

Cocktails signatures

SYLVAIN RÉNOV — 16 \$

*Téquila, Apérol, pamplemousse & romarin
— frais, légèrement amer et aromatique*

SANGRIA À LA BELLE DE BRILLET — 17 \$

*Cognac à la poire, Triple Sec, jus & pétillant
— fruité et rafraîchissant*

ÉDITHORIAL — 16 \$

*Téquila, Triple Sec, jus tropical, lime & pétillant
— fruité, vif et ensoleillé*

L'INTRÉPIDE — 16 \$

*Gin Empress, Galliano, jus citron
— élégant, citronné et équilibré*

APÉROL SPRITZ — 13 \$

*Apérol, mousseux
— léger, amer et désaltérant*

BLOODY — 13 \$

*Vodka, Clamato, épices & lime
— relevé et savoureux*

OLD FASHIONED — 15 \$

*Bourbon, orange, Angostura & cerise
— riche et boisé*

COSMO — 13 \$

*Gin rose, Triple Sec & canneberge
— frais et acidulé*

MOJITO — 14 \$

*Rhum brun, menthe, lime & soda
— vif et rafraîchissant*

DRY MARTINI — 17 \$

*Gin ou Vodka
— sec, élégant et intemporel*

WHISKEY SOUR — 14 \$

*Whiskey, citron
— équilibré et aromatique*

NEGRONI — 15 \$

*Gin, Campari & Cinzano
— amer, complexe et raffiné*

COCKTAIL DU MOMENT — 16 \$

Demandez à votre serveur

Mocktails

CARDINAL — 13 \$

*Jus de canneberge rouge, jus d'orange, lime & menthe
— fruité et rafraîchissant*

MOJITO SANS ALCOOL — 13 \$

*Rhum brun, menthe, lime & soda
— vif et désaltérant*

SANGRIA BLANCHE — 13 \$

*Vin blanc sans alcool, jus de pamplemousse, jus de canneberge blanc, ginger ale
— fruité et léger, aux notes d'agrumes*

WHITE BERRY — 13 \$

*Vodka sans alcool, jus de canneberge blanc, petits fruits, lime & menthe
— doux et frais*

MOCKTAIL DU MOMENT

Demandez à votre serveur

Bières

(FÛT - 20 OZ)

HEINEKEN — 11 \$

Lager légère et rafraîchissante

BLUE MOON — 10 \$

Blanche aux notes d'agrumes

PETITE BOURGOGNE — 10 \$

Rousse maltée, douce et équilibrée

TROU DU DIABLE — 11 \$

Pale ale légèrement houblonnée

MICROBRASSERIES & BIÈRES SANS ALCOOL DISPONIBLES SUR DEMANDE

Cafés & thés alcoolisés

L'IMPRÉVU — 13 \$

*Brandy, Baileys & Frangelico
— riche et gourmand*

ESPAGNOL — 13 \$

*Brandy & Triple Sec
— chaleureux et parfumé*

BRÉSILIEN — 15 \$

*Brandy, Tia Maria & Grand Marnier
— intense et aromatique*

IRLANDAIS — 15 \$

*Jameson & Irish Mist
— doux et réconfortant*

MARTINI ESPRESSO — 15 \$

*Espresso, Vodka
— caféiné et velouté*

THÉ TEMPÊTE — 15 \$

*Téquila, Amaretto & Grand Marnier
— puissant et parfumé*

TROU NORMAND — 8 \$

Demandez à votre serveur

Shooters

SHOOTER DU MOMENT — 6 \$

Inspiration du bar

HOT SHOT (SPÉCIALITÉ DE L'IMPRÉVU) — 8 \$

Galiano, espresso et crème fouettée

Apéritifs

PASTIS RICHARD — 11 \$

Anisé et rafraîchissant

MARTINI BLANC — 11 \$

Doux, floral et légèrement herbacé

PINEAU DES CHARENTES (BLANC) — 12 \$

Riche et fruité, belle rondeur

PINEAU DES CHARENTES (ROUGE) — 12 \$

Plus corsé, aux notes de fruits rouges

CAMPARI — 11 \$

Amer italien aux notes d'orange

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE — 10 \$

Doux, floral et gourmand

ST-RAPHAËL — 11 \$

Riche et légèrement amer

CINZANO — 11 \$

Vermouth équilibré et aromatique

Vodka

PURE — 13 \$

Légère et nette

GREY GOOSE — 14 \$

Raffinée, aux notes subtiles d'amande

TERRE À BOIRE — 13 \$

Québécoise, douce et élégante

Téquila

CAZADORES — 12 \$

Fraîche et expressive

CASAMIGOS — 17 \$

Ronde et légèrement vanillée

EL PATRÓN — 17 \$

Élégante et équilibrée

TÉQUILA ROSE — 12 \$

Fruitée et florale

Rhum

APPLETON — 13 \$

Épicé et chaleureux

BACARDI — 12 \$

Léger et vif

KRAKEN — 13 \$

Épicé et caramélisé

ROSEMONT — 12 \$

Souple et gourmand

PYRAT XO — 16 \$

Orange confite et épices

PLANTATION XO — 19 \$

Complexe, coco et vanille

Gin

TANQUERAY — 12 \$

Classique et sec

BOMBAY — 12 \$

Agrumes et épices

HENDRICK'S — 15 \$

Concombre et rose

BROCKMANS — 13 \$

Fruité et riche

EMPRESS — 15 \$

Floral et délicat

Gin Québécois

UNGAVA — 12 \$

Herbacé et nordique

ROMÉO — 12 \$

Frais et floral

KM12 — 15 \$

Complexe et équilibré

CIEL DE MANDARINE — 12 \$

Agrumes éclatants

3 LACS — 13 \$

Frais et zesté

TERRE À BOIRE — 15 \$

Boisé et résineux

Digestifs

AMARETTO — 11 \$

Amande douce

BAILEYS — 12 \$

Crèmeux et café

SORTILÈGE — 12 \$

Érable et whisky

LIMONCELLO — 11 \$

Citronné et vif

GRAPPA — 15 \$

Sec et puissant

FRANGELICO — 12 \$

Noisette grillée

SAMBUCA — 11 \$

Anisé et intense

GRAND MARNIER — 14 \$

Orange et cognac

Cognacs

ST-RÉMY VSOP — 13 \$

Souple et accessible

RÉMY MARTIN VSOP — 20 \$

Fruité et équilibré

LARSEN VSOP — 17 \$

Fin et floral

RÉMY MARTIN XO — 59 \$

Très riche, fruits confits et épices

COURVOISIER XO — 53 \$

Velouté, longue finale boisée

NORMANDIN 30 ANS — 53 \$

Grande complexité, profond et élégant

Scotch & Whiskey

JIM BEAM — 11 \$

Vanillé et rond

JACK DANIEL'S — 11 \$

Boisé et légèrement fumé

JAMESON — 11 \$

Souple et équilibré

CANADIAN CLUB 12 ANS — 12 \$

Léger et raffiné

CHIVAS 12 ANS — 16 \$

Riche et fruité

GLENFIDDICH 12 ANS — 20 \$

Frais et élégant

ABERLOUR — 20 \$

Épicé et complexe

BOWMORE — 20 \$

Subtilement fumé

LAGAVULIN 8 ANS — 24 \$

Puissant et tourbé

COCKTAILS ET BOISSONS INTERNATIONALES SUR DEMANDE