

**L'ART DE LA MIXOLOGIE DANS TOUTE
SA SPLENDEUR, DU BAR JUSQU'À LA TABLE.**

*THE ART OF MIXOLOGY IN ALL ITS GLORY,
FROM THE BAR TO THE TABLE*

TABLE DES DÉLICIES CONTENT

COCKTAILS	5
BIÈRES / <i>BEER</i>	30
SANS ALCOOL / <i>NON ALCOHOLIC</i>	31
CHAMPAGNE ET MOUSSEUX / <i>CHAMPAGNE & SPARKLING WINE</i>	32
VINS / <i>WINES</i>	33
GINs	36
VODKAS	38
TEQUILAS & CIE	39
RHUMS & CIE / <i>RUMS & CIE</i>	40
COGNACS	42
ARMAGNACS	44
CALVADOS	44
GRAPPAS & EAUX DE VIE	44
PISCO	45

WHISKIES	46
SINGLE MALTS ÉCOSSAIS / <i>SCOTCH SINGLE MALTS</i>	48
APÉRITIFS	50
SHERRIES & PORTOS	51
LIQUEURS / <i>LIQUORS</i>	52



COCKTAILS

Le bar 1608 tire son nom de l'année où Samuel de Champlain a fondé la ville de Québec. Situé dans une pièce circulaire qui était à l'origine une salle de lecture et d'écriture, le 1608 propose un décor où le temps s'arrête, pour profiter du moment présent et d'une ambiance intemporelle. Les grandes bibliothèques et leurs centaines de livres sont une invitation à découvrir tout un monde d'histoires qui ont inspiré la création de cette carte de cocktails.

Chaque visite au bar 1608 est un chapitre mémorable de votre propre histoire.

À vous de la découvrir dans les prochaines pages.

.....

Bar 1608 takes its name from the year Samuel de Champlain founded Quebec City. Located in a circular room that was originally a drawing room, 1608 offers a setting where time stands still, to enjoy the present moment in a timeless setting. The large bookcases and their hundreds of books are an invitation to discover a whole world of stories that inspired the creation of this cocktail menu.

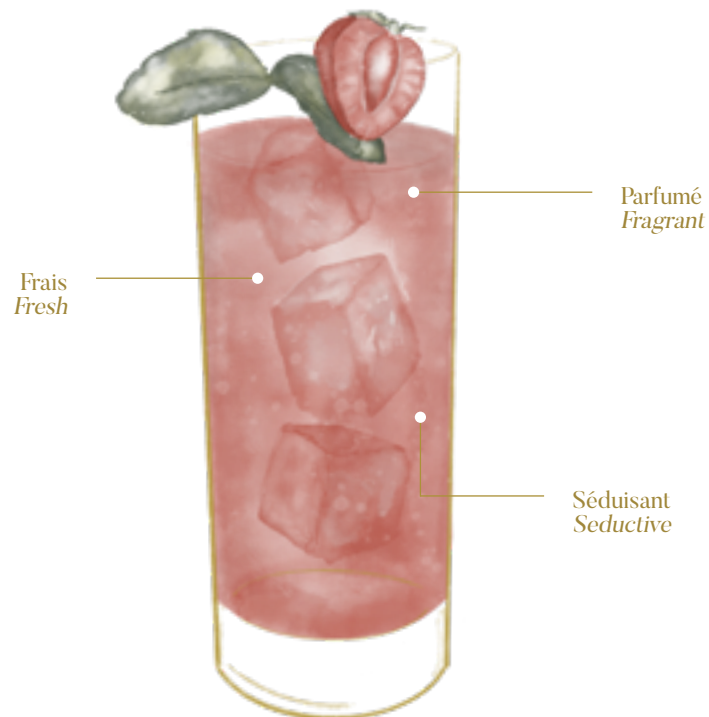
Every visit to Bar 1608 is a memorable chapter of your own story. Discover it in the next few pages.

RUBIS D'ASIE



Vol. Al. / ABV

25 \$



Ingrédients / Ingredients :

Seedlip Spice • sirop de fraise, citronnelle, aloès et makrut
• yuzu • soda tonique à la fleur de sureau Fever Tree •
tuile dentelle au cacao

*Seedlip Spice • strawberry, lemongrass, aloe and makrut
syrup • yuzu • elderflower tonic • chocolate lace cracker*

RUBIS D'ASIE



Inspiré de / Inspired by:

THÚY, Kim (2009).
Ru / Ru

La petite histoire

Inspiré par une fusion des souvenirs d'enfance du créateur de ce mocktail et son amour pour ce chef d'œuvre de la littérature vietnamo-qubécoise, ce mocktail combine les saveurs du terroir québécois et de l'Asie. Symbolisant l'hospitalité locale et l'ouverture d'esprit de notre région, ce breuvage estival non alcoolisé mariant fraise, sureau, yuzu, citronnelle et aloe vera saura vous faire voyager.

The cocktail backstory

Inspired by a fusion of this mocktail creator's childhood memories and his love for this masterpiece of Vietnamese-Quebec literature, this mocktail combines the flavors of the Quebec region and Asia. Symbolizing the local hospitality and open-mindedness of our region, this non-alcoholic summer beverage combining strawberry, elderberry, yuzu, lemongrass and aloe vera will take you on a journey.

ENTRE CIEL ET TERRE

Vol. Al. / ABV

25 \$



Ingrédients / Ingredients :

YU NO • vanille • citron • émulsion de lavande

YU NO • vanilla • lemon • lavender emulsion

ENTRE CIEL ET TERRE

Inspiré de / Inspired by:



MIYAKAZI, Hayao (1986).

Le château dans le Ciel / Castle in the sky

La petite histoire

Ce cocktail aérien sans alcool à base de citron, vanille et lavande évoque l'univers onirique de Miyazaki. A la fois vif et tout en douceur, il saura ajouter une touche d'évasion à votre journée. Surplombé d'un léger espuma à la lavande représentant les nuages envoûtants du château flottant, ce breuvage délicat et parfumé vous transportera dans un monde de rêves et de mystères.

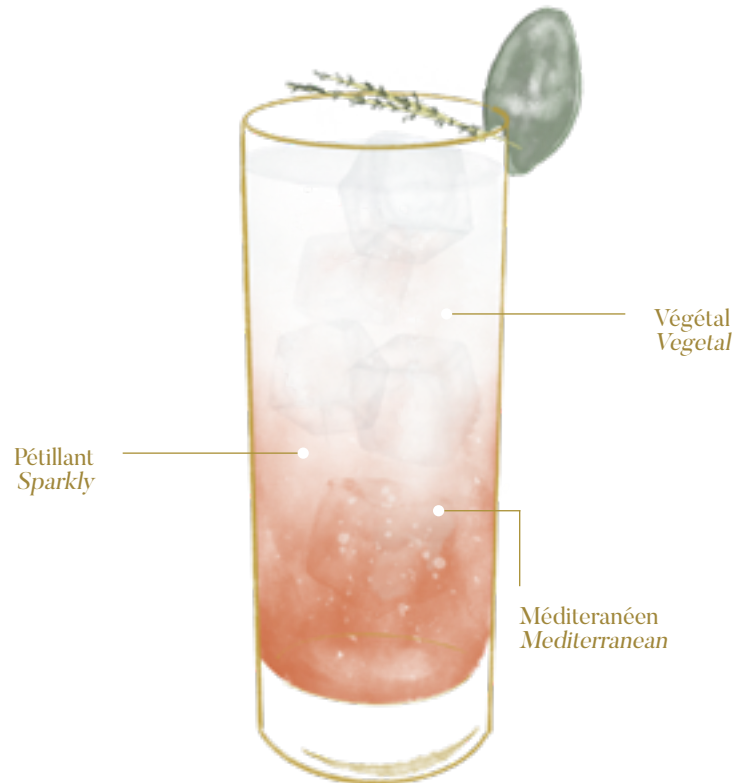
The cocktail backstory

This airy non-alcoholic cocktail made with lemon, vanilla and lavender evokes the dreamlike world of Miyazaki. Both lively and gentle, it will add a touch of escape to your day. Topped with a light lavender espuma representing the captivating clouds of the floating castle, this delicate and fragrant beverage will transport you to a world of dreams and mysteries.

DIVINE COMÉDIE

Vol. Al. / ABV

24\$



Ingrédients / Ingredients :

Vermouth Chazalettes Dry • cordial de poivron rouge • tomate • vinaigre balsamique blanc • saumure d'olive fumée • prosecco

Vermouth Chazalettes Dry • red pepper cordial • tomato • white balsamic vinegar • smoked olive brine • prosecco

DIVINE COMÉDIE

Inspiré de / Inspired by:



ALIGHIERI, Dante (1314).

La Divine Comédie / The Divine Comedy

La petite histoire

Inspiré par le chef-d'œuvre intemporel de Dante Alighieri, ce cocktail rafraîchissant aux notes végétales est un hommage vibrant à la culture méditerranéenne. Le poivron, la tomate, le vermouth, l'olive et le prosecco s'harmonisent dans un ballet de saveurs, offrant une expérience lumineuse et inédite. Avec ses multiples strates de saveurs et de textures, ce breuvage évoque La Divine Comédie. Il nous emporte dans une odyssee sensorielle, une célébration de l'universalité des passions et du mystère de la création.

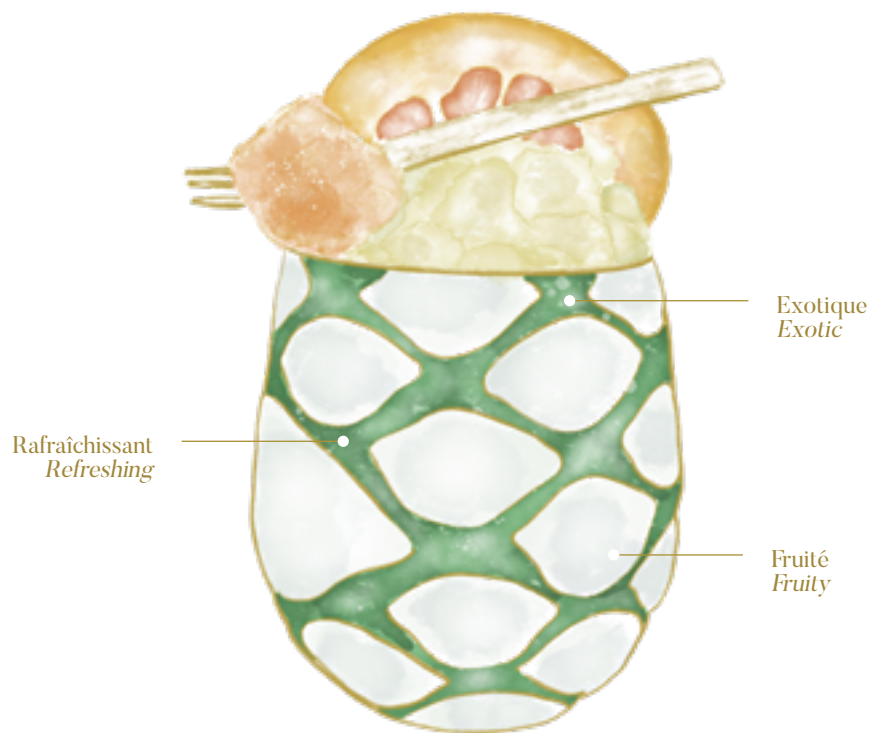
The cocktail backstory

Inspired by Dante Alighieri's timeless masterpiece, this refreshing cocktail with botanical notes is a vibrant homage to Mediterranean culture. Pepper, tomato, vermouth, olive and Prosecco harmonize in a ballet of flavors, offering a luminous and unique experience. With its multiple layers of flavors and textures, this beverage evokes The Divine Comedy. It takes us on a sensory odyssey, a celebration of the universality of passions and the mystery of creation.

BAR CONFIDENTIAL

Vol. Al. / ABV

30\$



Ingrédients / Ingredients :

téquila Volcan de mi Tierra • crème de pamplemousse rose Giffard • jus de lime • crème de coco Lopez • sirop simple • roquette

Volcan de mi Tierra tequila • Giffard pink grapefruit cream • lime juice • Lopez coconut cream • simple syrup • arugula

BAR CONFIDENTIAL

Inspiré de / Inspired by:



BOURDAIN, Anthony (2000).

Cuisine & confidences: mémoires toqués d'un chef branché / Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly

La petite histoire

Inspiré par le souvenir d'Anthony Bourdain, ce cocktail audacieux et d'inspiration tropicale marie téquila, pamplemousse, noix de coco et roquette. Cette alliance singulière reflète l'aventure culinaire que Bourdain a incarné et dans laquelle l'audace et l'ingéniosité règnent en maître. À chaque gorgée, cette fusion unique éveille les papilles et vient brouiller la fine frontière entre la cuisine et le bar. Ce cocktail célèbre ainsi l'audace, la créativité et l'ouverture d'esprit, valeurs chères à ce grand homme.

The cocktail backstory

Inspired by the memory of Anthony Bourdain, this bold, tropical-inspired cocktail combines tequila, grapefruit, coconut and arugula. This unique alliance reflects the culinary adventure that he embodied and in which audacity and ingenuity reign supreme. With each sip, this fusion awakens the taste buds and blurs the fine line between the kitchen and the bar. This cocktail celebrates audacity, creativity and open-mindedness, values that were dear to this great man.

APPLE PIE



Vol. Al. / ABV

28\$



Ingrédients / Ingredients :

scotch Coachbuilt • calvados Boulard • Sherry Olorosso • jus de citron • sirop de miel • moût de pommes • infusion d'épices

Coachbuilt scotch • Boulard calvados • Olorosso Sherry • lemon juice • honey syrup • apple must • spice infusion

APPLE PIE



Inspiré de / Inspired by:

KEROUAC, Jack (1957).
Sur la route / On The Road

La petite histoire

Loin de la maison, un peu de réconfort est toujours le bienvenu et nous vous mettons au défi de trouver plus apaisant après un long moment sur la route qu'une tarte aux pommes. Tout comme le protagoniste de ce classique de la *Beat Generation*, nous espérons que vous trouverez votre réconfort grâce à cette fusion équilibrée de scotch, calvados, pommes confites et épices. En espérant que votre arrêt au Bar 1608 sera une oasis créatrice de souvenirs mémorables.

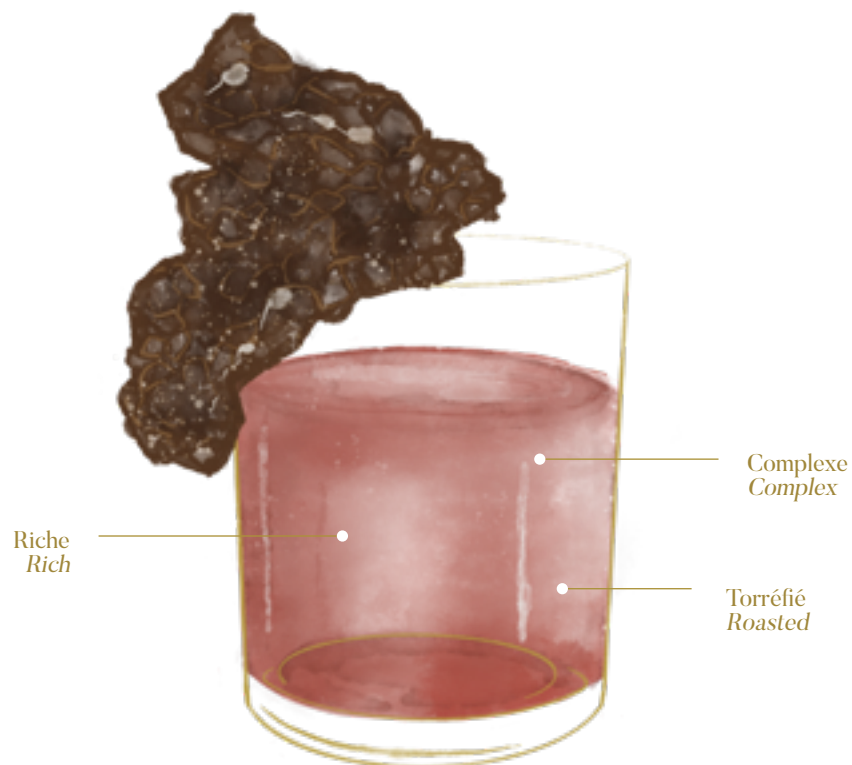
The cocktail backstory

*When you're home sick, it is hard to find more comforting after a long time on the road than an apple pie. In the novel *On the Road* by Jack Kerouac, an American author of French-Canadian origin, the main character travels across the United States eating mainly this popular dessert. In the cozy atmosphere of 1608 Bar, this refreshing cocktail, in which the candied apple of Calvados and the toasted nuts of Sherry shine, is just as comforting.*

HEMINGWAY'S RETREAT

Vol. Al. / ABV

28\$



Ingrédients / Ingredients :

rum Appleton • Campari • Sherry Amontillado •
macération de café, cacao et vanille •
crème de pamplemousse rose Giffard

*Appleton rum • Campari • Amontillado Sherry •
coffee, cacao and vanilla maceration •
Giffard crème de pamplemousse rose (pink grapefruit)*

HEMINGWAY'S RETREAT

Inspiré de / Inspired by:



PADURA, Leonardo (2001).
Adiós Hemingway / Adiós Hemingway

La petite histoire

Ce breuvage nous plonge dans l'atmosphère envoûtante de La Havane. Il rend hommage à l'influence durable d'Ernest Hemingway sur la culture et la vie nocturne de Cuba. Le mariage harmonieux du rhum, du café et du Campari crée un équilibre subtil entre l'amertume et la douceur, tandis que le chocolat ajoute une touche luxueuse et profonde. Il est une délicieuse ode à l'amour, à l'amitié et à la littérature.

The cocktail backstory

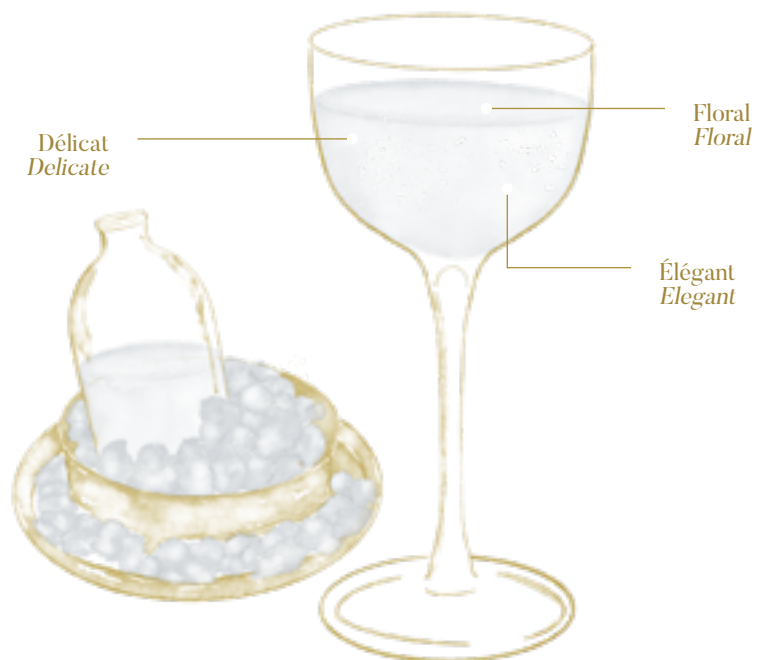
This drink takes us in the captivating atmosphere of Havana. It pays homage to Ernest Hemingway's lasting influence on Cuban culture and nightlife. The harmonious marriage of rum, coffee and Campari creates a subtle balance between bitterness and sweetness, while chocolate adds a luxurious and deep flavor. It is a delicious ode to love, friendship and literature.

SOIE



Vol. Al. / ABV

28\$



Ingrédients / Ingredients :

vodka Bistro • saké Honjozo • mirin • Lillet blanc •
Noilly Pratt • bitter yuzu

*Bistro vodka • Honjozo sake • mirin • Lillet blanc •
Noilly Pratt • yuzu bitter*

SOIE



Inspiré de / Inspired by:

BARRICO, Alessandro (1996).
Soie / Silk

La petite histoire

Ce martini au saké et à la vodka, faible en alcool, célèbre la fusion des cultures, des expériences et des découvertes. Cette harmonie entre l'Orient et l'Occident marie l'élégance du martini à la finesse du saké japonais, offrant ainsi une expérience sensorielle légère et florale. Tel le roman dont il s'inspire, ce délicat breuvage est une invitation au voyage, à la découverte et au partage.

The cocktail backstory

This sake and vodka martini, low in alcohol, celebrates the fusion of cultures, experiences and discoveries. This harmony between East and West combines the elegance of the martini with the finesse of Japanese sake, thus offering a light and floral sensory experience. Like the novel on which it is inspired, this delicate beverage is an invitation to travel, discovery and sharing.

LA ROSE ET LE RENARD

Vol. Al. / ABV

26 \$



Ingrédients / Ingredients :

gin Lore & Legends • Liqueur d'abricot Giffard Roussillon •
Noces royales Liqueur de poires et cognac • clémentine •
gingembre • prosecco • soda • citron • piments

*Lore & Legends gin • Giffard Roussillon Apricot liqueur •
Noces Royales Pear and cognac liqueur • clementine •
ginger • prosecco • soda • lemon • peppers*

LA ROSE ET LE RENARD

Inspiré de / Inspired by:



DE SAINT-EXUPÉRY, Antoine (1943).
Le Petit Prince / The Little Prince

La petite histoire

Dans ce cocktail, se cache une oasis de fraîcheur et de délicatesse. En associant la mandarine, le concombre et la rose, nous avons créé une boisson qui évoque les aventures du Petit Prince: une odyssée gustative universelle prête à enchanter tous les palais, y compris celui de l'unique et capricieuse rose de la planète B-612. D'une fraîcheur exquise, ce mariage de saveurs promet une expérience enivrante pour tous ceux qui oseront s'y aventurer.

The cocktail backstory

This cocktail hides an oasis of freshness and delicacy. By combining mandarin, cucumber and rose, we have created a drink that evokes the adventures of the Little Prince: a universal taste odyssey ready to delight all palates, including that of the unique and capricious rose of planet B-612. Exquisitely fresh, this marriage of flavors promises an stimulating experience for all those who dare to venture there.

THE GENTLEMAN



Vol. Al. / ABV

28\$



Ingrédients / Ingredients :

cognac Hennessy • Noces royales Liqueur de poires et cognac • Sherry Oloroso • aigre-doux • citrons • amers

Hennessy cognac • Noces Royales Pear and cognac liqueur • Oloroso Sherry • sweet and sour • lemons • bitters

THE GENTLEMAN



Inspiré de / Inspired by:

LEBLANC, Maurice (1905).
Arsène Lupin / Arsene Lupine

La petite histoire

The Gentleman est inspiré d'Arsène Lupin, le gentleman-cambrioleur et le personnage principal des romans de Maurice Leblanc. Il s'agit d'un cocktail dont l'élégance est mise en valeur par de nobles produits tels que le cognac Hennessy et la liqueur de poire Noces Royales et surplombé par une mystérieuse et insaisissable saveur haute en couleur. Inspiré par le raffinement et l'ingéniosité de l'irrésistible brigand qui dérobe avec ruse des biens de valeur, ce cocktail saura vous charmer.

The cocktail backstory

The Gentleman is inspired by Arsène Lupin, the gentleman thief and the main character of Maurice Leblanc's novels. It is an elegant cocktail highlighted by noble products such as Hennessy cognac and Noces Royales pear liqueur and topped by a mysterious and elusive colorful flavor. Inspired with the refinement and ingenuity of the irresistible bandit who cunningly steals valuable goods, this cocktail will charm you.

1943

Vol. Al. / ABV

32 \$



Ingrédients / Ingredients :

Maker's Mark édition Château Frontenac •
Calvados Boulard XO • Angostura beurre noisette •
gomme érable, cannelle et anis étoilé • soya

*Chateau Frontenac Edition Maker's Mark •
Calvados Boulard XO • brown butter angostura •
cinnamon and star anise maple gum • soy*

1943

	Inspiré de / Inspired by:
	RYAN, Cornelius (1959). <i>Le jour le plus long / The Longest Day</i>

La petite histoire

Classique emblématique du bar 1608, ce cocktail rend hommage au riche patrimoine du Château Frontenac. En parcourant ses corridors et en découvrant ses récits historiques immersifs, vous plongerez dans l'histoire fascinante de cette institution, au cœur de la politique mondiale et des grands conflits du XXe siècle. Fumé à la cannelle sous vos yeux, ce breuvage allie avec élégance le raffinement du calvados normand, la force du whisky américain et la douceur de l'érable.

The cocktail backstory

An iconic classic from 1608 Bar, this cocktail pays homage to the rich heritage of Château Frontenac. As you walk its corridors and discover its immersive historical stories, you will delve into the fascinating history of this institution, at the heart of global politics and the great conflicts of the 20th century. Smoked with cinnamon before your eyes, this beverage elegantly combines the refinement of Normandy calvados, the strength of American whiskey and the sweetness of maple.

GREEN FOGG

Vol. Al. / ABV

32 \$



Ingrédients / Ingredients :

mezcal Marin et Marin • Maldenberg • Maraschino •
Cordial ananas et pandan • teinture noix de coco

*mezcal Marin et Marin • Maldenberg • Maraschino •
pandan and pineapple cordial • coconut tincture*

GREEN FOGG

Inspiré de / Inspired by:



Verne, Jules (1872).

*Le tour du monde en 80 jours /
Around the World in 80 Days*

La petite histoire

Inspiré par la célèbre course contre la montre de Phileas Fogg, héros de Jules Verne, ce cocktail vous transporte à travers les paysages rencontrés et les aventures vécues lors de son tour du monde parcourus en quatre-vingts jours. La fusion audacieuse de mezcal, de l'ananas, d'une liqueur d'herbes et de pandan évoque les destinations exotiques parcourues par l'intrépide héros. À l'image de l'esprit aventureux de Fogg, nous vous invitons à personnaliser votre expérience en choisissant entre une préparation « stirred » pour un cocktail complexe et puissant, ou « shaken » pour une expérience rafraîchissante et exotique.

The cocktail backstory

Inspired by the famous race against time of Phileas Fogg, hero of Jules Verne, this cocktail transports you through the landscapes encountered and the adventures experienced "Around the world travelled in 80 days". The bold fusion of mezcal, pineapple, herbal liqueur and pandan evokes the exotic destinations covered by the intrepid hero. Reflecting Fogg's adventurous spirit, we invite you to personalize your experience by choosing between a stirred preparation for a complex and powerful cocktail, or shaken for a refreshing and exotic experience.

SOUS LE VOLCAN

Vol. Al. / ABV

26\$



Ingrédients / Ingredients :

mezcal Marin et Marin • Liqueur Giffard Banane du Brésil •
vermouth blanc • cacao Giffard • lime • amer au noyer

*mezcal Marin et Marin • Liqueur Giffard Banane du Brésil •
white vermouth • Giffard cacao • lime • walnut bitters*

SOUS LE VOLCAN

Inspiré de / Inspired by:



LOWRY, Malcolm (1947).

Sous le volcan / Under the Volcano

La petite histoire

Ce cocktail, tout en fraîcheur et chargé d'émotions, offre un mélange harmonieux de saveurs complémentaires. À l'image de l'œuvre de Malcolm Lowry, il nous immerge dans une atmosphère intense, où les teintes vibrantes des tropiques se fondent avec les volutes de fumée de l'aride terre volcanique mexicaine. Désaltérant, il constitue une porte d'entrée idéale pour tout explorateur intrépide désireux de plonger dans les profondeurs aromatiques du mezcal.

The cocktail backstory

This cocktail, full of freshness and emotion, offers a harmonious blend of contrasting and complementary flavors. Like Malcolm Lowry's work, it immerses us in an intense atmosphere, where the vibrant hues of the tropics blend with the smoky wisps of Mexico's arid volcanic landscape. Refreshing and rich in contrasts, it serves as the perfect gateway for any adventurous explorer eager to dive into the aromatic depths of mezcal.

BIÈRES BEER

EN FÛT / ON TAP	12 oz
Catnip, Noctem, IPA (Québec) 🍀	12
Ale Rousse (red ale), Corsaire, Lévis, (Québec) 🍀	12
Château Boréal, édition spéciale Fairmont Le Château Frontenac, Le Bilboquet, St Hyacinthe, (Québec) 🍀	13
Blanche de Charlevoix (white beer), Microbrasserie Charlevoix, (Québec) 🍀	12
La Gose du Barachois, Bière Légère (light beer), Pit Caribou, Percé, (Québec) 🍀	12
Peroni, Blonde, Italie	14
BIÈRES EN BOUTEILLE / BOTTLED BEER	
Peroni	14
Michelob Ultra	12
Corona	12
La Couleur Cassis V.4 (5.1%), Ale Surette Fermières, Pit Caribou, Percé, 500 ml, (Québec) 🍀	23
Gaspésienne No.13 (6.2%), Porter Robuste, Pit Caribou, Percé, 500 ml, (Québec) 🍀	21
Dominus Vobiscum Triple (9%) Triple, Microbrasserie Charlevoix, 500 ml, (Québec) 🍀	25

SANS ALCOOL NON ALCOHOLIC

BULLES / BUBBLES	Verre 5 oz	750 ml
BLÅ, Copenhagen Sparkling Tea, Danemark	20	99
LYSEGRØN, Copenhagen Sparkling Tea, Danemark		99
LYSERØD (rosé), Copenhagen Sparkling Tea, Danemark		99
VINS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC WINES	Verre 5 oz	750 ml
Domaine Arjolle, France Blanc (White) / Rouge (Red) / Mousseaux (Sparkling)	12	60
BIÈRES SANS ALCOOL / NON ALCOHOLIC BEERS		
Peroni, blonde, Italie		8
Corona		8
BOISSONS GAZEUSES / SOFT DRINKS		
Coca-Cola, Sprite, Diet Coke		5
Fever Tree Aromatic tonic, Indian tonic, Mediterranean tonic, Ginger Beer, Limonade		7
H2O		750 ml
Eau de dégustation CRYO / CRYO Fine dining water		8
Eau plate ou pétillante / Still or sparkling water		

CHAMPAGNES & MOUSSEUX CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

5 oz

Alexandre-Méa Devavry, Édition Le Château Frontenac
Premier Cru, Champagne, Champillon, France, Nv 42

Drappier, « Charles de Gaulle » Urville, Champagne, Nv 51

Prosecco, « Victoria », Gruppo i Vinai, Treviso, Italie, Nv 16

Pol Couronne Rosé, Reims, Champagne France, Nv 49

VINS BLANCS WHITE WINES

5 oz 8 oz

Arneis, Christina Ascheri, Langhe, Italie, DOC 20 33

Chardonnay, Navigator, Carneros,
Napa Valley, Californie 25 41

Real Agrado Blanco (Viura), Rioja,
Espagne, Crianza 17 27

RMV (Roussane/Marsanne/Viognier),
Q&A Wines (par Jason Priestley et
Winemaker's CUT), Okanagan, C.B.,
Canada, VQA 30 50

Sancerre, Domaine Raffaitin, Planchon,
Loire, France 26 43

Serie Heritage Blanc (Riesling),
Megalomaniac Wines, Niagara, Canada, VQA 16 26



VIN ROSÉ ROSÉ WINE

5 oz 8 oz

L'Oratoire (Grenache/Cinsault/Syrah/Rolle)
Domaine Saint Andrieu, Coteaux Varois
en Provence, France 16 26

VINS ROUGES

RED WINES

	5 oz	8 oz
Barolo, Cantine Rocca Ripalta, Piedmont, Italie, DOCG	31	52
Chorey-les-Beaune (Pinot Noir), Domaine Maldant Pauvelot, Bourgogne, France	29	43
Cabernet Sauvignon, The Method, Napa Valley, Californie, ÉU	33	54
Cistes, (Grenache/Syrah), Domaine Fontanel, Côtes du Roussillon Villages, Tautavel, France, AOC	24	38
Plan di Nova (Syrah/Sangiovese), Il Borro (par Ferragamo), Toscane, IGT	25	39
Real Agrado (Tempranillo/Grenache), Rioja, Espagne, Crianza	17	27
Q&A (Cabernet Sauvignon/ Merlot/Cabernet Franc/ Petit Verdot), Q&A Wines par Jason Priestley et Winemaker's CUT), Okanagan, C.B., Canada, VQA	37	62

Scannez le code QR pour consulter la liste complète des vins. Sélectionnez l'option pour voir la carte des vins du Champlain.

Scan the QR code to view the complete wine list. Select the option to view the Champlain wine list.



GINs

TONIC LE SAM | 500ml - 70
(POUR EMPORTER - FOR PURCHASE)

CRÉEZ VOTRE GIN & TONIC AVEC NOTRE SÉLECTION DE TONICS PREMIUMS +5 \$

Fever Tree Indian tonic, Fever Tree Mediterranean Tonic
ou Tonic SAM

CREATE YOUR GIN & TONIC WITH OUR SELECTION OF PREMIUM TONICS +\$5

Fever Tree Indian tonic, Fever Tree mediterranean tonic or SAM's Tonic

Beefeater (Angleterre)	14
Bombay Sapphire (Angleterre)	14
Hendrick's (Écosse)	17
Hendrick's Orbium (Écosse)	19
Hiclere Castle (Angleterre)	18
EnGINe (Italie)	33
Lore & Legends (Québec) 🍀	18
Lore & Legends Old Tom (Québec) 🍀	22
Lore & Legends Pirate (Québec) 🍀	14
Monkey 47 (Allemagne)	33
Roku (Japon)	18

GINs

Tanqueray (Angleterre)	14
The Botanist (Écosse)	14
Ungava (Québec) 🍀	14
Victoria Empress 1908 (Canada)	16
Weisshorn Glacier Gin (Suisse)	28
Yu Gin (France)	16
Yu No, spirirueux sans alcool au yuzu /Yuzu Alcohol free spirit (France)	17

VODKAS

Absolut Elyx (Suède)	19
Absolut Citron (Suède)	14
Aupale (Québec) ♣	14
Belvédère (Pologne)	14
Bistro Vodka, Édition Le SAM (France)	17
Grey Goose (France)	17
Ketel One (Pays-Bas)	14
Tito's Handmade (USA)	14

Tous nos alcools sont servis en format de 1.5 oz
All our spirits are served in 1.5 oz format

TEQUILAS & CIE

TEQUILAS

Casamigos Plata	22
Hornitos Plata	15
Don Julio 1942	56
Hornitos Reposado	16
Patron Piedra	215
Volcan De Mi Tierra	35
Clase Azul Plata	60
Clase Azul Reposado	85
Clase Azul Anejo	110
Clase Azul Gold	150
Clase Azul Dia de Los Muertos, Édition Limitée	825

MEZCAL

Clase Azul Mezcal Durango	75
Marin et Marin	29

SOTOL

Balam Sotol Sierra	24
--------------------	----

Tous nos alcools sont servis en format de 1.5 oz
All our spirits are served in 1.5 oz format

RHUMS & CIE

RUMS & CIE

RHUM / RUM

Appleton Estate (Jamaïque) 14

Bacardi Superior (Porto Rico) 14

Bacardi 8 ans (Porto Rico) 15

Havana Club 3 ans (Cuba) 14

Havana Club 7 ans (Cuba) 15

Plantation ananas (France) 17

Plantation XO (Barbade) 24

Plantation 3 stars (Barbade) 15

The Kraken Black Spiced (Trinidad et Tobago) 16

Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva (Guatemala) 30

CACHAÇA

Leblon 14

Tous nos alcools sont servis en format de 1.5 oz
All our spirits are served in 1.5 oz format

COGNACS

Courvoisier X.O	48
Hennessy V.S	16
Hennessy XO	55
Rémy Martin V.S.O.P	20
Remy Martin X.O	50

Tous nos alcools sont servis en format de 1.5 oz
All our spirits are served in 1.5 oz format



LOUIS XIII

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.

½ oz | 275

1 oz | 420

1½ oz | 620

2 oz | 775



ARMAGNACS

Laubade V.S.O.P.	19
------------------	----

Laubade 1921	590
--------------	-----

CALVADOS

Boulard Grand Solage	15
----------------------	----

Boulard X.O Cask Finish	50
-------------------------	----

GRAPPAS & EAUX DE VIE

L'Élixir de Cigalus, Gérard Bertrand	35
--------------------------------------	----

Po'Merlot di Poli	22
-------------------	----

Tous nos alcools sont servis en format de 1.5 oz
All our spirits are served in 1.5 oz format

PISCO

Pisco El Gobernador	14
---------------------	----

Tous nos alcools sont servis en format de 1.5 oz
All our spirits are served in 1.5 oz format

WHISKIES

ASSEMBLAGE / BLENDED

Chivas Regal 12 ans (Écosse) 17

Chivas Regal 25 ans (Écosse) 55

Chivas Royal Salute 62

Coachbuilt "By Jenson Button 2009 F1 World Champion" (Écosse) 24

Coachbuilt 30 ans Edition Château Frontenac, By Jenson Button 2009 F1 World Champion (Écosse) 240

Johnnie Walker Red Label (Écosse) 15

Johnnie Walker Black Label (Écosse) 17

Johnnie Walker Blue Label (Écosse) 48

Johnnie Walker XR 21 (Écosse) 48

BOURBONS

1792, Small Batch, Kentucky Bourbon 17

Basil Hayden's Kentucky Bourbon 17

Blanton's 21

Lone Whisker, 12 ans Kentucky Bourbon 140

Buffalo Trace 16

Elijah Craig 17

Maker's Mark Cuvée Le Château Frontenac 29

Maker's Mark 17

Knob Creek 9 ans 16

Woodford Reserve Cuvée Château Frontenac 22

WHISKIES DU MONDE / WHISKIES FROM AROUND THE WORLD

Amaethon, Single malt, single barrel (France) 28

Alberta Premium, Cask Strength Rye (Canada) 21

Caribou Crossing, Single Barrel Cuvée Le Château Frontenac (Canada) 26

Crown Royal (Canada) 14

Hibiki (Japon) 42

Jack Daniel's Old No 7 (USA) 14

Jack Daniel's Gentleman Jack (USA) 14

Jameson Caskmates (Irlande) 14

Lot 40 Rye (Canada) 14

Reifel Rye (Canada) 21

Sazerac Rye, Straight Rye Whiskey, Kentucky (USA) 17

Toki (Japon) 16

SINGLE MALTS ÉCOSSAIS SCOTTISH SINGLE MALTS

HIGHLANDS

Glenmorangie 10 ans 24

Oban 14 ans 38

ISLAY

Ardbeg Hypernova 100

Bowmore 15 ans 32

Bowmore Aston Martin Master's Selection 22 ans 185

Gordon & Macphail, Connoisseurs Choice,
Caol Ila Distillery, 1990 185

Kilchoman 35

Lagavulin 18 ans 55

Laphroaig 20

LOWLANDS

Auchentoshan 12 ans 20

Glenkinchie 12 ans 23

ORKNEY

Highland Park 18 ans 40

SPEYSIDE

Balvenie Double Wood 12 ans 42

Glenfiddich 12 ans 16

Glenfarclas 12 ans 19

Glenlivet Founder's Reserve 14

Macallan Double Cask 12 ans 35

Macallan Rare Cask 140

Gordon & Macphail, Connoisseurs
Choice Cask Strength, Craigellachie Distillery, 1991 156

APÉRITIFS

APERITIFS

Amaro Lore & Legends (Québec) 🍀	14
Aperol	14
Campari	15
Lillet (3oz)	14
Pernod	14
Pineau des Charentes Le Coq d'Or (3 oz)	18
St-Raphaël (3oz)	14

SHERRIES & PORTOS

3 OZ

Tauromaquia Pedro Ximenez	15
Tauromaquia Amontillado	15
Tauromaquia Olorosso	15
Taylor Fladgate, 20 year old Tawny Port	26
Taylor Fladgate Late Bottled Vintage Port	15

Tous nos alcools sont servis en format de 1.5 oz
All our spirits are served in 1.5 oz format

LIQUEURS LIQUORS

Absinthe (Québec) 🍀	20
Amaretto Disaronno	14
Amarula	14
Averna	14
Baileys	14
Benedictine	14
Cassis Monna et Filles (Québec) 🍀	15
Cointreau	14
Chartreuse Jaune	16
Chartreuse Verte	14
Coureur des Bois crème à l'érable (Québec) 🍀	16
Coyotillo, Liqueur de Café à l'agave (Mexique)	25
Drambuie	15
Fernet Branca	15
Frangelico	14
Giffard Abricot de Roussillon	14

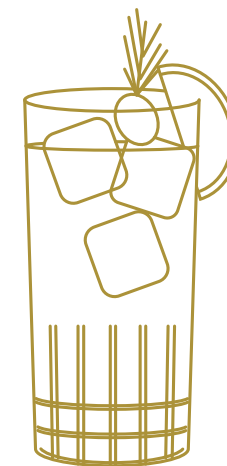
Giffard Crème de Cacao blanc	14
Giffard Banane du Brésil	14
Giffard Violette	14
Giffard Pamplemousse Rose	14
Giffard Caribbean Pineapple	14
Grand Marnier	14
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	22
Grand Marnier Révélation	220
Kahlua	14
Kildare digestif à l'érable (Québec) 🍀	14
La crème de menthe d'Isabelle (Québec) 🍀	16
Limoncello Lore & Legends (Québec) 🍀	15
Malibu	14
Maldenberg	16
Noces Royales liqueur de cognac et poire Williams	16
Pimm's	14
Southern Comfort	14
Sambucca	14
Tia Maria	14

Fairmont Le Château Frontenac n'utilise pas d'huile de palme, d'édulcorants artificiels, de colorants azoïques, de glutamates, d'antioxydants ni de conservateurs de parabènes dans aucun de ses menus.

Fairmont Le Château Frontenac does not use palm oil, artificial sweeteners, azocolourants, glutamates, antioxidants & paraben preservatives in any of its menus.

Transparentes et agréables à utiliser, nos pailles sont fabriquées de matières végétales de source durable, 100% compostables.

Transparent and pleasant to use, our straws are made from sustainably sourced plant materials, 100% compostable.



#momentsLCF



au/at Fairmont Le Château frontenac

