

LOUNGE
PANORAMA
LOUNGE

À PARTAGER

Planche de charcuteries 28

charcuteries locales + terrine | cornichons |
moutarde au genièvre croquant + carvi |
crostini

Plateau de fromages V 23

fromages artisanaux locaux | crostini |
noix grillées | beurre de pomme

Trempelette aux artichauts + épinards V 18

concombres + carottes miniatures |
oignons rouges marinés | pitas grillés

Trempelette chou-fleur rôti + tahini SPL V V+ 17

concombres + carottes miniatures | cinq épices |
graines de chanvre épicées | pitas

TO SHARE

Charcuterie Board 28

local cured meats + terrine | pickles |
crunchy juniper + caraway mustard | crostini

Cheese Board V 23

local artisanal cheeses | crostini |
roasted nuts | apple butter

Artichoke + Spinach Dip V 18

baby cucumber + carrot | pickled red onions |
toasted pita

Roasted Cauliflower + Tahini Dip DF V V+ 17

baby cucumber + carrot | five spice |
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

Salade Nordik V 15

mesclun | fromage de chèvre crémeux + estragon |
betteraves dorées rôties à l'érable |
vinaigrette balsamique aux fraises | pitas croustillants |
quinoa parfumé à l'orange | poudre de camerises

Bol poke saumon sockeye sauvage SG SPL 24

saumon sockeye sauvage cru mariné au ponzu | quinoa |
edamame | oignons verts | concombres marinés |
tomates raisins | oignons marinés |
échalotes croquantes | mayo épicée

Bol énergisant au tofu SG SPL V V+ 21

tofu mariné | riz au chou-fleur | radis anciens |
concombres | carottes marinées | maïs doux |
graines de tournesol | micropousses |
humus de betterave | mayo épicée

Soupe tomates et poivrons rouges grillés SG V 10

fromage de chèvre à l'estragon |
huile d'olive extra vierge | pistou à la fleur d'ail

TO ENJOY

Nordik Greens V 15

baby artisanal greens | creamed tarragon goat cheese |
maple roasted golden beets |
strawberry balsamic dressing | crisp pita |
orange scented quinoa | camerise dust

Wild Sockeye Salmon Poke Bowl GF DF 24

raw ponzu marinated wild sockeye salmon | quinoa |
edamame | scallions | pickled cucumbers |
grape tomatoes | pickled red onions |
crispy shallots | spicy mayo

Tofu Power Bowl GF DF V V+ 21

marinated tofu | cauliflower rice | sliced heirloom radish |
cucumber | pickled carrot | sweet corn |
sunflower seeds | sprouts | beet hummus | spicy mayo

Tomato & Roasted Red Pepper Soup GF V 10

tarragon goat cheese | extra virgin olive oil |
garlic scape pistou

À DÉGUSTER

Sandwich au boeuf effiloché 24

poitrine de bœuf braisée lentement | gouda fumé | roquette + vinaigrette tomate fumée | poivrons | champignons marinés | mayonnaise à l'ail noir | focaccia aux herbes | croustilles

Sandwich caprese V 19

tomates | mozzarella fraîche | mayo pesto basilic | réduction balsamique | roquette | pain focaccia | croustilles

DESSERTS

Gâteau au fromage maison SG V 11

coulis aux framboises + basilic | baies fraîches

Brownie au chocolat maison V 11

caramel à la noix de coco | meringue croustillante à la lavande | baies fraîches

Torte au chocolat sans gluten SG V 11

Faites vos Smore's Chocolat Favoris (kit de 2) V 8

TO ENJOY

Pulled Beef Brisket Sandwich 24

slow braised brisket | smoked gouda | arugula + smoked tomato vinaigrette | peppers | pickled mushrooms | black garlic mayo | herb focaccia | kettle chips

Caprese Sandwich V 19

tomatoes | fresh mozzarella | balsamic reduction | basil pesto mayo | arugula | focaccia bun | kettle chips

SWEETS

House Made Cheesecake GF V 11

raspberry + basil coulis | fresh berries

House Made Chocolate Brownie V 11

coconut caramel | crisp lavender meringue | fresh berries

Gluten Free Chocolate Torte GF V 11

Make your own Chocolat Favoris Smore's (kit of 2) V 8

BREUVAGES NON ALCOOLISÉS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

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

COCKTAILS SANS ALCOOL 8 VIRGIN COCKTAILS

Virgin Collins

Soda | mûres | lavande | citron
Soda | blackberries | lavender | lemon

Virgin Crush

Limonade | framboise | citron
Limonade | raspberry | lemon

Virgin Marg

Melon d'eau | lime | grenadine
Watermelon | lime | grenadine

Virgin Mule

Ananas | bière de gingembre | lime
Pineapple | ginger beer | lime

CAFÉS SPÉCIAUX 14 SPECIALTY COFFEES

Espresso Martini

Double espresso | AIR vodka | Kahlúa

Hot Toddy

Victoria Empress Gin | citron | miel | cannelle
Victoria Empress Gin | lemon | honey | cinnamon

Classique

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

Martini Québécois

Double espresso | Coureur des bois | cannelle
Double espresso | maple cream | cinnamon

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

COCKTAILS 14

Blackberry Lavender Collins

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

Tiki Pineapple Mule

AIR vodka | Chic Choc | ananas |
bière de gingembre | lime
AIR vodka | Chic Choc | pineapple | ginger beer | lime

The Arancia

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

Nonna's Drink

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

Saké Sour

Saké | sirop simple | blanc d'oeuf | citron | angostura
Saké | simple syrup | egg whites | lemon | angostura

Raspberry Crush

AIR vodka | Schnapps à la pêche | framboise | citron
AIR vodka | Peach Schnapps | raspberry | lemon

Watermelon Marg

Tequila | triple sec | lime | melon d'eau | grenadine
Tequila | triple sec | lime | watermelon | grenadine

Sangria

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

SPRITZ AU LOUNGE 14

The Grand Spritz

Apérol | Disaronno | Prosecco rosé | citron | lemon

Sicilian Spritz

Averna Amaro Siciliano | Limoncello | Cava | soda

Elder Citrus Spritz

St-Germain | Cava | soda | citron | lemon

Aperol Spritz

Apérol | Cava | soda

Campari Spritz

Campari | Cava | soda

Saviez-vous que Spritz est le diminutif de spritzen en Allemand qui signifie allonger. Les Spritz sont en effet habituellement des cocktails à base de bitter et allongés avec du soda ou du vin effervescent et ils sont très rafraichissants !

Did you know that Spritz is the short form of spritzen in German which means to lengthen. Spritz are indeed cocktails usually made with bitters and lengthened with soda or sparkling wine and they are very refreshing cocktails!

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, 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 9.75

Bière du moment | Beer of the moment



BRASSERIE
DU BAS-CANADA

Collective Arts – Audio Visual

Rickard's Red

Heineken

Belgian Moon

Trou du Diable – Les 4 surfeurs de l'apocalypse

L'Espace Public - Sour Framboise (Can.)

Heineken 0% (Btl.)

Cidre Pétillant **ou** Rosé Michel Jodoin

SELTZER OSHLAG 12 oz 9.50

Citron Gingembre | Goyave Rhubarbe |

Mangue | Melon d'eau

Lemon Ginger | Guava Rhubarb | Mango | Watermelon

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
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