



BAR **B** LA BRISE





LOUIS XIII

Rémy de 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 prune, rehaussés par un bouquet d'immortelle, de chèvrefeuille, de bois, de cuir et de fruits de la passion.



CENTURY IN A BOTTLE

Each decanter is a century of craftsmanship, shaped by four generations of cellar masters. LOUIS XIII is a masterpiece that unfolds an extraordinary symphony of aromas—myrrh, honey and plum, with hints of everlasting flower, honeysuckle, leather and passion fruit.



1/2 OZ | 180

1 OZ | 250

1 1/2 OZ | 350

2 OZ | 475





INSPIRATION DU MIXOLOGUE - OUR MIXOLOGIST'S CREATION 22

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

P'STAR MARTINI

VODKA VANILLE, LIQUEUR DE PASSION, LIME, SIROP
SIMPLE, JUS D'ANANAS, PROSECCO
*VANILLA VODKA, PASSION LIQUEUR, LIME, SIMPLE SYRUP, PINEAPPLE
JUICE, PROSECCO*

NOS DRY OR DIRTY 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

MARTINI RICHELIEU

GIN 1899-125ANS ÉDITION LIMITÉE

22



LES REDÉCOUVERTES DU MANOIR 18

MANOIR COCKTAILS WITH A TWIST

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

MARACUJA SPRITZ – MARACUJA SPRITZ

LIQUEUR DE PASSION, PROSECCO ET SODA
PASSION LIQUEUR, PROSECCO, SODA

VERGER SPRITZ – VERGER SPRITZ

BELLE DE BRILLET, PROSECCO, SODA
BELLE DE BRILLET, PROSECCO, SODA

NEGRONI SPRITZ – NEGRONI SPRITZ

GIN, VERMOUTH, CAMPARI, PROSECCO, SODA
GIN, VERMOUTH, CAMPARI, PROSECCO, SODA

MOJITO CLASSIQUE - CLASSIC MOJITO

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

MOJITO PETITS FRUITS – BERRY MOJITO MOJITO

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

MOJITO FRUIT DU DRAGON – DRAGON FRUIT MOJITO

RHUM, FRUIT DU DRAGON, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SODA
GIN, DRAGON FRUIT, FRESH MINT, LIME, SODA

MOJITO PASSION – PASSION MOJITO

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

MOJITO HIBISCUS – HIBISCUS MOJITO

RHUM, SIROP D'HIBISCUS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SODA
RUM, HIBISCUS SYRUP, FRESH MINT, LIME, SODA

MOJITO KIWI – KIWI MOJITO

RHUM, SIROP DE KIWI, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SODA
RUM, HIBISCUS SYRUP, FRESH MINT, LIME, SODA

MOJITO MELON D'EAU – WATERMELON MOJITO

RHUM, SIROP DE MELON D'EAU MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SODA
RUM, WATERMELON SYRUP, FRESH MINT, LIME, SODA



NEGRONI

GIN, VERMOUTH, CAMPARI
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

NEGRONI OR NOIR – BLACK GOLD NEGRONI

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

RHUM'NEGRONI

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

NEGRONI FUMÉ – SMOKED NEGRONI

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

BISSAP NEGRONI – BISSAP NEGRONI

GIN, CAMPARI, LILLET BLANC, HIBISCUS, CITRON
GIN, CAMPARI, LILLET, HIBISCUS, LEMON

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

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

BRISÉ'S FASHIONED

BOURBON, ST-GERMAIN, BITTER PÊCHE
BOURBON, ST-GERMAIN, PEACH BITTERS



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



INSPIRATION DU MIXOLOGUE 12
MIXOLOGIST'S CREATION

NOS CRÉATIONS DE SAISON 10
SEASONAL CRAFT CREATIONS

VIRGIN MARY

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

VIRGIN CAESAR

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

POM'GINGER

JUS DE POMME, BIÈRE GINGEMBRE, LIME, MIEL
APPLE JUICE, GINGER BEER, LIME, HONEY

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 MÛRES, 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, FRUIT SYRUP

VIRGIN MOJITO

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

CHOISISSEZ VOTRE SAVEUR:

PICK YOUR FLAVOUR :

PETITS FRUITS / FRUIT DU DRAGON / PASSION / HIBISCUS/ KIWI / MELON D'EAU
BERRIES / DRAGON FRUIT / PASSION FRUIT / HIBISCUS / KIWI / WATERMELON



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



GIN TONIC

HENDRICKS – ÉCOSSE – SCOTLAND

ROKU - JAPON – JAPAN

MONKEY 47 – ALLEMAGNE – GERMANY

BROCKMANS – ANGLETERRE – ENGLAND

THE BOTANIST ISLAY – ANGLETERRE – ENGLAND

BEEFEATER – ANGLETERRE – ENGLAND

BOMBAY SAPPHIRE – ANGLETERRE – ENGLAND

1 OZ

16

18

20

18

18

12

14

GIN TONIC LOCAL

KM 12 – SAGUENAY

MENAUD – CHARLEVOIX

UNGAVA – CANTONS DE L'EST

BLEU ROYAL – MONTRÉAL

VALLÉE HERBACÉ – CAPITALE NATIONALE

GIN 1899 - 125 ANS - CHARLEVOIX

1 OZ

16

18

14

16

14

18

TEQUILA & MEZCAL – MEXIQUE – MEXICO 1 OZ

HORNITOS

TRES GENERATIONS

CASAMIGO RESPOSADO

PATRON SILVER

PATRON ANEJO

MEZCAL DEL MAGUEY

ALTOS BLANCO

DON JULIO BLANCO

ILEGAL JOVEN MEZCAL

14

18

20

19

21

18

14

18

16

RHUM – RUM

BUMBU – BARBADE – BARBADOS

BACARDI SUPÉRIEUR – PUERTO RICO

BACARDI 8 ANS AMBRÉ – PUERTO RICO

ZACAPA CENTENARIO 23 ANS – GUATEMALA

CHIC-CHOC – QUÉBEC

BACARDI SPICED – PUERTO RICO

DIPLOMATICO – VÉNÉZUELA

APPLETON SIGNATURE – JAÏMAIQUE – JAMAICA

MOUNT GAY ECLIPSE – CARAÏBES – CARIBBEAN

1 OZ

18

12

14

20

14

14

18

16

16





BIERES - BEERS

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
WIPA
ETXE



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 %





Vin blanc - White Wine

FRANCE Languedoc Château Pech-Celeyran, Omblin Blanc, Sauvignon Blanc - Muscat Blanc 15 / 22 / 73
FRANCE Rhône Château Saint-Nabor, cuvée exclusive, Côtes du Rhône 14 / 21 / 69
FRANCE Bourgogne Domaine Ellevin, Petit Chablis 18 / 25 / 90

Vin rouge - Red Wine

FRANCE Languedoc Château Pech-Celeyran, Omblin Rouge, Merlot - Malbec - Cabernet 15 / 22 / 73
ITALIE Corte Aleardi, Amarone della Valpolicella 14 / 21 / 62
FRANCE Rhône Château Saint-Nabor, Cuvée exclusive, Côtes du Rhône 14 / 21 / 69

Vin rosé - Rosé Wine

FRANCE Languedoc Domaine de Mougères, Le Pèlerin Rosé 16 / 23 / 75



Bulles - Sparkling Wine

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





WHISKY-BOURBON- VODKA

SCOTCH WHISKY

	1 OZ
LAGAVULIN 16 ANS – ISLAY	22
ARDBEG 10 – ISLAY	20
LAPHROAIG QUARTER CASK – ISLAY	18
BOWMORE 12 ANS – ISLAY	16
GLENMORANGIE ORIGINAL – HIGHLAND	16
GLENMORANGIE NECTAR D'OR – HIGHLAND	24
GLENLIVET 12 ANS – SPEYSIDE	16
TALISKER 10 ANS – SKYE	18
THE FAMOUS GROUSE – LOWLAND	14
CHIVAS REGAL 12 – HIGHLAND	16
GLENLIVET 18 – ÉCOSSE	24
MACALLAN DOUBLE CASK 12 – ÉCOSSE	22
BLACK LABEL – ECOSSE – SCOTLAND	14
NIKKA – JAPAN	18

WHISKEY

	1 OZ
JACK DANIEL'S – ÉTATS UNIS – USA	14
JAMESON – IRLANDE – IRELAND	14
CANADIAN CLUB – CANADA	14
TULLAMORE – IRLANDE – IRELAND	16
BOURBON & RYE	1 OZ
KNOB CREEK RYE – ÉTATS-UNIS – USA	14
MAKER'S MARK – ÉTATS-UNIS – USA	14
WOODFORD RESERVE – ÉTATS-UNIS – USA	18
BULLEIT BOURBON – ÉTATS-UNIS – USA	16
BULLEIT RYE – ÉTATS-UNIS – USA	16
OLD FORESTER 86 – ÉTATS-UNIS – USA	16
WHISTLEPIG 6 ANS PIGGYBACK RYE – ÉTATS-UNIS – USA	22

VODKA

	10Z
BELVEDERE – POLOGNE – POLAND	16
TITO'S – ÉTATS-UNIS – USA	14
GREY GOOSE – FRANCE	16
ABSOLUT – SUÈDE – SWEDEN	16
ABSOLUT ELYX – SUÈDE – SWEDEN	16
ABSOLUT AROMATISÉ VANILLE – SUÈDE – SWEDEN	14
KETEL ONE – PAYS-BAS – NETHERLANDS	18

VODKA LOCALE – LOCAL VODKA

	10Z
MENAUD – CHARLEVOIX - QUÉBEC	18
UBALD SEIGLE – QUÉBEC	18





DIGESTIF – DIGESTIVE	1 OZ	COGNAC	1 OZ
CHARTREUSE VERTE	14	RÉMY MARTIN VSOP 40°– FRANCE	16
BAILEY’S	12	RÉMY MARTIN 1738 – FRANCE	18
GRAND MARNIER	14	HENNESSY VS 40°– FRANCE	14
AMARETTO DISARANNO	12	HENNESSY XO 40°– FRANCE	35
LIMONCELLO	12	LOUIS XIII – FRANCE	250
IRISH MIST	12	CHEMINAUD – CANADA	10
FRANGELICO	12	PORTO	1 OZ
BELLE DE BRILLET	14	PORTO OFFLEY – PORTUGAL	12
AVRIL AMARETTO	14	GRAHAM’S 10ANS – PORTUGAL	16
COINTREAU	12	TAYLOR FLADGATE 20ANS – PORTUGAL	18
KAHLUA	12		
LUXARDO MARASCHINO	12		
GRAND MARNIER LOUIS ALEXANDRE VSOP	18		
SORTILEGE	12		
CRÈME DE MENTHE BLANCHE ISABELLE	14		
CRÈME DE MENTHE VERT EVA	14		
ABRICOT BRANDY	12		
BARISTA COLD BREW	12		
CRÈME CACAO	12		
CHAMBORD	14		
GRAPPA POLI BASSANNO	14		





BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

CAFÉ – COFFEE 6

ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO

LUNGO

CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

CHOCOLAT

EXTRA SIROP + 1\$

THÉ & INFUSION – TEA & INFUSION 6

EARL GREY

ENGLISH BREAKFAST

THÉ NOIR MASALA CHAI

THÉ VERT OOLONG GODDESS

THÉ VERT JASMIN

INFUSION ÉNERGIE MATE GINSENG

INFUSION PETITS FRUITS

INFUSION MENTHE

INFUSION CAMOMILLE

CAFÉS ALCOOLISÉS – ALCOHOLIC COFFEE 16

CAFÉ RICHELIEU

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

CAFÉ BRÉSILIEU

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 ANCESTRAL QC

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

BOISSONS FROIDES 7
COLD BEVERAGES

CAFÉ FRAPPÉ – ICED COFFEE

CHOCOLAT FRAPPÉ – ICED CHOCOLATE



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



JERRY THOMAS (1830-1885) est considéré comme le père du cocktail.

Bien qu'il ne l'ait pas inventé, il 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 en 1862. Cet ouvrage titré «Bartender's Guide: How to Mix Drinks» a introduit le concept du cocktail.

Jerry Thomas a notamment inventé le Blue Blazer et le Tom & Jerry. Dans son livre, les cocktails sont classés selon des familles qui sont toujours d'actualité et dont les théories sont apprises dans les écoles de formation du bar :
Cobbler, Egg Nog, Julep, Flip ou encore Sour.



JERRY THOMAS (1830-1885) is considered as the father of the cocktail.

While he did not invent it, he introduced the concept to the world and made it popular.

Known as "Professor" Thomas, he was the first to publish a cocktail recipe book in 1862. His "Bartender's Guide: How to Mix Drinks" laid the foundation for modern mixology.

Jerry Thomas created the Blue Blazer and the Tom & Jerry.

*In his book, cocktails are categorized into families of great classics
—a system still relevant today and taught in bartending schools:*

Cobbler, Eggnog, Julep, Flip and Sour.



#FAIRMONTMANOIR #MOMENTSLMR #FAIRMONTMOMENT #BARLABRISE







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

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

