked tomato vinaigrette | pickled mushrooms | peppers | black garlic mayo | herb focaccia | kettle chips

### Wrap Végétarien V | Veggie Wrap V 18

quinoa + hummus de betterave | patate douce rôtie aux épices | fromage de chèvre + carvi | roquette | oignon rouge mariné | réduction de balsamique blanc + camerise | croustilles  
quinoa + beet hummus | roasted spiced sweet potato | caraway + goat cheese | roquette | pickled red onion | white balsamic + camerise reduction | kettle chips

### Le Nordik Pho SPL V V+ 13

tofu mariné | nouilles soba | bok choy sauté | oignon vert | basilic thaï | carottes marinées | piments marinés | lime  
marinated tofu | soba noodle | sautéed bok choy | green onion | thai basil | pickled carrot | pickled chilis | lime

## 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 | Chocolate Cake 11  
marmelade orange + vanille | baies fraîches  
vanilla + orange marmalade | fresh berries

Torte au chocolat sans gluten SG V | Gluten Free Chocolate Torte GF V 11

Faites vos Smore's Chocolat Favoris au coin du feu (kit de 2) 8  
Make your own Chocolat Favoris Smore's at the fire pit (kit of 2)

## BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café régulier ou espresso | Coffee or Espresso 5  
Double Espresso | 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

### Martini Québécois

Double espresso, Crème d'érable Coureur des bois, cannelle  
maple cream, cinnamon

## BREUVAGES NON ALCOOLISÉS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Boisson gazeuse | Soft Drink 4  
Jus de fruit | Fruit Juice 4  
Eska - Eau gazéifiée | Sparkling Water 500 ml 4 | 1L 7  
Limonade & Thé glacé | Lemonade & Iced Tea 4

## COCKTAILS 14

### Blackberry Lavender Collins

*AIR gin | mûres | lavande | citron | soda*  
*AIR gin | blackberries | lavender | lemon | soda*

### White Cosmo

*AIR vodka | St-Germain | canneberge blanche | lime*  
*AIR vodka | St-Germain | white cranberry | lime*

### Cran-Pari Spritz

*Campari | cava | canneberge | lime*  
*Campari | cava | cranberry | lime*

### The Arancia

*AIR vodka | Apérol | Galliano | orange | citron*  
*AIR vodka | Apérol | Galliano | orange | lemon*

### Nonna's Drink

*Bulleit Bourbon | Campari | Apérol | citron*  
*Bulleit Bourbon | Campari | Apérol | lemon*

### Winter Apple Mule

*AIR vodka | cidre de pomme | bière de gingembre | lime*  
*AIR vodka | apple cider | ginger beer | lime*

### Godfather Sour

*Crown Royal | Disaronno | citron | blanc d'œuf*  
*Crown Royal | Disaronno | lemon | egg whites*

### Strawberry Crush

*AIR vodka | Schnapps à la pêche | fraise | citron*  
*AIR vodka | Peach Schnapps | strawberry | lemon*

### Cran Marg

*Tequila | triple sec | lime | canneberge*  
*Tequila | triple sec | lime | cranberry*

### Sangria

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL VIRGIN COCKTAILS 8

## VINS | WINES

### Bulles | Sparkling

Prosecco Rosé, Luna Argenta, Italie	15 – 60	6 oz - Bttle
Cava, Faustino, Espagne	15 – 60	
Champagne, Veuve Clicquot, France	1/2 Bttle. 90 – 175	

### Blanc | White

Pinot Grigio, Lumina Ruffino, Italie	13 – 52
Chardonnay, Frank Hellwig, Australie	15 – 60
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, Long Barn, États-Unis	17 – 68
Syrah, Smoking Loon, États-Unis	15 – 60

### Rosé

Syrah Grenache Cinsault, Cazal Viel, France	13 – 52
---	---------

## 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

Distillerie du Square Chelsea – Gin du Jardin	12
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