

LOUNGE

MANGER. BOIRE. PARTAGER.

EAT. DRINK. SHARE.

NOURRITURE

PLANCHE DE CHARCUTERIES 28

charcuteries locales | cornichons | confiture de bacon maison | moutarde au genièvre croquant + carvi | crostinis

PLATEAU DE FROMAGES V 24

fromages locaux | crostinis | noix grillées | confiture maison

TREMPETTE AU FROMAGE FETA FOUETTÉ V 18

chimichurri aux piments shishito rôtis | olives Kalamata + tomates séchées | carottes miniatures + concombres | pita chaud

TREMPETTE AGRUMES & HARICOTS BLANCS SPL V+ 17

oignons caramélisés | ail confit | persil frais | huile pimentée | chutney de citrons confits | pignons de pin grillés | carottes miniatures + concombres | pita croustillant

SOUPE DE COURGE MUSQUÉE ÉPICÉE SG V 10

crémeux à la cannelle et à la vanille

**SG SANS GLUTEN | SPL SANS PRODUIT LAITIER |
V VÉGÉTARIEN | V+ VÉGÉTALIEN**

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez nous en faire part.

SALADE NORDIK V SG 15

mesclun + chou frisé | carottes épicées | clémentines | granola aux amandes épicées | fromage de chèvre grillé | confiture de pommes | vinaigrette de Dijon + orange sanguine + gingembre

BOL POKE SAUMON SOCKEYE SAUVAGE SG SPL 24

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

BOL BUDDHA SPL SG V V+ 20

nouilles de riz marinées | chou-fleurs rôtis au sésame | carottes marinées | patates douces rôties | poivrons rouges | edamame | tahini + sauce au beurre WOW | gingembre mariné | pois chiches croustillants | tofu mariné | menthe fraîche + citron vert

SANDWICH AU BOEUF EFFILOCHÉ 25

poitrine de bœuf lentement braisée | gouda fumé | salade de chou et carottes | oignons rouges marinés | mayonnaise au raifort | focaccia aux herbes | croustilles cuites à la marmite

**SANDWICH CORÉEN
AUX CHAMPIGNONS BBQ SPL V+** 22

champignons + tofu marinés au gochujang | concombres marinés | coriandre + carottes + poivrons rouges | kimchi + Nappa | graines de sésame | mayonnaise tamari | focaccia aux herbes | croustilles

FOOD

CHARCUTERIE BOARD

28

local cured meats | pickles | house bacon jam |
crunchy juniper + caraway mustard | crostini

CHEESE BOARD V

24

local cheeses | crostini | roasted nuts | house made preserve

WHIPPED FETA CHEESE DIP V

18

roasted shishito pepper chimichurri | kalamata olive + sundried
tomato | baby carrots + cucumbers | warm pita

CITRUS & WHITE BEAN DIP DF V+

17

caramelized onion | confit garlic | fresh parsley | preserved lemon
chutney | chili oil | toasted pine nuts | baby carrots + cucumbers |
crisp pita

SPICED BUTTERNUT SQUASH SOUP GF V

10

cinnamon + vanilla crèmeux

**GF GLUTEN FREE | DF DAIRY FREE |
V VEGETARIAN | V+ VEGAN**

Please advise us of all food allergies.

NORDIK GREENS V GF

15

baby artisanal greens + kale | spiced carrots | clementines | spiced
almond granola | toasted goat cheese | apple conserve | blood
orange + ginger + Dijon vinaigrette

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

BUDDHA BOWL GF DF V V+

20

marinated rice noodle | sesame roasted cauliflower |
pickled carrot | roasted sweet potato | red pepper | edamame |
tahini + wow butter sauce | pickled ginger | crispy chickpeas |
marinated tofu | fresh mint + lime

PULLED BEEF BRISKET SANDWICH

25

slow braised brisket | smoked gouda | cabbage + carrot slaw |
pickled red onions | horseradish mayo | herb focaccia | kettle chips

KOREAN BBQ MUSHROOM SANDWICH DF V+

22

gochujang marinated roasted mushrooms + tofu | pickled
cucumber | cilantro + carrot + red peppers | kimchi + Nappa |
sesame seeds | tamari mayo | herb focaccia | kettle chips

LOUNGE

DESSERTS | BOISSONS CHAUDES

CAFES SPECIAUX | SPECIALTY COFFEES

ESPRESSO MARTINI 16

Double espresso | vodka | Kahlúa

HOT TODDY 16

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

MARTINI QUÉBÉCOIS 16

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

CLASSIQUE 16

Café Irlandais | Café Espagnol | B-52 | Amaretto | Bailey's
Irish Coffee | Spanish Coffee | B 52 | Amaretto | Bailey's

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

DESSERTS MAISON

GÂTEAU AU FROMAGE FAÇON TIRAMISU **SG** 11

dacquoises à l'érable + espresso |
gâteau fromage + mascarpone | crème anglaise espresso

BROWNIE AU CHOCOLAT **V** 11

coulis de baies | meringue à la torche

HOUSE-MADE SWEETS

CHEESECAKE TIRAMISU **SG** 11

maple espresso dacquoises | mascarpone cheesecake |
espresso crème anglaise

CHOCOLATE BROWNIE **V** 11

berry coulis | toasted meringue

BREUVAGES | BEVERAGES

Boisson gazeuse Coca-Cola | Coca-Cola Soft Drinks 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 | 1L 7

COCKTAILS

16

* Variante sans alcool disponible 8

* Alcohol-free version available 8

*** BLACKBERRY LAVENDER COLLINS**

Gin | mûres | lavande | citron | soda

Gin | blackberries | lavender | lemon | soda

SPICY MEZCAL SOUR

Mezcal | Triple Sec | lime | sirop simple | blanc d'œuf |

Amer Dillon's aux piments forts

Mezcal | Triple Sec | lime | simple syrup | egg white |

Dillon's hot pepper bitters

SICILIAN SPRITZ

Limoncello | Amaro | citron | Prosecco | soda

Limoncello | Amaro | lemon | Prosecco | soda

AMARO BOURBON SOUR

Bulleit Bourbon | Amaro | citron | sirop simple |

blanc d'œuf | amers

Bulleit Bourbon | Amaro | lemon | simple syrup | egg white | bitters

ESPRESSO MARTINI

Double espresso | Vodka | Kahlúa

*** JUNGLE BIRD**

Rhum Chic Choc | Campari | ananas | lime | sirop simple

Chic Choc Rum | Campari | pineapple | lime | simple syrup

*** RASPBERRY CRUSH**

Vodka | Schnaps à la pêche | framboise | citron

Vodka | Peach Schnapps | raspberry | lemon

AMERICANO CLASSICO

Campari | Vermouth doux | soda

Campari | Sweet Vermouth | soda

ITALIAN GREYHOUND

Gin | Bella Ciao! | pamplemousse | sirop simple | lime

Gin | Bella Ciao! | grapefruit | simple syrup | lime

*** DRAGON FRUIT MARGARITA**

Tequila | Triple Sec | sirop de fruit du dragon

Tequila | Triple Sec | lime | dragon fruit syrup

*** WINTER APPLE MULE**

Vodka | lime | cidre de pomme | bière au gingembre

Vodka | lime | apple cider | ginger beer

WHITE COSMO

Vodka | St-Germain | lime | canneberge blanc

Vodka | St-Germain | lime | white cranberry

MARTINI QUÉBÉCOIS

Double espresso | Coureur des bois | cannelle

Double espresso | Coureur des bois | cinnamon

VIN | WINE

BULLES | SPARKLING

6 oz - Btl

- * Prosecco Rosé, La Gioiosa, Italie 16 – 64
- * Prosecco, La Gioiosa, Italie 16 – 64
- Champagne, Veuve Clicquot, France 1/2 Btlle. 95 – 180

BLANC | WHITE

- Pinot Grigio, Lumina Ruffino, Italie 14 – 56
- * Chardonnay, La Dernière Goutte, France 17 – 68
- * Sauvignon Blanc, La Villa Real, Espagne 16 – 64
- * Riesling, Cave Spring, Niagara, Canada 16 – 64
- * Chenin Blanc, Barrel Selection, Afrique du Sud 15 – 60

ROUGE | RED

- *_B Chianti, Fontella, Italie 17 – 68
- Cabernet. Sauvignon, 655 Miles, États-Unis 15 – 60
- * Pinot Noir, Long Barn, États-Unis 17 – 68
- * Cabernet Sauvignon, Doña Paula, Argentine 16 – 64

ROSÉ

- Pinot Grigio Rosé, Cantina Lavis, Italie 14 – 56

* Importation privée | Private import
 B Produit biologique | Bio product

BIÈRE EN FUT | DRAFT BEERS

LOCALE | LOCAL

12



BRASSERIE
DU BAS-CANADA



5^e
BARON

CANADIENNE ET INTERNATIONALE CANADIAN & INTERNATIONAL

10

- Petite Bourgogne
- 4 Surfeurs de L'Apocalypse
- Heineken
- Blue Moon

Heineken 0% (Btl.)

8

CIDRES | CIDERS

MICHEL JODOUIN

10

Pétillant ou Rosé

LOUNGE

GIN | VODKA | RHUM | WHISKY | DIGESTIF

GIN

Distillerie du Square Chelsea – Gin du Jardin	12
Bombay Gin	9
Hendrick's Gin	12
Victoria Empress 1908	12

VODKA

Kamouraska Vodka	9
Grey Goose	12
Belvedere	12

RHUM

Capitaine Morgan - Rhum blanc	9
Chic Choc - Rhum épicé	10
Kraken - Rhum noir épicé	10

WHISKY – SCOTCH – BOURBON

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
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

MANGER. BOIRE. PARTAGER.
EAT. DRINK. SHARE.