

LOUNGE
PANORAMA
LOUNGE

COCKTAILS 15

Blackberry Lavender Collins

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

Winter Apple Mule

Vodka | cidre de pomme | bière de gingembre | lime
Vodka | apple cider | ginger beer | lime

Biergarita

Tequila | triple sec | lime | sirop simple | Blue Moon
Tequila | triple sec | lime | simple syrup | Blue Moon

Nonna's Drink

Bulleit Bourbon | Campari | Bella Ciao! | citron | sirop simple
Bulleit Bourbon | Campari | Bella Ciao! | lemon | simple syrup

Negroni Sour

AIR Gin | Campari | vermouth rosso | sirop simple | blancs d'œuf | citron
AIR Gin | Campari | vermouth rosso | simple syrup | egg whites | lemon

Raspberry Crush

Vodka | schnapps à la pêche | framboise | citron
Vodka | peach schnapps | raspberry | lemon

Cranberry Marg

Tequila | triple sec | canneberge | lime | sirop simple
Tequila | triple sec | cranberry | lime | simple syrup

Sangria

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

SPRITZ AU LOUNGE 15

The Grand Spritz

Bella Ciao! | Disaronno | Prosecco rosé | citron | lemon

Sicilian Spritz

Averna Amaro Siciliano | Limoncello | Prosecco | soda | citron | lemon

Cranberry Spritz

Campari | vin mousseux | canneberges | lime | sirop simple | soda
Campari | sparkling wine | cranberry | lime | simple syrup | soda

Elder Citrus Spritz

St-Germain | Prosecco | soda | citron | lemon

Campari Spritz

Campari | Prosecco | soda

Aperol Spritz

Apérol | Prosecco | soda
Essayez-le avec l'aperitivo Bella Ciao!
Try it with Bella Ciao! aperitivo

VINS WINES

6 oz - Btllle

Bulles | Sparkling

Prosecco Rosé, Ruffino, Italie	15 – 60
Prosecco, La Gioiosa, Italie	15 – 60
Champagne, Veuve Clicquot, France	1/2 Btllle. 95 – 180

Blanc | White

Pinot Grigio, Lumina Ruffino, Italie	14–56
Chardonnay, Frank Hellwig, Australie	16–64
Sauvignon Blanc, La Villa Real, Espagne	16–64
Riesling, Late Autumn, Inniskillin, Canada	14–56
Chenin Blanc, Barrel Selection, Afrique du Sud	14–56

Rouge | Red

Chianti Classico, San Felice, Italie	17–68
Cabernet. Sauvignon, 655 Miles, États-Unis	15–60
Pinot Noir, Long Barn, États-Unis	17–68
Syrah, Smoking Loon, États-Unis	15–60
Cabernet Sauvignon, Doña Paula, Argentine	16–64

Rosé

Syrah Grenache Cinsault, Cazal Viel, France	14–56
---	-------

BIÈRES & CIDRES BEERS & CIDERS

12 oz 10 / 11

Bière du moment | Beer of the moment



MICROBRASSERIE
CHARLEVOIX
ANNO 1998



BRASSERIE
DU BAS-CANADA

Collective Arts – Audio Visual

Rickard's Red

Murphy's Stout

Heineken

Belgian Moon

L'Espace Public – Sour Framboise (Can.)

Heineken 0% (BtL)

Cidre Pétillant ou Rosé Michel Jodoin

SELTZER OSHLAG 12 oz 9

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
Hendrick's	12
Victoria Empress 1908	12
Kamouraska 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
Maker's Mark – Kentucky Straight Bourbon	10
Glenmorangie – Single Malt 10 ans	14
Lagavulin – Single Malt 16 ans	20

DIGESTIFS DIGESTIVES

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

À PARTAGER

Planche de charcuteries 28

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

Plateau de fromages V 24

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

Trempe aux artichauts + épinards V 18

concombres + carottes miniatures |
oignons rouges marinés | pitas grillés

Hummus de patate douce rôti épicé SPL V V+ 16

harissa | tahini au graines de chanvre grillées
| huile d'olive | pita chaud

TO SHARE

Charcuterie Board 28

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

Cheese Board V 24

local artisanal cheeses | crostini |
roasted nuts | apple butter

Artichoke + Spinach Dip V 18

baby cucumber + carrot | pickled red onions |
toasted pita

Spice Roasted Sweet Potato Hummus DF V V+ 16

harissa spice | toasted hemp seed tahini | olive oil |
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 SG 15

mesclun | courge rôtie au érable | fromage de chèvre + pommes + ciboulette | graines de citrouille épicées | vinaigrette d'orange sanguine + vin de pomme pétillant | quinoa parfumé au gingembre | pommes pressées | fromage Pecorino râpé

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 Buddha épicé SPL V V+ 20

nouilles ramen marinées au gochujang | carotte + gingembre + champignons marinés | kimchi | radis frais | patate douce rôtie | pois chiches épicés croustillants | jeunes pousses locales | mayo au sésame

Soupe de courge musquée rôtie à l'érable v 10

épices d'hiver | cassonade + crème fraîche à la cannelle

TO ENJOY

Nordik Greens V GF 15

baby artisanal greens | maple roasted squash | apple + chive creamed goat cheese | spiced pumpkin seeds | blood orange + sparkling apple wine vinaigrette | ginger scented quinoa | pressed apple | shaved Pecorino

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

Spicy Buddha Bowl DF V V+ 20

marinated gochujang ramen noodle | pickled carrot + ginger + mushroom | kimchi | fresh radish | roasted sweet potato | crispy spiced chickpea | local sprouts | sesame mayo

Maple Roasted Butternut Squash Soup V 10

winter spice | brown sugar + cinnamon crème fraîche

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

Wrap Banh Mi végétarien V V+ 21
tofu épicé | légumes marinés | poivron rouge frais |
mayo coriandre + lime | échalotes croustillantes |
coriandre fraîche | croustilles

DESSERTS

Gâteau au fromage maison SG V 11
coulis d'orange brûlée | baies marinées

Brownie au chocolat + beurre d'arachide maison
V 11
sauce caramel à l'espresso | baies marinées

Torte au chocolat sans gluten SG V 11

Faites vos S'mores 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

Vegetarian Banh Mi Wrap V V+ 21
spiced tofu | pickled vegetables | fresh red pepper |
cilantro + lime mayo | crispy shallots | fresh coriander |
kettle chips

SWEETS

House Made Cheesecake GF V 11
burnt orange coulis | marinated berries

House Made Chocolate + Peanut Butter Brownie V 11
espresso caramel sauce | marinated berries

Gluten Free Chocolate Torte GF V 11

Make your own Chocolat Favoris S'mores (kit of 2) V 8

BREUVAGES NON ALCOOLISÉS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Boisson gazeuse | Soft Drink 4,50
Jus de fruit | Fruit Juice 4,50
Limonade | Lemonade 4,50
Thé glacé | Iced Tea 4,50
Eska Eau gazéifiée | Sparkling Water 500 ml 4,50 | 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

Canneberge | lime
Cranberry | lime

Virgin Mule

Cidre de pomme | bière de gingembre | lime
Apple Cider | ginger beer | lime

CAFÉS SPÉCIAUX 15 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