

## LES VINS BLANCS

### Californie

#### Gray Fox Chardonnay

Ce chardonnay bien rond débute avec des arômes expressifs de citron, de pain grillé et de noisettes. Excellent en apéro ou avec les petits plats de poissons ou de viandes blanches.

Bouteille  
\$22.95

### Italie

#### Pinot Grigio Cavit

Délicat et léger, ce vin est sec avec une belle acidité. Excellent avec les poissons et les viandes blanches ou en apéritif.

Bouteille  
\$32.95

## LES VINS ROUGES

### Italie

#### Castorami Scia

Exhibant une couleur rouge cerise de bonne intensité s'ouvrant sur des notes épicées et de fruits noirs, ce rouge sec est le compagnon idéal avec les plats de boeuf, poulet et grillades.

Bouteille  
\$32.95

#### Vittori Montepulciano d'Abruzzo

Prenez plaisir à déguster ce rouge exprimant une acidité rafraîchissante et muni de tannins fermes. Ce vin qui rappelle des saveurs de fruits sauvages s'agence avec les pâtes, le poisson, le poulet ainsi que le boeuf.

\$32.95

#### Giaconda Nero D'Avola

Ce rouge exprime une bonne vivacité et est pourvu de tannins enrobés. Il accompagne à merveille les fruits de mer, les grillades et les pâtes.

\$31.95

#### Santi Nello Pinot Nero

Exhalant des arômes d'épices douces, de fruits rouges et de cassonade. Prenez plaisir à déguster ce rouge sec avec les pâtes, le boeuf et le poisson.

\$31.95

### Californie

#### Woodbridge cabernet sauvignon

Robe de couleur rubis, nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums de prune, chêne et de confiture de cassis, qui s'agence avec les plats de boeuf et de poulet.

Bouteille  
\$28.95

## VINS MAISONS (EN BOUTEILLE)

|             |         |             |         |
|-------------|---------|-------------|---------|
| Verre (5oz) | \$5.50  | Verre (7oz) | \$6.50  |
| ¼ litre     | \$7.50  | ½ litre     | \$15.00 |
| 1 litre     | \$30.00 |             |         |

## LES BIÈRES

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Molson ou Labatt                   | \$5.25 |
| Corona ou Heineken                 | \$6.50 |
| Stella Artois ou Alexander Keith's | \$6.75 |
| Rickard's Red / White              | \$6.25 |



## VINS MOUSSEUX

#### Brutus Charles Meunier

\$28.95

Fruité et léger, il vous charmera par ses arômes d'abricots, de pommes et de pêches. Les bulles sont fines et en bouche, sa vivacité et sa fraîcheur lui confèrent le titre d'apéritif idéal.

#### Cordoniu Classico Brut

\$28.95

Ce vin d'une bonne intensité avec des bulles peu persistantes offre des arômes d'abricots de pommes vertes et de champignons. Convient parfaitement avec les fruits de mer, les poissons et les viandes blanches.

## VIN ROSÉ

#### Gallo White Zinfandel

\$23.95

Ce rosé demi-sec possède une agréable fraîcheur. En bouche, on note un goût de fraises et de melons.

## LES CAFÉS

Café St-Christoph (Bailey's, Grand Marnier) \$7.45

Café Brésilien (Cognac, Grand-Marnier, Tia Maria) \$7.45

Café Espagnol (Cognac, Tia Maria) \$7.45

## LES DIGESTIFS

Tia Maria ou Bailey's \$6.25

Cognac \$7.00

Grand Marnier \$6.25

Amaretto (Disaronno) \$6.25

Crème de menthe (Blanche ou verte) \$6.25

## LES COCKTAILS

Margarita ou Daiquiri \$6.75

## LES BOISSONS

Porto Ramos Pinto \$7.00

Smirnoff \$5.95

Bloody Caesar ou Mary \$7.25

St-Raphael (doré ou rouge) \$5.95

Fort \$5.50

Sex on the beach \$7.50

Sangria verre: \$7.50 ½ pichet: \$9.99

Pichet: \$17.99

