LA BOÎTE
ÉVÉNEMENTIELLE

MENU BAR

COUPON CONSOMMATION

COUPON PREMIUM

VIN AU VERRE

BIÈRES



SHOOTERS

CAFÉS & DIGESTIFS

CARTE DES VINS

WHISKY

LA BOÎTE
ÉVÉNEMENTIELLE

INCLUS AVEC VOTRE COUPON

Verre de vin
Verre de bière
Cocktails
Mocktails

GIN TONIC
RHUM & COKE
BLOODY CAESAR CLASSIQUE
VODKA CANNEBERGE
GIN SPRITE
VODKA GINGER ALE
PALOMA FRESCA
SANGRIA EXPRESS
À L'ORANGE SANGUINE
VODKA RED BULL

LA BOÎTE
ÉVÉNEMENTIELLE

INCLUS AVEC VOTRE COUPON PREMIUM

Verre de vin rouge ou blanc

CHÂTEAU D'AIGUEVILLE, CÔTE DU RHÔNE, FRANCE

Pinte de bière

Cocktail signature

Cocktail Premium

Café alcoolisé

Digestif (sélection)

+ tout ce qui est inclus avec les coupons réguliers

COCKTAILS SIGNATURES



LOVE ME TENDER | 15$
VODKA, PURÉE DE FRAMBOISE, VERMOUTH ROUGE GORGE (DOMAINE LAFRANCE), CONFITURE DE FRAISE, JUS DE CITRON, MENTHE, BLANC D'ŒUF



FIZZ GRAND CANYON | 15$
TEQUILA PARASOL LIME ET CACTUS, LIQUEUR FRUIT DE LA PASSION, SIROP D'AGAVE, JUS DE LIME, SODA, BITTER HABANERO



LE SINATRA | 15$
WHISKEY, COGNAC, TRIPLE SEC, BITTER À LA PÊCHE, ZESTE DE CITRON



LE CRAPS | 15$
GIN, MIDORI, JUS DE CONCOMBRE, JUS DE CANNEBERGE BLANC, JUS DE LIMELA PASSION, SIROP D'AGAVE, JUS DE LIME, SODA, BITTER HABANERO



BLACK JACK (ESPRESSO MULE) | 15$
RHUM BRUN, LIQUEUR DE VANILLE, LIQUEUR ESPRESSO, JUS DE LIME, BIÈRE DE GINGEMBRE, SIROP D'ORGEAT, BITTER AUX NOIX NOIRES



« SHAKEN, NOT STIRRED » | 16$ (VESPER MARTINI)
GIN GORDON, VODKA, LILLET BLANC, ZESTE DE CITRON

❄ : INCLUS AVEC LE COUPON PREMIUM

COCKTAILS PREMIUM

❄ AMARETTO SOUR | 15$
Disaronno, jus de citron, blanc d'œuf

❄ OLD-FASHIONED | 15$
Whiskey canadien, sucre de canne, bitter Angostura, cerise, zeste d'orange

❄ SEX ON THE BEACH | 14$
Vodka, Peachtree Schnapps, jus d'orange, jus d'ananas, jus de canneberge blanc, sirop de grenadine

❄ PINA COLADA | 15$
Rhum blanc, crème de noix de coco, jus d'ananas, jus de lime

❄ MAI TAI | 16$
Rhum blanc, rhum brun, triple sec, jus de citron, jus de lime, jus d'orange, sirop d'orgeat

❄ : INCLUS AVEC LE COUPON PREMIUM



COCKTAILS CLASSIQUES

GIN TONIC..... 11$

RHUM & COKE..... 11$

BLOODY CAESAR CLASSIQUE..... 11$

GIN SPRITE..... 11$

VODKA GINGER ALE..... 11$

PALOMA FRESCA..... 11$

SANGRIA EXPRESS ..... 11$

VODKA RED BULL..... 11$

MOJITO..... 14$

PALOMA..... 14$

GIMLET..... 15$

MARGARITA..... 15$

MOSCOW MULE..... 15$

NEGRONI..... 15$

WHISKEY SOUR..... 15$



OPTIONS SANS ALCOOL

ATYPIQUE

RHUM ÉPICÉ & COLA..... 9$

MOJITO..... 9$

SPRITZ..... 9$

AMARETTO SOUR..... 9$

GIN *NOA* & TONIC..... 10$

VIRGIN CAESAR ..... 10$

HEINEKEN 0.0..... 9$

PERRIER..... 5$

COKE, COKE DIÈTE..... 5$

SPRITE, SPRITE DIÈTE..... 5$

GINGER ALE..... 5$

*Demandez conseil à votre serveur pour d'autres options







VIN AU VERRE

VIN ROUGE

i.p. **HEDONIK | 11$**

Espagne - Tempranillo bio

JOEL GOTT | 13$

États-Unis, Californie - Cabernet Sauvignon

VIN BLANC

i.p. **FLOR DE LISBOA | 11$**

Portugal, Lisbonne - Fernão Pires, Moscatel

i.p. **BOAS QUINTAS GANDARADA DAO | 13$**

Portugal, Dao - Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia

i.p. : vin d’importation privée



BIÈRES

BIÈRES EN FÛT

	VERRE	PINTE	PICHET
MACTAVISH Le trou du diable • Pale Ale Américaine • 5%	9$	12$	30$
APOCALYPSO Le trou du diable • IPA Blanche • 6,5%	9$	12$	30$
PETITE BOURGOGNE Brasseur de Montréal • Ale rousse irlandaise • 5%	9$	12$	30$
BLUE MOON Blanche belge • 5,4%	9$	12$	30$
HEINEKEN Pilsner • 5%	9$	12$	30$
COORS LIGHT Lager • 4,2%	8$	11$	28$

BIÈRES EN BOUTEILLE

SOL | 9$

Blonde légère ensoleillée • 4,5%

HEINEKEN 0.0 | 8$

Lager sans alcool

SHOOTERS

SHOOTERS DE LA BOÎTE

6$ ch. / commande minimum de 2

ST-RITA

tequila • St-Germain • lime

FROOT LOOPS

Cointreau • crème de coco

BISCUIT À L'AVOINE

Bailey's • Frangelico • whiskey cannelle

CONTIENT DES NOISETTES

ORANGE JULEP

Cointreau • Galliano • jus orange • crème

SHOOTERS CLASSIQUES

5$ ch. / commande minimum de 2

TEQUILA

SAMBUCA

RHUM

STINGER

brandy • liqueur de menthe blanche

HOT SHOT

Galliano • café • crème fouettée



CAFÉS & DIGESTIFS

CAFÉS ALCOOLISÉS

CAFÉ BAILEY'S | 11$
café noir • Bailey's • crème fouettée

CAFÉ IRLANDAIS | 11$
café noir • whisky irlandais • crème fouettée

CAFÉ JAMAÏCAIN | 11$
rhum • sirop simple • café noir • crème fouettée

CAFÉ BRÉSILIEN | 11$
brandy • triple sec • liqueur de café • café • crème fouettée

ESPRESSO MARTINI | 14$
vodka • liqueur de café • espresso • sirop simple

DIGESTIFS

Demandez à votre serveur
pour connaître notre sélection de digestifs !



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

MURVIEDRO PASIÒN | 35$

Espagne - Monastrell, Garnacha

i.p. **HEDONIK | 36$**

Espagne - Tempranillo bio

i.p. **NAU DOIRADA | 39$**

Portugal - Syrah et Aragonez

CROIX SAINT-MARTIN | 39$

France - Bordeaux

JACKSON-TRIGGS RESERVE | 44$

Canada, Niagara - Merlot

RUFFINO CHIANTI | 44$

Italie, Toscane - Chianti

i.p. **AVARINO | 46$**

Grèce, Peloponnese - Agiorgitiko, Cab. sauvignon, Grenache

i.p. **BOAS QUINTAS GANDARADA DAO | 47$**

Portugal, Dao - Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional

LANGA CLASSIC | 48$

Espagne, Vallée de l’Ebre - Catalayud

i.p. : vin d’importation privée

CARTE DES VINS

VINS ROUGES (SUITE)

i.p. **CHÂTEAU BELLEVUE FAVEREAU | 49$**

France, Bordeaux supérieur - Merlot, Cabernet Franc

UMBERTO CESARI LIANO RUBICONE | 54$

Italie, Émilie-Romagne - Sangiovese, Cabernet Sauvignon

i.p. **POLKURA LOTE D | 54$**

Chili, Vallée de Colchagua - Syrah

INNISKILLIN RESERVE | 58$

Canada, Niagara - Shiraz, Cab. Franc, Cab. Sauvignon

JOEL GOTT 815 | 64$

États-Unis, Californie - Cabernet Sauvignon

RUFFINO MODUS | 64$

Italie,Toscane - Sangiovese, Cab. sauvignon, Merlot



i.p. : vin d’importation privée

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

i.p. **FLOR DE LISBOA | 39$**

Portugal, Lisbonne - Fernão Pires, Moscatel

JACKSON-TRIGGS RESERVE | 44$

Canada, Niagara - Sauvignon blanc

INNISKILLIN ESTATE | 45$

Canada, Niagara - Unaoked Chardonnay

i.p. **AVARINO | 46$**

Grèce, Peloponnese - Trebiano

UMBERTO CESARI LIANO PINOT GRIGIO | 47$

Italie, Abruzzes - Pinot Grigio

i.p. : vin d'importation privée

SUITE →



CARTE DES VINS

VINS BLANCS (SUITE)

BOAS QUINTAS GANDARADA DAO | 47$

i.p. Portugal, Dao - Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia

BIXIO | 49$

i.p. Italie - Pinot Grigio

UMBERTO CESARI LIANO RUBICONE | 51$

Italie, Émilie-Romagne - Chardonnay, Sauvignon blanc

CHATEAU BERTINERIE DES-LYRES | 53$

i.p. France, Côte de Bordeaux - Sauvignon blanc

INNISKILLIN DISCOVERY P3 | 57$

Canada, Niagara - Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc

i.p. : vin d’importation privée



CARTE DES VINS

BULLES !

CANTINA TREVIGIANA PROSECCO EXTRA DRY | 40$

Italie, Vénétie

BOTTEGA PINK GOLD 2024 | 80$

Italie, Veneto

VEUVE CLICQUOT | 150$

France, Champagne

VEUVE CLICQUOT RICH | 175$

France, Champagne



WHISKY

Auchentoshan Three Wood — 14$

Lowland

Vielli en fût de bourbon, d'oloroso et de xérès pedro Ximénez • Riche, fruité, noisette, note de cannelle, citron et caramel.

Glenfiddich 14 ans — 15$

Speyside • 14 ans

Vielli en fût de bourbon et fini en fût de chêne neuf • Caramel, épices boisées, orange confite, vanille et chocolat noir.

Glenmorangie the Quinta Ruban — 15$

Highland • 14 ans

Vieilli en fût de bourbon et de porto • Velouté, mandarine, chocolat noir, guimauve et menthe poivrée.

Glendronach — 15$

Highland • 12 ans

Vieilli en fût de xérès pedro ximénez et d'oloroso • Riche et soyeux, xérès, fruits secs, chocolat, noix, épices et caramel.

Highland Park — 14$

Islands • 12 ans

Vielli en fût de xérès américain et européen • Légèrement fumé et tourbé, miel, gâteau aux fruits.

Talisker — 16$

L'ile de Skye • 10 ans

Vieilli en fût de bourbon américain • Intense et chaleureux, fumée, tourbé, un peu salin avec des notes de poivre.

Laphroaig — 15$

Islay • 10 ans

Vielli en fût de bourbon américain • Fumé, tourbé, salin, médicinale, arôme légèrement vanillé et minéral.