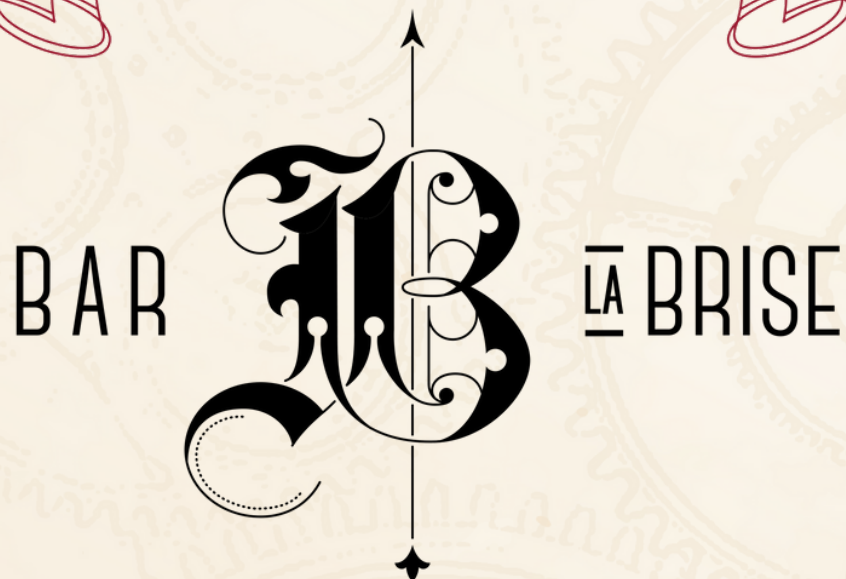






JERRY THOMAS (1830-1885) est considéré comme le père du cocktail, il ne l'a pas inventé mais l'a introduit dans le monde et l'a fait connaître. Le "professeur" Thomas est tout simplement le premier à publier le premier livre de recettes de cocktails, c'était en 1862 et c'est cet ouvrage titré "Bartender's guide : How to mix drinks" qui a lancé le cocktail.

C'est Jerry Thomas qui a inventé notamment le Blue Blazer et le Tom & Jerry. Dans son livre il classe les cocktails selon des familles qui sont toujours restées d'actualité et théoriquement apprises dans les écoles de formations au bar : Cobbler, Egg Nog, Julep, Flip ou encore Sour.



JERRY THOMAS (1830-1885) is considered the father of the cocktail. Although he did not invent it, he introduced it to the world and made it known. "Professor" Thomas is the first person to ever publish a book of cocktail recipes called the "Bartender's guide: How to mix drinks" which was published in 1862.

Jerry Thomas invented the Blue Blazer and the Tom & Jerry. In his book, he categorizes cocktails according to their family and focuses on the classics, which are still taught today in bartending schools worldwide: Cobbler, Eggnog, Julep, Flip and Sour.



#FAIRMONTMANOIR #MOMENTSLMR #FAIRMONTMOMENT #BARLABRISE





Jerky Spécial La Brise 13

(Bovin Charlevoix, St-Urbain)

Verre de Jerky de Bœuf

Glass of Beef Jerky

Frites à la Truffe 15

Truffle Fries

(St-Fidèle-St-Agnès)

Huile de Truffe Blanche Charlevoix, Neige de Vieux

Cheddar de Saint Fidèle

Charlevoix White Truffle Oil, Saint Fidèle Old Cheddar snow

Velouté Céleri et Pommes 16

Cream of Celery and Apple Soup

(Ile aux coudres)

Julienne de Pommes, Chips de Pancetta et Petit Pain

Apple Julienne, Pancetta Chips and Bread

Fondue du Terroir 17

Fried Local Fondue

(Baie-St-Paul)

Fondue Maison Style Parmesan, Mélange de Fromages de Baie-St-Paul et Poireau sur Lit de Jeunes Pousses, Vinaigrette au Miel du Manoir et Beurre de Pomme des Vergers Pedneault

House-made Parmesan style fried fondue, Mix of cheeses from Baie St Paul with Leek served on a Bed of Baby Greens, Manoir Honey Vinaigrette and Pedneault Orchard Apple Butter

Gravlax de Truite 26

Trout Gravlax

(Les Éboulements)

Truite Marinée au Gin Menaud, Thé du Labrador, Gel d'Argousier, Caviar de Moutarde, Betteraves, Radis, Crème montée

Trout Marinated in Menaud Gin, Labrador Tea, Sea Buckthorn Gel, Mustard Caviar, Beets, Radishes, Whipped cream

Tartare de Bœuf – Estragon 28

Beef Tartar – Tarragon

(Québec - Rivière Malbaie)

Jaune d'Œuf Confit, Pesto de Pleurotes des Champignons de Charlevoix, Salicornes, Croûtons de Banik à l'Huile de Cameline

Preserved Egg Yolk, Oyster Mushroom Pesto from Champignons Charlevoix, sea asparagus, Banik Croutons with Cameline Oil

Club Sandwich Classique 26

Classic Club Sandwich

Poulet, Tomato, Laitue, Bacon, Mayonnaise et Frites

Chicken, Tomato, Lettuce, Bacon, Mayonnaise and French Fries

Club Sandwich Saumon Fumé du 181 Richelieu 31

181 Richelieu Smoked Salmon Club Sandwich

Saumon Fumé Maison, Concombre, Laitue Boston, Bacon, Fromage Fouetté à l'Aneth et Ciboulette, Câpres, Oignons Rouges et Frites

House-Smoked Salmon, Cucumber, Boston Lettuce, Bacon, Dill-Chive Whipped Cheese, Capers, Red Onions and French Fries

Burger de Charlevoix 28

Charlevoix Burger

(Porc bio de Damien, Bœuf ou Végétarien au choix)

Fromage Migneron, Chips de Pancetta, Tomate, Laitue, Oignon et Mayonnaise Fumée

Migneron Cheese, Pancetta Chips, Tomato, Lettuce, Onion and Smoked Mayonnaise

Fromages de Baie Saint Paul 35

Cheeses from Baie Saint Paul

Migneron de Charlevoix, Tomme de Brebis, Fleurmier, 1608,

Cendré des Grands Jardins

Migneron from Charlevoix, Sheep's Tomme, Fleurmier, 1608,

Cendré from Grands Jardins

Charcuteries de Saint Urbain 35

Saint Urbain Charcuteries

Pieux, Speck, Chorizo, Terrine d'Émeu de Charlevoix, Garnitures

Pieux, Speck, Chorizo, Charlevoix Emu Terrine, Garnishes

Tarte Chocolat Noir 12

Dark Chocolate Tart

Caramel au Sel du St-Laurent

St. Lawrence Salt Caramel

Baba Amaretto Sour 15

Amaretto Sour Baba

Amaretto Avril de la Distillerie Mariana, Jus de Citron, Gel Citrons Confits, Chantilly Mascarpone, Amandes Grillées

Amaretto Avril from the Mariana Distillery, Lemon Juice, Preserved Lemon Gel, Mascarpone Whipped Cream, Toasted Almonds

Cocktail de Douceurs 22

Assorted Sweets Cocktail

Macarons à la Fleur de Mélilot, Guimauve Maison à l'Érable, Sucre à la Crème de Grand Maman, Meringue Boréale et Roses des Sables

Sweet clover Macarons, Homemade Maple Marshmallow, Grand Mother's Sugar Fudge, Boreal meringue and Desserts Roses

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
Service et taxes en sus.

*If you are subject to food allergies or dietary restrictions, please advise us.
Taxes and service not included.*



Vin blanc - White wine

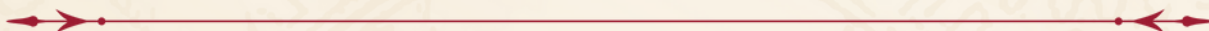
FRANCE Languedoc Chateau Pech-Celeyran, Omblin Blanc, Sauvignon Blanc - Muscat Blanc 15 / 22 / 73
ITALIE Vénétie Geografico delle Venezie DOC, Pinot Grigio 16 / 23 / 75
FRANCE Rhône Chateau Saint-Nabor, Cuvée exclusive, Cotes du Rhones 14 / 21 / 69
USA Californie Round Hill Winery, Chardonnay Monterey 15 / 22 / 73
FRANCE Bourgogne Domaine Ellevin, Petit Chablis 18 / 25 / 90

Vin rouge - Red wine

FRANCE Languedoc Chateau Pech-Celeyran, Omblin Rouge, Merlot - Malbec - Cabernet 15 / 22 / 73
CANADA Niagara Inniskilling, Pinot Noir 16 / 23 / 75
FRANCE Rhône Chateau Saint-Nabor, Cuvée exclusive, Cotes du Rhones 14 / 21 / 69
ARGENTINE Cuyo, Los Bocheros, Malbec 15 / 22 / 73
FRANCE Bordeaux, Chateau Saint-Valentin, Saint-Émilion Grand Cru 20 / 27 / 100

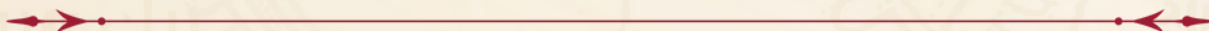
Vin rosé - Rosé wine

FRANCE Languedoc Domaine de Mougere, Le Pélerin Rosé 16 / 23 / 75
ITALIE Vénétie Rosa dei masi 14 / 21 / 72



Bulles - Sparkling wines

Prosecco Masi 16 / 80
Prosecco vino da tavola Ruffino rosé 80
Champagne Moët & Chandon 175
Champagne Veuve Clicquot 40 / 80 / 175
Champagne Lanson Blanc de Blanc extra age 750
Dom-Perignon 950
Louis Roederer Cristal Brut 1000



Service et taxes en sus. - Taxes and service not included.



INDÉMODABLES DU MANOIR 18

THE MANOIR'S TIMELESS CLASSICS

SANGRIA

VIN, JUS DE FRUIT, SODA & FRUITS FRAIS
WINE, FRUIT JUICE, SODA & FRESH FRUITS

BLOODY CAESAR

VODKA, MÉLANGE CÉSAR, CHILI, SAUCE WORCESTERSHIRE
VODKA, CAESAR MIX, CHILI, WORCESTERSHIRE SAUCE

BLOODY MARY

VODKA, JUS DE TOMATE, CHILI, CITRON, SAUCE
WORCESTERSHIRE
VODKA, TOMATO JUICE, CHILI, LEMON, WORCESTERSHIRE SAUCE

COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLE SEC, CITRON VERT, JUS DE CANNEBERGE
VODKA, TRIPLE SEC, LIME, CRANBERRY JUICE

DAIQUIRI

RHUM BLANC, JUS DE CITRON VERT, SIROP SIMPLE
WHITE RUM, LIME, SIMPLE SYRUP

LONG ISLAND ICED TEA

TEQUILA, GIN, VODKA, RHUM, TRIPLE SEC, COLA
TEQUILA, GIN, VODKA, RUM, TRIPLE SEC, COLA

AMARETTO SOUR

AMARETTO, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE, AGOSTURA
BITTER
AMARETTO, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA BITTER

MOSCOW MULE

VODKA, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE, MENTHE, GINGER
BEER
VODKA, LIME JUICE, SIMPLE SYRUP, MINT, GINGER BEER

MARGARITA

TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, SIROP SIMPLE
TEQUILA, COINTREAU, LIME JUICE, SIMPLE SYRUP

PIÑA COLADA

RHUM, JUS D'ANANAS ET CRÈME DE NOIX DE COCO
RUM, PINEAPPLE JUICE, COCONUT CREAM

ESPRESSO MARTINI

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP SIMPLE, ESPRESSO
VODKA, COFFEE LIQUOR, SIMPLE SYRUP, ESPRESSO

INSPIRATION DU MIXOLOGUE - OUR MIXOLOGIST CREATION'S 22

NOS DRY OR DYRTY MARTINIS

OUR DRY OR DIRTY MARTINIS

MARTINI PREMIUM

VODKA FINLANDIA ou GIN BOMBAY SAPPHIRE

18

MARTINI DELUXE

VODKA GREY GOOSE ou GIN HENDRICKS

20

MARTINI LOCAL

VODKA MENAUD ou GIN MENAUD

22



Service et taxes en sus. - Taxes and service not included.



NOS SPRITZ - OUR SPRITZ

18

APÉROL SPRITZ – APEROL SPRITZ

APÉROL, PROSECCO ET SODA
APEROL, PROSECCO, SODA

HUGO SPRITZ – HUGO SPRITZ

ST GERMAIN, PROSECCO ET SODA
ST GERMAIN, PROSECCO, SODA

ARISTOCRATE SPRITZ –

COGNAC, SCHNAPPS, PROSECCO ET SODA
COGNAC, SCHNAPPS, PROSECCO, SODA

CITRUS SPRITZ – CITRUS SPRITZ

LIMONCELLO, PROSECCO ET SODA
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA

NOS MOJITOS - OUR MOJITOS

18

MOJITO CLASSIQUE - CLASSIC MOJITO

RHUM, SUCRE, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SODA
RUM, SUGAR, FRESH MINT, LIME, SODA

MOJITO PETITS FRUITS – FOREST FRUITS MOJITO

RHUM, MENTHE FRAICHE, SIROP DE PETITS FRUITS,
CITRON VERT, SODA
RUM, FRESH MINT, FOREST FRUIT, SYRUP, LIME, SODA

MOJITO GIN'JITO – GIN'JITO MOJITO

GIN, SUCRE, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SODA
GIN, SUGAR, FRESH MINT, LIME, SODA

MOJITO PASSION – PASSION MOJITO

RHUM, SIROP DE FRUIT DE LA PASSION, MENTHE
FRAÎCHE, CITRON VERT, SODA
RUM, PASSION FRUIT, SYROP, FRESH MINT, LIME, SODA

REDÉCOUVERTE 18 OUR TWIST

NEGRONI

GIN, VERMOUTH, CAMPARI
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

NEGRONI OR NOIR – BLACK GOLD NEGRONI

GIN, VERMOUTH, CAMPARI, LIQUEUR DE CAFÉ
GIN, VERMOUTH, CAMPARI, COFFEE LIQUOR

RHUM'NEGRONI, FAVORIS DU GM - GM'S FAVORITE

RHUM, VERMOUTH, CAMPARI, GALLIANO
RUM, VERMOUTH, CAMPARI, GALLIANO

NEGRONI FUMÉ – SMOKED NEGRONI

GIN, VERMOUTH, CAMPARI, FUMÉ
GIN, VERMOUTH, CAMPARI, SMOKED

OLD FASHIONED – OLD FASHIONED

BOURBON, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA
BOURBON, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA

OLD FASHIONED AGRUMES – CITRUS OLD FASHIONED

BOURBON, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA, BITTER ORANGE
BOURBON, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA, ORANGE BITTERS

ROYALE OLD FASHIONED – ROYAL OLD FASHIONED

BOURBON, COGNAC, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA, CERISE AMARENA
BOURBON, COGNAC, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA, AMARENA CHERRY

OLD FASHIONED FUMÉ – SMOKED OLD FASHIONED

BOURBON, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA
BOURBON, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA





MOCKTAILS*

*COCKTAIL SANS ALCOOL

*ALCOHOL-FREE COCKTAIL

NOS CRÉATIONS DE SAISON 10 SEASONAL CRAFT CREATIONS

VIRGIN MARY

JUS DE TOMATE, CHILI, CITRON, SAUCE WORCESTERSHIRE
TOMATO JUICE, CHILI, LEMON, WORCESTERSHIRE SAUCE

VIRGIN CEASAR

MÉLANGE CÉSAR, CHILI, SAUCE WORCESTERSHIRE
CAESAR MIX, CHILI, WORCESTERSHIRE SAUCE

VIRGIN MOJITO

SUCRE, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SODA
SUGAR, FRESH MINT, LIME, SODA

VIRGIN PIÑA COLADA

JUS D'ANANAS ET CRÈME DE NOIX DE COCO
PINEAPPLE JUICE, COCONUT CREAM

VIRGIN DAIQUIRI

JUS DE CITRON VERT, SUCRE, FRAISE OU MANGUE
LIME, SIMPLE SYRUP, STRAWBERRY OR MANGO

VIRGIN BRAMBLE

JUS DE CITRON, SIROP DE MURE, HIBISCUS, SODA
LEMON JUICE, BLACKBERRY SYRUP, HIBISCUS, SODA

VIRGIN PUNCH

JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE, SIROP DE FRUIT DE LA PASSION, CITRON
PINEAPPLE JUICE, ORANGE JUICE, PASSION FRUIT SYRUP, LEMON

VIRGIN SPRITZ

LIMONADE, ORANGE, SIROP DE FRUIT
LIMONADE, ORANGE, FRUITS SYROP

INSPIRATION DU MIXOLOGUE 12 MIXOLOGIST'S CREATION



Service et taxes en sus. - Taxes and service not included.



GIN TONIC

1 OZ

BEEFEATER 24 – ANGLETERRE – ENGLAND	18
HENDRICKS – ÉCOSSE – SCOTLAND	18
ROKU - JAPON – JAPAN	18
MONKEY 47 – ALLEMAGNE – GERMANY	20
BROCKMANS – ANGLETERRE – ENGLAND	18
THE BOTANIST ISLAY – ANGLETERRE – ENGLAND	18
GORDON'S PINK – ANGLETERRE – ENGLAND	16
DANCING SANDS FRAISE RHUBARB – NOUVELLE ZELANDE – NEW ZEALAND	16
BEEFEATER – ANGLETERRE – ENGLAND	12
BOMBAY SAPPHIRE - ANGLETERRE – ENGLAND	14
NORMINDIA – FRANCE	18
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	16
MAGELLAN – FRANCE	18
AVIATION – ETAT UNIS – USA	18

GIN TONIC LOCAL

1 OZ

KM 12 – SAGUENAY	18
MENAUD – CHARLEVOIX	18
UNGAVA – CANTONS DE L'EST	18
BLEU ROYAL – MONTRÉAL	18
3 LACS LIME BASILIC – VALLEYFIELD	16
3 LACS PAMPLEMOUSSE ROMARIN	16
DANDY – LAURENTIDES	18
GUY LAFLEUR – MONTREAL	18
VALLÉE HERBACÉ – CAPITAL NATIONALE	18
VALLÉE ZESTÉ – CAPITAL NATIONALE	18



Service et taxes en sus. - Taxes and service not included.



BIÈRES LOCALES – LOCAL BEERS 15

BLONDE DU MANOIR

BLANCHE DU MANOIR

DOMINUS VOBISCUM DOUBLE

IMPERIAL MILK STOUT

VACHE FOLLE ESB ROUSSE

FLACATOUNE IPA

SESSION IPA

BLNX

SÉLECTION DU MOMENT

BIÈRE A LA BOUTEILLE – BOTTLED 10

BUDWEISER

BUD LIGHT

STELLA ARTOIS

CORONA

BIÈRE PRESSION – DRAFT BEERS

	1/2 PINT	PINT
STELLA ARTOIS	8	13
CHIPIE ROUSSE	8	13
JOUFFLUE BLANCHE	8	13

SANS ALCOOL – ALCOHOL FREE 8.50

CORONA SUNBREW 0%

APÉRITIFS – APERETIVO 1 OZ

MARTINI BLANCO – ITALIE – ITALY 10

MARTINI ROSSO – ITALIE – ITALY 10

CAMPARI – ITALIE – ITALY 12

RICARD – FRANCE 12

AMARO MONTENEGRO – ITALIE – ITALY 12

OUZO – GRECE – GREECE 12

MARSALA – ITALIE – ITALY 12

XERES – ESPAGNE – SPAIN 12

MADEIRA – PORTUGAL 12

APEROL – ITALIE – ITALY 12

PINEAU DES CHARENTES – FRANCE 12

PERNOD – FRANCE 10

ST-RAPHAEL – FRANCE 12

LILLET BLANC – FRANCE 12

MUSCAT BEAUMES DE VENISE – ITALIE 12

CYNAR – ITALIE – ITALY 10





VODKA LOCALE – LOCAL VODKA

10Z

MENAUD – CHARLEVOIX - QUEBEC

18

QUARTZ – QUEBEC

14

VODKA

BELVEDERE – POLOGNE – POLAND

14

BELVEDERE BLACK FOREST – POLOGNE – POLAND

18

TITO'S – ÉTATS-UNIS – UNITED STATE

14

GREY GOOSE – FRANCE

14

ABSOLUT ELYX – SUÈDE – SWEDEN

16

ABSOLUT AROMATISÉ DU MOMENT – SUÈDE – SWEDEN

12

ELIT – LETTONIE – LATVIA

18

SMIRNOFF – RUSSIE – RUSSIA

12

FINLANDIA – FINLANDE – FINLANDIA

12





SCOTCH WHISKY – SCOTCH WHISKEY

LAGAVULIN 16 ANS – ISLAY	22	DALWHINNIE 15 – HIGHLAND	19
ARDBEG 10 – ISLAY	22	BALVENIE 12 – SPEYSIDE	19
BRUICHLADDICH – ISLAY	19	SUNTORY TOKI – JAPON – JAPAN	18
LAPHROAIG QUARTER CASK – ISLAY	19	GARRYANA – ETATS UNIS – USA	33
BOWMORE 12 ANS – ISLAY	14	RED LABEL – ECOSSE – SCOTLAND	12
GLENMORANGIE ORIGINAL – HIGHLAND	18	BLACK LABEL – ECOSSE – SCOTLAND	14
GLENMORANGIE THE QUINTA – HIGHLAND	18	BLUE LABEL – ECOSSE – SCOTLAND	33
GLENMORANGIE THE LASANTHA – HIGHLAND	18	TULLAMORE DEW – IRLANDE – IRISH	14
GLENMORANGIE NECTAR D'OR – HIGHLAND	24	NIKKA – JAPAN	20
GLENFIDDICH 12 ANS – HIGHLAND	12	CHIVAS ROYAL SALUTE 21 – BLENDED	28
HIGHLAND PARK 12 – HIGHLAND	12	GLENLIVET 15 – SPEYSIDE	20
GLENLIVET 12 ANS – SPEYSIDE	12	KNOB CREEK RESERVE - ETATS UNIS – USA	15
GLENKINCHIE 12 ANS – LOWLAND	19	LOT 40 – CANADA	15
TALISKER 10 ANS – SKYE	19	SORTILEGE – CANADA	12
THE FAMOUS GROUSE – LOWLAND	18	COUREUR DES BOIS – CANADA	12
JACK DANIEL'S – ETATS UNIS – USA	12		
GENTLEMAN JACK – ETATS UNIS – USA	14		
JAMESON – IRLAND – IRISH	12		
CHIVAS REGAL 12 – HIGHLAND	16		



**BOURBON & RYE – BOURBON & RYE****1 OZ**

CANADIAN CLUB – CANADA	10
CROWN ROYAL RYE – CANADA	16
CROWN ROYAL RESERVE – CANADA	12
PIKE CREEK 10 ANS – CANADA	13
KNOB CREEK RYE – ÉTATS-UNIS – USA	13
MAKER'S MARK – ÉTATS-UNIS – USA	13
WOODFORD RESERVE – ÉTATS-UNIS – USA	13
JIM BEAM RYE – ETATS UNIS – USA	14

TEQUILA & MEZCAL – MEXIQUE – MEXICO

PATRÒN XO CAFÉ	15
FANDANGO MEZCAL JOVEN	18
CASAMIGOS MEZCAL	18
CAZADORES	14
CAZADORES RESPOSADO	16
HORNITOS	12
TRES GENERATIONS	20
CASAMIGO BLANCO	14
CASAMIGO RESPOSADO	16
PATRON SILVER	18
PATRON ANEJO	22
MEZCAL DEL Maguey	18

RHUM – RUM**1 OZ**

LEGENDARIO – CUBA	12
BUMBU – BARBADE – BARBADOS	17
APPLETON RESERVE – JAMAÏQUE – JAMAICA	12
THE KRAKEN ÉPICÉ – ÉTATS-UNIS – USA	14
BACARDI SUPÉRIEUR – PUERTO-RICO	11
BACARDI 8 ANS AMBRÉ – PUERTO-RICO	11
BRUGAL RON ANEJO – RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – DOMINICAN REPUBLIC	12
ZACAPA CENTENARIO 23 ANS – GUATEMALA	17
MOUNT GAY XO – BARBADE – BARBADOS	17
CHIC-CHOC – QUEBEC	14
BACARDI SPICED – PUERTO RICO	14
APPLETON ESTATE 8 ANS – JAMAÏQUE – JAMAICA	18
DIPLOMATICO – VENEZUELA	18





DIGESTIF – DIGESTIVE

1 OZ

CHARTREUSE VERTE – FRANCE	12
ST LAURENT ACERUM – QUÉBEC	12
BAILEY'S	11
GRAND MARNIER – FRANCE	11
AMARETTO DISARANNO – ITALIE- ITALY	12
AMARULA – AFRIQUE DU SUD – SOUTH AFRICA	10
LIMONCELLO – ITALIE – ITALY	12
IRISH MIST – IRLANDE	10
FRANGELICO – ITALIE – ITALY	12
PRUNELLE – FRANCE	12
BELLE DE BRILLET – FRANCE	12
CRÈME A GLACE – QUEBEC	12
EAU DE VIE FRAMBOISE – FRANCE	14
TIA MARIA – JAMAÏQUE – JAMAICA	10
CREME DE MENTHE – ONTARIO	10
BENEDICTINE – FRANCE	12
AVRIL AMARETTO – QUEBEC	12

1 OZ

CALAVADOS – FRANCE	14
CARAMEL ECOSSAIS LIQUEUR – QUEBEC	12
TIA MARIA MATCHA – PAYS BAS – NEDERLAND	12
SAKE – JAPON – JAPAN	10
ABSINTHE – FRANCE	14
DRAMBUIE – ILE DE SKYE – ISLE OF SKYE	12
KIRSCH EAU VIE DE CERISE – ITALIE – ITALY	12

ARMAGNAC – ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP 40°– FRANCE	13
CHÂTEAU DE LAUBADE XO 40°– FRANCE	18

COGNAC

RÉMY MARTIN XO 40°– FRANCE	35
RÉMY MARTIN VSOP 40°– FRANCE	17
RÉMY MARTIN VS 40°– FRANCE	13
GAUTHIER VS 40°– FRANCE	10
HENNESSY VS 40°– FRANCE	13
HENNESSY XO 40°– FRANCE	35

PORTO

PORTO OFFLEY – PORTUGAL	12
GRAHAM'S 10ANS – PORTUGAL	16
TAYLOR FLADGATE 20ANS – PORTUGAL	17
FADO – PORTUGAL	14
FONSECA PORTO BLANC – PORTUGAL	12





BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

CAFÉ – COFFEE 6

ESPRESSO SHOT

DOUBLE ESPRESSO

LUNGO

CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

MOCACCINO

CAFÉ VANILLE FRANÇAISE

CHOCOLAT

THÉ & INFUSION – TEA & INFUSION 6

EARL GREY

ENGLISH BREAKFAST

THÉ NOIR MASALA CHAI

THÉ VERT OOLONG GODDESS

THÉ VERT JASMIN

INFUSION ENERGIE MATE GINSENG

INFUSION PETITS FRUITS

INFUSION MENTHE

INFUSION CAMOMILLE

CAFÉ ALCOOLISÉS – ALCOHOLIC COFFEE 16

CAFÉ RICHELIEU

AMARETO, SORTILEGE, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE
AMARETO, SORTILEGE, LONG COFFEE & WHIPPED CREAM

CAFÉ BRÉSILIEN

BRANDY, GRAND MARNIER, KALUHA, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE
BRANDY, GRAND MARNIER, KALUHA, LONG COFFEE & WHIPPED CREAM

CAFÉ ESPAGNOL

BRANDY, KALUHA, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE
BRANDY, KALUHA, LONG COFFEE & WHIPPED CREAM

CAFÉ IRLANDAIS

JAMESON, IRISH MIST, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE
JAMESON, IRISH MIST, LONG COFFEE & WHIPPED CREAM

CAFÉ BUTTERSCOTCH

LIQUEUR DE CARAMEL ECOSSAIS, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE
SCOTTISH CARAMEL LIQUEUR, LONG COFFEE & WHIPPED CREAM

CAFÉ ANCESTRAL QC

COUREUR DES BOIS, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE
COUREUR DES BOIS, LONG COFFEE & WHIPPED CREAM

BOISSONS FROIDES 7
COLD BEVERAGES

CAFÉ FRAPPÉ – ICE COFFEE

CHOCOLAT FRAPPÉ – ICE CHOCOLATE



Service et taxes en sus. - Taxes and service not included.



LOUIS XIII

de
Rémy Martin®

GRANDE CHAMPAGNE COGNAC

UN SIÈCLE DANS UNE CARAFE

Quatre générations de maîtres de chai pour cet accomplissement. LOUIS XIII est le fruit inestimable de la conquête du temps, un art qui lui permet d'exhaler entre autres, des arômes de myrrhe, de miel et de prune rehaussés par un bouquet d'immortelle, de chèvrefeuille, de bois, de cuir et de fruits de la passion.

ONE CENTURY IN A BOTTLE

Each decanter takes four generations of cellar masters over one hundred years to craft.

A firework of aromas. Floral, spice, fruit, wood and nut dimensions.

LOUIS XIII has unparalleled complexity and an extremely long.

1/2 OZ | 180

1 OZ | 250

1 1/2 OZ | 350

2 OZ | 475



**L'ensemble de l'Équipe du Bar la Brise vous
souhaite une bonne dégustation.**

***The team at Bar la Brise wishes you
a pleasant tasting experience.***

Superviseur des Bars



#BarLaBrise

