

Apéritifs

Cinzano, Martini, Dubonnet, Saint-Raphaël	4,00 \$
Pernod	4,00 \$
Kir	4,75 \$
Pineau des Charentes	4,75 \$

Cocktails

Cosmopolitain	4,75 \$
Sweet Alexis	6,00 \$
Framboisier Royal	6,75 \$
Vodka espresso du Quai	6,75 \$

Les bières

Canadiennes

Labatt	4,00 \$
Molson	

Microbrasseries (québécoises et canadiennes)

Alexander Keiths, ale	4,25 \$
Belle Gueule originale, légère	
Blanche de Chambly, sur lie	
Boréale noire, stout	
Boréale rousse, ale	
Boréale blanche, sur lie	
Boréale blonde, ale	
Tremblay blonde, lager	
U2 rousse, ale	

Importées

Corona	5,00 \$
Heineken	
Stella Artois	

Vins blancs

Mouton Cadet

Bordeaux, France (Rothschild)

En bouche, il fait preuve de beaucoup de saveur.

demi-bouteille 18,00 \$

Muscadet sur lie

Vallée de la Loire, France (Château Carré)

En bouche, belle attaque vive et fraîche aux notes minérales et citronnées.

29,00 \$

Marquis de Goulaine

Chardonnay, France (Marcel Martin)

Nez assez puissant, floral évoluant sur des notes d'agrumes et de vanille.

Attaque souple, fruitée, rond et gras avec une fine bouche harmonieuse.

24,00 \$

Riesling réserve

Alsace, Léon Beyer

Vin sec, vif et léger avec des arômes de citronnelle, tilleul et d'agrumes.

38,00 \$

Chablis

Bourgogne, France (J. Moreau)

Vif et frais, ce vin moyennement corsé présente une belle longueur en bouche avec une touche de gras.

49,00 \$

Chenin blanc

Afrique du Sud, Pearl (Boutinot)

Nez de miel et de noisette, ce vin présente un bel équilibre.

27,00 \$

La Grande Chapelle

Bordeaux, France (A. Moueix & Fils)

Beaucoup d'ampleur, arômes de pamplemousse et de genêts.

Notes de fruits frais et finale longue. Vin léger et bien équilibré.

27,00 \$

Chardonnay Valley Oaks

Californie, États-Unis (Fetzer)

Robe jaune dorée aux parfums de fruits exotique et légèrement vanillé.

35,50 \$

Château Haut-Nouchet

Bordeaux, Pessac-Léognan (Louis Lurton)

Arômes d'agrumes et légèrement boisé, d'une très bonne ampleur en bouche.

52,00 \$

Vin rosé

Côte du Roussillon, Villa Soleil

Languedoc-Roussillon, France (Vignerons Catalans)

Sec et très fruité, ce vin harmonieux saura accompagner l'ensemble de votre repas.

23,50 \$

Vins rouges

Mouton Cadet

Bordeaux, France (Rothschild)

Nez de fruits rouges et souple en bouche.

demi-bouteille 18,00 \$

Vivolo di Sasso

Merlot, Italie (Casa Vinicola Botter)

Bouquet fin et élégant développant des arômes de fruits rouges. Bien équilibré, sec et fruité avec en finale une note très agréable de fruits rouges.

26,50 \$

Beaujolais - Villages

Beaujolais, France (Louis Jadot)

Bien fruité avec des arômes de framboises et cassis. Les tanins sont bien présents et ils offrent un ensemble harmonieux très agréable.

35,00 \$

Bourgogne Cuvée Joseph Faiveley

Bourgogne, France (Joseph Faiveley)

Fruité aux notes de fraises et d'arômes rappelant le thym et le clou de girofle. Vin léger.

42,00 \$

Chianti - Classico Carpineto

Toscane, Italie

Rouge rubis, bonne acidité sans excès, légèrement tannique avec une belle longueur.

41,00 \$

Fontal Crianza

La Mancha, Espagne (Fontana)

Arômes prononcés de fruits rouges avec une touche animale. Beaux tanins souples.

32,50 \$

Zinfandel Ravenswood Vintners blend

Californie, États-Unis

Nez prononcé de cerises avec une touche boisée délicate. Moyennement corsé, Légèrement épicé avec un soupçon de boisé.

42,00 \$

Château Mauléon

Côtes du Roussillon Villages Caramany (Vigerons Catalans)

Robe rouge grenat sombre au nez épicé et complexe à dominante de poivre, cannelle et épices douces.

25,00 \$

Bellevie

Bordeaux, France (Château les Renardières)

Vin bien structuré à la bouche ronde et souple.

31,00 \$

Château Saint-Estève d'Uchaux

Côtes du Rhône Villages,

Robe pourpre, rouge clair au nez vanillé et chocolaté, savoureux et moyennement corsé.

32,00 \$

Cousino Macul

Cabernet-Sauvignon, Chili (Antigas Reserva)

Arômes d'épices et de vanille avec des notes légèrement fumées.

38,50 \$

Fiddlers Creek

Shiraz - Cabernet, Australie

Couleur rouge rubis, d'un bel équilibre, rond et velouté.

30,50 \$

Cahors Les Chatons du Cèdre

Sud-Ouest, France

Belle robe rubis sombre, au nez de fruits noirs, aux tanins souples et d'une finale fruitée.

29,50 \$

Château Haute-Nauve

Saint-Émilion Grand Cru, France (Union des producteurs de St. Émilion)

Élégant, aromatique et expressif, associant des notes de boisé et fruits frais.

52,00 \$

Vin maison

Colombard (Blanc)

Chardonnay, France (Pierre Delatour)

Agréable passe-partout, sec, léger, frais, rond et parfumé, à l'acidité discrète et aux saveurs de pommes McIntosh.

verre 4,25 \$

¼ litre 7,00 \$

Rafale (Rouge)

Merlot, France

Robe d'un beau rubis. Légères notes de réglisse et de vanille au nez. Il en résulte un vin rouge souple, tendre, savoureux.

½ litre 12,50 \$

bouteille 22,00 \$

Mousseux et champagne

Codorniu Classico Seco

Mousseux, Espagne (Codorniu S.A.)

D'une belle couleur jaune pâle, il possède des arômes floraux, fins et délicats, c'est un mousseux léger et très agréable.

28,00 \$

Moët et Chandon

Champagne, France (Moët & Chandon)

Arômes délicats de fruits frais et de fleurs blanches avec une touche briochée. Harmonieux, sa finale est fraîche et persistante.

99,00 \$

Vins mutés

Quinta do Noval L.B.

Nez complexe de fruits avec des accents de framboises.

Rond et structuré, il est délicat au palais avec une longue finale en bouche.

verre

bouteille

4,75 \$

48,00 \$

Fonseca L.B.V.

Nez intense de fruits rouges avec des notes de torréfaction.

Il est souple et rond.

5,50 \$

49,00 \$

Forrester Offley Baron de Forrester

Le nez déploie des notes de cassonade et de caramel. Tonique et délicat, il propose une texture veloutée, empreinte de saveurs très relevées et longue en bouche.

7,50 \$

62,00 \$

Spiritueux

Accompagnement	0,50 \$
Amaretto Di Saronno	4,25 \$
Bailey's	4,50 \$
Brandy Saint-Rémy	5,00 \$
Café flambé	6,25 \$
Calvados	5,00 \$
Canadian Club	4,25 \$
Chivas Regal	5,00 \$
Cognac VS	6,00 \$
Cointreau	4,50 \$
Crème de menthe (cacao, verte ou blanche)	4,25 \$
Drambuie	4,50 \$
Dry Gin (Gordon, Beefeater, De Kuyper)	4,25 \$
Grand-Marnier	6,00 \$
Irish Mist	4,25 \$
Jack Daniel's	4,25 \$
Kahlua	4,50 \$
Rhum blanc (Bacardi)	4,25 \$
Rhum brun (Havana Club)	4,25 \$
Sambuca	4,25 \$
Tequila (Sauza)	5,00 \$
Tia Maria	4,25 \$
Triple Sec	5,00 \$
Vodka Polar Ice	4,25 \$



En juillet 1534, alors qu'il se croit en route vers la Chine avec ses deux navires (la Malouine et le **Courlieu**), Jacques Cartier touche le fond de la baie en pleine canicule. Il nomma « des Chaleurs » cette baie « en chaleur plus tempérée que la terre d'Espagne, la plus belle qui soit possible de voir ».

In July 1534, while making his way to what he thought to be China with his two vessels (the Malouine and the Courlieu), Jacques Cartier reached the back of the bay during the dog days of July. He named it Chaleur Bay, saying the country « is more temperate than the land of Spain and the finest it is possible to see ».