

LES ASSO**FF**ÉS

VIN BLANC

BTL 50Z/90Z

CIELLO BIANCO **46** **11 / 18**

Catarratto, Italie

GORRONDONA **55** **12 / 20**

Hondarrabi zuri, Espagne

UN MONDE À SOI **65** **14 / 23**

Auxerrois, Pinot gris, Riesling, France

GOUTTE BLANCHE **80** **17 / 28**

Sauvignon blanc, Val de Loire, France

VIN ROUGE

BTL 50Z/90Z

FRAÎCHEUR DU FLEUVE **46** **11 / 18**

Marquet et Baco Noir, Île d'Orléans

LES ASSIÉGÉS **55** **12 / 20**

Grenache Noir, Syrah, Carignan, France

PREMIÈRES GOUTTES **65** **14 / 23**

Gamay Noir, France

BARBERA D'ALBA **80** **17 / 28**

Barbera, Italie

ROSÉ / ORANGE

BTL 50Z/90Z

TOURAINÉ ROSÉ **46** **11 / 18**

Cabernet franc, Pinot noir, France

SECATEURS RIVIERA **65** **14 / 23**

Chenin blanc, Grenache blanc, Afrique du Sud

DÉGUSTATION DE GIN(4)

GINS HAUT DE GAMME **50**

GINS ENTRÉE DE GAMME **40**

COCKTAILS PREMIUMS

15\$

ORIGAMI

*Whisky Maker's Mark, Amermelade, Amaro
Amernoir, jus de citron*

POPSICLE À L'ORANGE

*Gin Rosemont Hibiscus, Amermelade, Schnapp's
aux pêches, jus de citron*

GINNY SPICY

*Gin Rosemont aux concombres, Liqueur de sureau
Saint-Germain, jus de lime, sirop de gingembre,
Tabasco au Jalapeño*

FLEUR DE MAI

*Eau-de-vie de poire, Vodka Quartz, jus de pomme,
jus de citron, sirop de lavande*

COCKTAILS CLASSIQUES

12\$

FRENCH 75

Gin Romeos, jus de citron, Villa Conchi

APEROL SPRITZ

Aperol, soda, Villa Conchi

COSMOPOLITAIN

Vodka Quartz, Triple Sec, jus de lime

RYE LIMONADE

Canadian Club Rye, jus de citron, soda

WHISKY SOUR

*Whisky Maker's Mark, jus de citron,
émulsifiant végétal*

NEGRONI

Gin Romeos, Campari, Vermouth Rouge Gorge

ESPRESSO MARTINI

*Vodka Quartz, Liqueur de Café Barista,
espresso court*