



LE JARDIN D'HIVER



BAR | LIVING ROOM
DÈS 16H

PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC (150 G) 4 variétés	20
PLATEAU DE CHARCUTERIES prosciutto, soppressata, coppa, terrine maison, croutons, chutney de figues	25
PLATEAU MIXTE FROMAGES ET CHARCUTERIES	35
FRITES MAISON ketchup aux poivrons rouges fumés	5
FRITES DE PATATES DOUCES	5
MEDLEY D'OLIVES	6
CHIPS MAISON	6
MÉLANGE DE NOIX CARAMÉLISÉES	4

BOISSONS

VINS ROUGES

OAKBANK CELLARS CABERNET SAUVIGNON 2015, Australie	9 14 40
SAN FELICE CHIANTI CLASSICO 2016, Toscana	11 18 47
SONOMA COAST, LA CREMA, PINOT NOIR 2016, États-Unis	14 22 61
BORDEAUX, POMEROL, JEAN-PIERRE MOUEIX 2015, France	16 26 69

VINS BLANCS

OAKBANK CELLARS CHARDONNAY 2015, Australie	9 14 40
ALSACE, RIESLING RÉSERVE, LÉON BEYER 2017, France	11 18 47
MARLBOROUGH, SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD 201, Nouvelle-Zélande	11 18 49
NAPA VALLEY, CHARDONNAY, STAG'S LEAP 2017, États-Unis	16 26 69

BIÈRES

BELLE GUEULE ROUSSE	6	8
PERONI	6	8
1664 BLANCHE	7	9
CARLSBERG	7	9

SPIRITUEUX

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray, Ungava

RHUM

Bacardi blanc, Bacardi Gold, Appleton XV

VODKA

Smirnoff, Grey Goose, Belvedere

WHISKY

Bulleit, Maker's Mark, Woodford reserve, Jack Daniel's

COCKTAIL CHAUD DU JARDIN D'HIVER

ARISTOCRATE Cabernet sauvignon, liqueur de cassis, rhum oakheart, cannelle, anis étoilé	15
RÉCONFORT D'HIVER Grand marnier, cidre de pomme, ungava, jus d'orange & cirton, cannelle, clou de girofle, miel	14