

VINAUVERRE ROUGE

	1 oz	2 oz	5 oz
Ménage à Trois, zinfandel, merlot, cabernet	2 \$	4 \$	10 \$
Jacob's Creek cabernet sauvignon, shiraz	1,50 \$	3 \$	8 \$
Inferi, Montepulciano D'Abruzzo	4 \$	8 \$	19 \$
Brolio Chianti Classico	2 \$	4 \$	11 \$
Errazuriz Max Reserva	2 \$	4 \$	10 \$
Castillo de Turis, tempranillo, Valence	1,50 \$	3 \$	7 \$
Tommasi La Prunée, merlot, Vénétie	2 \$	4 \$	9 \$
Smoking Loon, cabernet	2,50 \$	5 \$	12 \$
Castello di Gabbiano, chianti, Toscane	1,50 \$	3 \$	8 \$
Moma Umberto Cesari sangiovese, cabernet, merlot	2 \$	4 \$	9 \$
Smoking Loon, pinot noir	2,50 \$	5 \$	12 \$
Punto 20, Nero d'Avola, Ottoventi	2,50 \$	5 \$	12 \$

BLANC

Ménage à Trois, chardonnay, muscadet et chenin blanc	2 \$	4 \$	10 \$
Moma Bianco	1,50 \$	3 \$	8 \$
Jacob's Creek, sémillon, chardonnay	1,50 \$	3 \$	7 \$
Kim Crawford, sauvignon blanc	2 \$	4 \$	10 \$

ROSÉ

Beringer, white zinfandel, rosé			8 \$
---------------------------------	--	--	------

MOUSSEUX

Beringer, white zinfandel, mousseux rosé			8 \$
Charles de Meunier, Brutus Tradition			8 \$

PORTO

ROUGE

	verre	b ^{lle}
Offley Old Tawny	12 \$	90 \$
Warre's Otima, Tawny 20 ans	14 \$	120 \$

BLANC

Ferreira	8 \$	60 \$
----------	------	-------

MOUSSEUX

Bijoux blanc (canette)		12 \$
Charles de Meunier, Brutus Tradition		40 \$
Beringer, white zinfandel, mousseux rosé ♥		40 \$

CHAMPAGNE

	1/2 b ^{lle}	b ^{lle}
Laurent-Perrier Brut ♥	70 \$	190 \$
Mumm Cordon rouge		200 \$
Dom Pérignon		420 \$
Dom Pérignon rosé		825 \$
Roederer, Cristal Brut		500 \$
Roederer, Cristal rosé		850 \$
Pommery		190 \$
Veuve Cliquot		200 \$

AUSTRALIEROUGE

Penfolds Koonunga Hill, shiraz, cabernet ♥ 45 \$

Vin de couleur rubis sombre, nez puissant avec des notes d'eucalyptus et de torréfaction, manifestant une faible acidité et des tannins enrobés. Accompagne le gibier, le canard, l'oie et la pintade.

Jacob's Creek, shiraz, cabernet 38 \$

Moyennement corsé avec de vives saveurs de prune et de baies rouges. Accord sympathique avec le confit de canard ou une salade de fromage bleu, poires et noix.

Wolf Blass, Yellow Label, cabernet sauvignon 45 \$

Sec et très fruité. Accompagne les viandes rouges et les grillades.

Wolf Blass, Eaglehawk, shiraz 35 \$

Vin exhibant une couleur rouge violacé. Nez assez puissant émanant des parfums de framboise et de menthe fraîche. Dévoilant une texture grasse, il est assez persistant en finale. Accompagne le bœuf, le gibier, le canard et la pintade.

Bin 555, Wyndham Estate, shiraz 45 \$

100 % shiraz. Sec, corsé et fruité, nez puissant exhalant des parfums de chêne grillé et de cassis. Accompagne les viandes rouges et le gibier.

Jacob's Creek, Reserve shiraz ♥ 47 \$

Arômes épicés de poivre et de réglisse, notes sucrées et vanillées. Belles saveurs de prune et de cerise.

Hardy's Stamp, cabernet, merlot 33 \$

Moyennement corsé, saveurs de cerise et de cassis soutenues par l'harmonie du bois intégré. Accompagne les pâtes sauce tomate et le poulet.

Hardy's Stamp, shiraz, cabernet 33 \$

Arômes soutenus de poivre blanc, moyennement corsé, notes de prune et de cerise, avec une touche de cannelle. Accompagne le bifteck au poivre, l'agneau épicé et la ratatouille.

Jacob's Creek Three Vines, shiraz, cabernet, tempranillo 43 \$

Arômes de prune et de cerise noire. Corsé avec une structure et une longueur bien accordés. Accompagne le carré d'agneau, le boeuf et le gibier.

E Minor, shiraz, 87 points Wine Spectator ♥ 42 \$

Saveurs de poivre, de chêne et d'épices. Accompagne les viandes rouges, l'agneau et les pâtes relevées.

AUSTRALIEBLANC

Jacob's Creek, sémillon, chardonnay 32 \$

Jaune paille pâle avec reflets verts, notes de fruits tropicaux, d'agrumes et de foin coupé, finale douce et nerveuse. Savourez-le avec des hors-d'œuvre de tartelettes aux tomates, épices et fromage de chèvre.

Wolf Blass, Red Label, sémillon, sauvignon 35 \$

Vin frais, fruité et net, saveurs tropicales de pêche, de fruit de la passion, d'agrumes et d'herbe fraîche. Accompagne les crevettes grillées, les fruits de mer et le poulet.

Smoking Loon, viognier, Australie ♥ 55 \$

Saveurs de pêche et d'abricot avec acidité modérée, finale sur des notes de miel avec une touche de girofle.

ARGENTINEROUGE

Trapiche, fût de chêne, malbec 37 \$

Très vanillé, aux arômes de pruneau, de mûre, de datte et de fruits secs. Agréable avec les viandes en sauce, le gibier et le fromage.

Trapiche, fût de chêne, cabernet sauvignon ♥ 37 \$

Arômes complexes de confiture de cerises et d'épices. Bonne concentration. Notes de tabac et de fumée en fin de bouche, tannins tendres. Accompagne les viandes rouges, le gros gibier et les fromages corsés.



ARGENTINE ROUGE

Trapiche, fût de chêne, pinot noir 38 \$
Sec, moyennement corsé et épicé. Notes subtiles de basilic, tannins souples. Bouche ample et finale soutenue. Accompagne les viandes blanches, les volailles et les pâtes.

Réserva de Peron, syrah 29 \$
Sec, moyennement corsé et fruité. Accompagne le boeuf, le canard et l'oie.

Etchart Rio de Plata, merlot 29 \$
Sec, moyennement corsé et boisé. Agréable fraîcheur et tannins souples. Saveurs de poivre et de chêne grillé. Bouche ample et finale soutenue. Accompagne les viandes rouges, l'agneau ainsi que les pâtes à la sauce tomate et crème.

ARGENTINE BLANC

Trapiche, chardonnay 27 \$
Robe aux reflets jaunes et nuances vertes. Arômes de fruits exotiques et d'ananas bien mûrs. Finale de longueur surprenante. En apéro ou avec les poissons, les fruits de mer et les viandes blanches.

AFRIQUE DU SUD ROUGE

Kumala, merlot, pinotage 29 \$
Merlot 70 %, pinotage 30 %. Couleur rubis assez sombre, annonce une belle richesse. Arômes de fruits rouges, de prune bien mûre et une pointe d'épices. En bouche, présence de fruits et de chocolat, belle longueur. Accompagne les viandes au four comme les rôtis de porc, de veau ou de boeuf.

Kumala, shiraz 29 \$
100 % shiraz. Arômes de mûres et d'épices. Idéal avec le rôti de porc, le poulet épicé marocain et les fajitas.

Mopaya 36 \$
75% Shiraz et 25% Cabernet Sauvignon. Vin généreux, fruité et rond en bouche qui présente des notes de cassis de mûre, de cerise noire et de torréfaction. Accompagne merveilleusement les grillades d'agneau et de boeuf, les viandes braisées et les plats mijotés.

Fleur du Cap, cabernet sauvignon 40 \$
Sec, corsé et boisé. Marqué de parfums de fumée et de cèdre, il offre des saveurs de bois brûlé et de fruits sauvages. Accompagne l'agneau, le gibier et les volailles.

Fleur du Cap, merlot 40 \$
Nez intense, masse de fruits mûrs, cerise noire, aux nuances de menthe et d'eucalyptus. Finale intense et fruitée. Accompagne les viandes rouges, le foie de veau, le magret de canard, les grillades et les fromages relevés.

AFRIQUE DU SUD BLANC

Fleur du Cap, chardonnay 36 \$
Boisé avec des nuances de fruits tropicaux et d'épices. Finale riche et boisée où s'entremêlent les saveurs d'ananas et d'épices. Accompagne les viandes blanches, les poissons en sauce et les fromages pâtes pressées.

CANADA ROSÉ

Jackson-Triggs Proprietors' Selection, rosé ♥ 25 \$
Demi sec et fruité avec une agréable fraîcheur. Idéal à l'apéro et avec les poissons.

Pour chaque vente un don sera versé à la fondation du cancer du sein du Québec



CHILI ROUGE

Arboleda, Cabernet Sauvignon 40 \$
87 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet-franc, 3 % Syrah. Arôme de fruits rouges et noirs, notes de boîte à cigar, de tabac et de vanille.

Errazuriz Max Reserva, vallée de l'Aconcagua ♥ 46 \$
92 % cabernet, 8 % syrah. Robe violet foncé, saveurs de tabac et de cèdre, suivies de notes d'épices douces. Élégant et bien équilibré en bouche. Accompagne les viandes rouges et les viandes sauvages.

CHILI BLANC

Errazuriz fumé blanc, vallée de Casablanca 38 \$
100 % sauvignon blanc. Arômes d'herbes aromatiques et de pomme. Notes de fruits frais, vin mi-charpenté, rond, doté d'une finale souple et vive. Accompagne les poissons, les fruits de mer et les salades.

ESPAGNE ROUGE

Gran Coronas, cabernet sauvignon, Torres, Penedès 50 \$
85 % cabernet sauvignon, 5 % tempranillo. Arômes équilibrés et grande élégance. Soyeux en bouche, généreux et complexe avec des nuances de fruits des bois qui se détachent sur des fonds grillés de chêne. Parfait en entrée. Accompagne les charcuteries, le riz et les paellas, les viandes et le gibier, sans oublier les fromages.

Atrium merlot, Torres, Penedès 40 \$
Rouge cerise très sombre, arômes intenses, notes de fruits mûrs sur fond de truffes et de laurier. Longue finale. Accompagne les charcuteries, les viandes et le canard.

Coronas, tempranillo, Torres, Penedès 35 \$
86 % tempranillo et 14 % cabernet. Couleur cerise profonde, arômes élégants, avec un bon équilibre entre les notes de fruits des bois, de réglisse et les nuances épicées du chêne. Idéal avec les ragoûts, les rôtis et les fromages crémeux.

Castillo de Turis, tempranillo, Valence 28 \$
100 % tempranillo. D'un rouge intense aux reflets pourpres. Arômes de fruits rouges et bouquet de cerises. Souple et d'une belle densité. Idéal en apéro ou avec canard, poulet et fromages.

ESPAGNE BLANC

Vina Sol, parellada, Torres, Penedès 31 \$
Sec, léger et fruité. Nez délicat de poire et de lime. Ce blanc exprime une grande fraîcheur. Accompagne les sushis, les fruits de mer et les poissons à chair maigre.

ÉTATS-UNIS ROUGE

Ménage à Trois, zinfandel, merlot, cabernet, Oakville, Napa Valley ♥ 49 \$
Heureux mariage à trois de grands cépages, apportant des notes de confitures et de framboise, palais généreux qui exhibe une grande souplesse. Tannins abondants et robustes, il est soyeux et velouté. Accompagne les viandes grillées et le poulet.

Château St-Jean, cabernet sauvignon, Californie 50 \$
Robe rubis profonde, nez puissant aux effluves de romarin et de poivron vert, agréable fraîcheur en bouche, pourvu de tannins fermes. Accompagne les viandes rouges et le gibier.

Beringer, cabernet, Californie 32 \$
Arômes de petits fruits noirs, saveur légère de vanille et d'épices. Accompagne les viandes, les pâtes et la volaille.

R.H. Phillips, Dunnigan Hills, syrah, Californie 37 \$
100 % syrah. Arômes de violette et de bleuets, notes d'épices. Saveurs de cacao, d'épices et de cèdre souple. Ample en bouche.

Ensemble rouge 2007 38 \$
Merlot, syrah, zinfandel. Notes de cerises et de baies noires avec nuances de cacao et de vanille et un soupçon d'épices.

A by Acacia Pinot Noir 2008 38 \$
Vin riche en fruits avec arômes de cerises et de prunes, souple, rond, et bel équilibre d'acidité en bouche.



ÉTATS-UNIS ROUGE

R.H. Phillips, Dunnigan Hills, cabernet sauvignon, Californie

37 \$

Cabernet sauvignon 88 %, petite syrah 6 %, malbec 5 %, petit verdot 1 %. Arômes de cerise noire et de cassis, notes d'herbes sèches et de café torréfié. Longues saveurs fruitées.

Mondavi Private Selection, cabernet sauvignon, Central Coast

47 \$

100 % cabernet sauvignon. Nez assez puissant d'où émanent des notes végétales et boisées. Arômes de petits fruits noirs et d'épices. Accompagne le bœuf, les pâtes, le gibier et l'agneau.

Woodbridge, zinfandel, Californie

38 \$

Médaille d'or - Coupe des Nations 2008. 83 % zinfandel, 6 % syrah, 5 % barbera, 4 % petite syrah et 2 % cabernet franc. Caractère marqué de mûre sauvage, de truffe au chocolat, d'arômes de cannelle et de touches de cèdre. Saveur veloutée et pleine de fruits en bouche. Accompagne les viandes rouges.

Sterling, cabernet sauvignon, Central Coast ♥♥

41 \$

99 % cabernet et 1 % merlot. Arômes d'épices, de mûres et de chocolat, légères nuances florales et herbales donnant de la complexité au caractère du fruit. Accompagne le bœuf, l'agneau, le cheddar fort et le gorgonzola.

Treana, Californie (spécialité)

94 \$

Cabernet sauvignon, merlot, syrah, petite syrah, mourvèdre, cinsault. Robe d'une couleur grenat opaque, nez complexe aux parfums d'olive noire et de romarin, également marqué par des effluves de kirsch et de tabac. Accompagne les viandes rouges et le gibier.

Smoking Loon, cabernet, Californie ♥

58 \$

90 % cabernet, 10 % syrah. En bouche, attaque souple et fruitée, belle structure sur la fraîcheur, notes de fruits mûrs et d'épices. Idéal avec les côtes levées, l'agneau et la lapin.

Smoking Loon, pinot noir, Californie ♥

58 \$

100 % pinot noir.

ÉTATS-UNIS BLANC

Ménage à Trois, chardonnay, muscat et chenin blanc, Oakville, Napa Valley ♥

49 \$

Ce chardonnay est riche et complexe, on y retrouve des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes avec une belle acidité. Accompagne les fruits de mer et les sushis.

R.H. Phillips, chardonnay, Dunnigan Hills

35 \$

Chardonnay et viognier. Arômes de tarte aux pommes, de citron et de poire. Vin à la texture riche et soyeuse avec une touche de vanille et d'épices. Accompagne les volailles et les pâtes.

Sterling, chardonnay, Central Coast

40 \$

Arômes de fruits tropicaux et de pêche, avec une touche de caramel. Ce vin est très bien équilibré, avec une fin presque crémeuse. Accompagne les fruits de mer, les poissons et les pâtes crémeuses.

Rodney Strong, chardonnay, Sonoma County

41 \$

Arômes d'agrumes et de pommes, avec quelques notes boisées. Notes de poires et d'ananas, avec des épices.

Woodbridge, sauvignon blanc, Napa Valley

36 \$

100 % sauvignon blanc. Notes fruitées et végétales avec des saveurs de pamplemousse rose. Texture grasse dans une finale légèrement soutenue. Idéal avec les sushis, le veau, le porc et le lapin.

Woodbridge, pinot grigio

37 \$

76 % pinot grigio, 24 % chenin blanc. Croquant avec une acidité bien balancée qui lui donne un caractère sec et rafraîchissant de tarte à la lime. Accompagne les huîtres, les fruits de mer, la salade de poulet grillé et les poissons.

Ensemble blanc 2008

38 \$

Sauvignon blanc, chardonnay, gewurztraminer, malvasia. Une complexité d'arômes et de saveurs d'agrumes, de pomme, de melon et de fruits tropicaux - quel délice en bouche.

ÉTATS-UNIS ROSÉ

Beringer, white zinfandel, rosé

32 \$

Robe de couleur rose saumoné, avec des parfums dominants de confitures de fruits rouges, de groseille et de pâtisseries. Ce rosé est demi-sec. Accompagne le fromage, les sushis et les desserts.

FRANCE ROUGE

Lulu B. Merlot

29 \$

60% Cabernet sauvignon, 40% Merlot. Il dévoile des arômes de cassis, de fruits rouges et de chocolat noir. Idéal avec les viandes grillées sur le BBQ et le magret de canard.

Lulu B. Pinot Noir

30 \$

100% Pinot Noir. Complexe et riche avec un équilibre rare. Les tannins sont soyeux et charmeurs. Fin de bouche aux arômes de fruits mélangés. Viandes rouges, gibiers et poulet grillé.

Comtes de Rocquefeuil, Languedoc-Roussillon

31 \$

Un nez qui s'ouvre sur des notes florales marquées du parfum d'épices douces et de brioche. Accompagne les charcuteries, viandes rouges et volailles.

Laroche De La Chevalière, pinot noir, Languedoc-Roussillon

37 \$

100 % pinot noir. Arômes de cerise, de petits fruits mûrs aux nuances d'épices et de cannelle. Accompagne les viandes rouges légères, les grillades et les charcuteries.

Georges Dubœuf, Beaujolais Villages 1/2 b^{le}

19 \$

Sec, léger et fruité. Accompagne les terrines, les pâtés et la volaille.

Mascaron par Ginestet, bordeaux ♥

45 \$

60 % merlot, 40 % cabernet sauvignon. Nez puissant et épanoui sur des notes de fraise des bois, de pruneau, de réglisse et de vanille. Ampleur et richesse en bouche. Finale de tannins soyeux de caractère. Accompagne les viandes rouges et les fromages corsés.

Rasteau, Côtes du Rhône Villages

40 \$

Grenache, syrah et mourvèdre. Nez puissant de notes minérales et florales. Manifestant une acidité rafraîchissante et muni de tannins fermes. Accompagne l'agneau, le bœuf, le canard, l'oie et la pintade grillés.

Château Timberlay, bordeaux supérieur

45 \$

50 % merlot, 50 % cabernet sauvignon. Nez puissant de myrtille et de pin, bouche d'une agréable fraîcheur et munie de tannins étoffés. Texture ample et persistante en finale. Accompagne le bœuf, l'agneau et les fromages à pâte molle.

Brouilly George Dubœuf, beaujolais

47 \$

Gamay noir. Nez exhalant des notes végétales et fruitées. Agréable fraîcheur, doté de tannins fins et soutenus. Accompagne les pâtés, les terrines de volaille, les saucissons et le poulet.

Jean-Pierre Moueix, pomerol ♥

75 \$

90 % merlot, 10 % cabernet franc. Arômes de cèdre et d'humus, acidité rafraîchissante, tannins charnus et texture ample avec une finale persistante. Idéal avec le canard, l'agneau et l'entrecôte.

FRANCE BLANC

Tariquet, sauvignon blanc, Côtes de Gascogne

37 \$

Sec, léger et fruité. Accompagne l'aiglefin et la sole.

Mouton Cadet, Bordeaux 1/2 b^{le}

19 \$

Sec, léger et fruité. Accompagne fromage de chèvre et fruit de mer.

Laroche Chablis St-Martin, chardonnay, Bourgogne

60 \$

Vin limpide à robe d'or vert, nez subtil et crémeux, touches de noisettes et de pierre à fusil. Accompagne les fruits de mer, le saumon et les salades.

FRANCEBLANC

Georges Dubœuf, St-Véran, Mâconnais 47 \$
Parfum de fruits blancs et de noisette. Blanc sec exprimant une agréable fraîcheur. Texture ample et finale soutenue. Idéal avec les poissons à chair grasse sauce au beurre, les fruits de mer mayonnaise et le poulet sauce au vin blanc.

Brumont La Gascogne, gros manseng et sauvignon, Côtes de Gascogne 32 \$
Robe jaune clair aux reflets dorés. Nez de fruits tropicaux et d'agrumes, un goût de soleil et de printemps. Parfait pour l'apéritif. Accompagne les poissons et les crustacés.

Château de Sancerre, vallée de la Loire ♥ 62 \$
100 % sauvignon blanc (89 points, *Wine Spectator*). Robe dorée aux reflets verdâtres, parfum de fleurs roses, arômes de fumée et de fruits mûrs. Saveur douce, charnue et remarquablement riche. Accompagne les poissons à chair blanche et la volaille.

Hugel, riesling, Alsace 45 \$
100 % riesling. Fruité et floral, pur et franc, expressif sans être concentré avec une finesse plaisante. Accompagne les poissons, les viandes blanches et les fruits de mer.

Lulu B. Chardonnay 29 \$
100% Chardonnay. Chaleureux et complexe avec des notes d'agrumes et des nuances ambrées de miel et de pain grillé. Se marie remarquablement avec des pâtés et des plats à saveur de tomate.

GRÈCEROUGE

Rapsani 32 \$
34 % xinomavro, 33 % krassato, 33 % stavroto. Bouquet séduisant d'épices et de fruits séchés. Rond et équilibré en bouche, texture veloutée avec une finale persistante. Accompagne le foie gras, les volailles, les viandes rouges légèrement assaisonnées et les fromages relevés.

ITALIEROUGE

Strada Alta 32 \$
Cabernet Sauvignon et Sangiovese. Doté d'une robe rouge grenat, ce vin offre un bouquet complexe de fruits mûrs, d'épices et des notes vanillées. Accompagne l'agneau, le veau et les pâtes à la sauce tomate.

Castello di Gabbiano, chianti, Toscane 39 \$
90 % sangiovese, 5 % canaiolo, 5 % colorino. Arômes vibrants de violette et de fruits rouges. Bouche sèche et moyennement corsée. Accompagne les viandes rouges et les pâtes tomates.

Barbera d'asti superiore, Piémont 41 \$
100 % barbera. Arôme de fruits des bois avec une note de menthe. Moyennement charpenté, charnu avec une belle persistance en bouche. Accompagne les viandes grillées ou rôties.

Carpineto chianti classico, Toscane 53 \$
90 % sangiovese, 10 % canaiolo. Arômes de cerise et de violette. Acidité sans excès, légèrement tannique, belle longueur en bouche. Idéal avec l'osso buco, la pizza, les légumes grillés et les pâtes tomate basilic.

Punto 20, Nero d'Avola, Ottoventi 59 \$
Robe d'un grenat profond, nez de fruits des champs avec effluves de cuir et de fumée, et un goût léger de raisins et d'amandes. Vin structuré qui se marie parfaitement aux côtelettes d'agneau rosées.

Rosso Piceno, Saladini Pilastrini 36 \$
Arômes complexes mêlant tabac doux et anis, nez prononcé de prune, de mûres sauvages et de cerise noire, avec soupçon de chocolat et d'épices. Long en bouche, accompagne bien les viandes rouges.

Campo Ceni, Toscane ♥ 40 \$
Sec, léger et fruité. Accompagne les pâtes, le poulet et la pizza.

ITALIEROUGE

Boggio alla Badiola, mazzei, Toscane ♥ 42 \$
Sec, moyennement corsé et fruité. Accompagne l'agneau, le bœuf et les pâtes.

Tommasi La Prunée, merlot, Vénétie ♥ 43 \$
100 % merlot. Arômes de chocolat, de petits fruits et de torréfaction. Moyennement corsé et tannins souples. Accompagne les viandes rouges.

Moma Umberto Cesari, Émilie-Romagne ♥ 43 \$
80 % sangiovese, 10 % cabernet sauvignon, 10 % merlot. Arômes de fruits des bois et de framboise. Moelleux et velouté. Idéal avec tout type de repas.

Pèppoli Chianti Classico 46 \$
90 % sangiovese, 10 % merlot et syrah. Arômes de cerises, de fleurs séchées et d'épices. Saveurs de cerises, de réglisse et d'épices. Parfait avec un confit de canard.

Brolio Chianti Classico, Barone Ricasoli 54 \$
Arômes veloutés de cassis, de mûre noire, de tabac et de poivre. Merveilleux avec le gibier, les grillades, les viandes rouges et les fromages à pâte ferme.

Folonari Valpolicella, Vénétie ♥ 1/2 b^{le} 38 \$
Sec, léger et fruité. Accompagne le thon, le saumon et les pâtes.

Folonari Ripasso ♥ 45 \$
Particulièrement riche et robuste, il a un bouquet complexe, distinct et typique avec des arômes de cerise, de vanille, de balsamique et de fruits frais. Il est sec en bouche. Accompagne toutes les viandes rouges, le gibier et les fromages matures.

Inferi Montepulciano D'Abruzzo, Rosciano Abruzzo, Italie ♥♥ 97 \$
100 % montepulciano. Arômes de vanille et de tabac, bouche chaude, riche et harmonieuse. Accompagne tout genre de champignons (truffes), pâtes et bœuf.

Dama Montepulciano D'Abruzzo, Rosciano Abruzzo, Italie ♥♥ 61 \$
100 % montepulciano. Accompagne tout, à l'exception des poissons blancs.

ITALIEROUGESPÉCIALITÉ

Produits en approvisionnement non continu à la SAQ. Disponibles selon les arrivages.

TOSCANEITALIE

Masseto 640 \$

Sassicaia 325 \$

Solaia 470 \$

Tignanello (Grappe d'or Phaneuf) 210 \$

Luce della Vite 220 \$

Siepi Fonterutoli 198 \$

Zenato Ripassa, valpolicella classico superiore, Vénétie 66 \$

Sec, corsé et fruité. Parfums de confitures de framboise et de pâtisserie. Bonne acidité et tannins enrobés. Accompagne les viandes rouges, les pâtes sauce tomate et les fromages moyennement relevés.

Farnito Carpineto, Toscane 72 \$

100 % cabernet sauvignon. Sec, corsé et épicé. Arômes de café et de fleurs, effluves de réglisse et de fruits noirs. Idéal avec les viandes rouges, le gibier et les fromages corsés.

Sangiovese di Romagna Umberto Cesari, Émilie-Romagne 49 \$

85 % sangiovese, 15 % cabernet sauvignon. Arômes de violette. Bouche corsée, ample et légèrement tannique. Accompagne la lasagne, les viandes rouges, le gibier et le parmesan reggiano.

TOSCANE ITALIE

Costasera Masi, Amarone W 99 \$
70 % corvina, 25 % rondinella, 5 % molinara. D'une couleur particulièrement foncée, nez intense et hautement développé avec des arômes de confitures de cerises, de prunes et de fruits sauvages. Parfait avec le bœuf, l'agneau et le gibier.

Umberto Cesari Tauleto, Émilie-Romagne 117 \$
90 % sangiovese grosso, 10 % bursona longanesi. Arômes d'épices, de fruits mûrs, de cerise et de menthe. Structure imposante, finale longue sur des notes d'épices. Idéal avec les viandes rouges grillées et le gibier.

Umberto Cesari Polivere di Stelle, Émilie-Romagne 3 litres 425 \$

Umberto Cesari Liano, cabernet sauvignon, Émilie-Romagne 1,5 litre 146 \$
65 \$
Sangiovese, cabernet sauvignon. Sec, fruité et boisé. Accompagne les viandes rouges et le gibier.

Barbi, Brunello di Montalcino, Toscane 100 \$

I Fondatori Fabiani, Amarone 138 \$
Robe grenat profond, nez exhalant des parfums de figue, de datte, de coing, de réglisse et d'épices. Parfums de tabac, de chocolat, de noisettes et de confiture de framboises.

Excelsus Castello Banfi Sant'antimo 191 \$
Parfums de cacao et de mûre avec des effluves de prune et de menthe fraîche. Agréable fraîcheur de tannins étoffés. Texture ample et finale persistante.

Cerretalto Casanova di Neri, Brunello di Montalcino 360 \$
Tannins charnus, nez complexe ouvrant sur des arômes de boîte à cigares, de moka et de fruits noirs. Bouche ample avec une longue finale.

Tenuta Greppone Mazzi Reserva, Brunello di Montalcino 198 \$
Arômes de cerise noire et de mûre, fond de tonalités de terre débordant de saveurs de fruits noirs. Soyeux, bien équilibré, avec une longue finale persistante.

ITALIE BLANC

Colle del re Umberto Cesari, Émilie-Romagne 39 \$
100 % albana. Arômes frais et légers. Bouche sèche et équilibrée. Idéal avec le poisson en sauce et les fruits de mer.

Moma Bianco 37 \$
Sec, légèrement fruité. Accompagne le poisson, le poulet et la salade.

Castello di Gabbiano, Vénétie 36 \$
Parfum d'agrumes et de fruits tropicaux. Accompagne les fruits de mer, les salades et les poissons.

NOUVELLE-ZÉLANDE BLANC

Kim Crawford Marlborough Unoaked, chardonnay 47 \$
Nez délicat d'amande et de poire. Fraîcheur agréable et saveurs de pomme golden et de beurre. Accompagne les fruits de mer, les crustacés et les coquillages.

Kim Crawford Marlborough Unoaked, sauvignon blanc 50 \$
Nez aux accents de lime, de papaye et de buis. Accompagne l'aiglefin, la sole et le fromage de chèvre.

PORTUGAL ROUGE

Periquita, Terras do Sado 30 \$
Rouge rubis, nez d'épices et de tabac. Vin corsé avec une finale épicée et fruitée. Accompagne le poulet grillé, le porc et les charcuteries.

SPIRITUEUX ET COCKTAILS

VODKAS

	verre	26 oz	b ^{lle}
Kamouraska	6,50 \$	100 \$	140 \$
Grey Goose	11 \$	180 \$	n.d.
Ketel One	12 \$	160 \$	n.d.

RHUMS

	verre	b ^{lle}
Bacardi Blanc	6,50 \$	140 \$
Malibu	7,50 \$	n.d.
Captain Morgan épicé	7,50 \$	160 \$

COGNACS

Rémy Martin V.S.	8 \$
Rémy Martin V.S.O.P.	11 \$
Rémy Martin X.O.	24 \$
Hennessy X.O.	24 \$

GRAND MARNIER

Grand Marnier	7,50 \$
---------------	---------

DIGESTIFS À BASE DE COGNAC

Stinger	8,50 \$
Belle de Brillet	8 \$

SCOTCHS ET WHISKYS

Wiser's	6,50 \$
Chivas Regal 12 ans	9 \$
Johnnie Walker Black	9 \$
Johnnie Walker Red	7 \$
Johnnie Walker Blue	18 \$
Johnnie Walker Gold	11 \$

GIN

City dry gin	6,50 \$
Tanqueray	7,50 \$
Bombay Sapphire	7,50 \$

MARTINIS

Martini Litchi	10 \$
Vodka Kamouraska, Soho, liqueur de litchi, jus de canneberge	
Martini Chocolat	10 \$
Vodka Kamouraska, Amarula, Kahlua	
Martini Dry	10 \$
Vodka Kamouraska ou City dry gin, vermouth Noilly Prat sec, olives	
Martini Grey Goose	14 \$
Grand Cosmo	12 \$
Vodka Ketel One, Grand Marnier, jus de canneberge et lime	

COCKTAILS

Cosmopolitan			8,50 \$
Vodka Kamouraska, Grand Marnier, jus de canneberge, lime			
Porto Tonic			8,50 \$
Porto blanc, tonique, zestes d'orange			
Cococognac			8,50 \$
Kahlua, cognac, lait			
	<i>verre</i>	<i>1/2 pichet</i>	<i>pichet</i>
Mojito ♥	10 \$	n.d.	45 \$
Rhum Bacardi blanc, lime, jus de canne, menthe, soda			
Sangria Pub	8,50 \$	14 \$	22 \$
Sangria Pink ♥	10 \$	n.d.	34 \$
Beringer White Zinfandel rosé, jus de canneberge, jus d'orange, Schnapps à la pêche			
Bloody Cæsar			7,50 \$
Mimosa			5,50 \$
Charles de Meunier mousseux Brut et jus d'orange			
Pink City			5,50 \$
Beringer white zinfandel rosé et jus de canneberge			
White City			5,50 \$
Charles de Meunier mousseux Brut et jus d'ananas			

COCKTAILS GLACÉS

Daïquiri aux fraises ou à la mangue			8,50 \$
Piña colada			8,50 \$
Margarita			8,50 \$
Amarula cappuccino <i>(disponible en été seulement)</i>			8,50 \$
Amarula crème glacée <i>(disponible en été seulement)</i> ♥			8,50 \$

COOLERS

Bacardi Breezer			7,75 \$
Smirnoff Ice			7,75 \$
Rev			8,75 \$

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

St-Raphaël rouge ou doré			6,50 \$
Prunelle de Bourgogne			8 \$
Alexander Grappa			8 \$
Absinthe			11 \$
Pineau des Charentes Coq d'Or			6,50 \$

CAFÉS ALCOOLISÉS

Café Pub City ♥			8 \$
Frangelico, Kahlua			
Café brésilien			8 \$
Brandy, Kahlua, Grand Marnier			
Café espagnol			8 \$
Brandy, Kahlua			
Café irlandais			8 \$
Jameson, Irish Mist			
Café B-52 ♥			8 \$
Amarula, Kahlua, Grand Marnier			
Café Amarula			8 \$
Café Baileys			9 \$
Café Grand Marnier			9 \$
Café Rémy Martin VS			9 \$

VEUILLEZ CONSOMMER NOS PRODUITS
AVEC MODÉRATION.