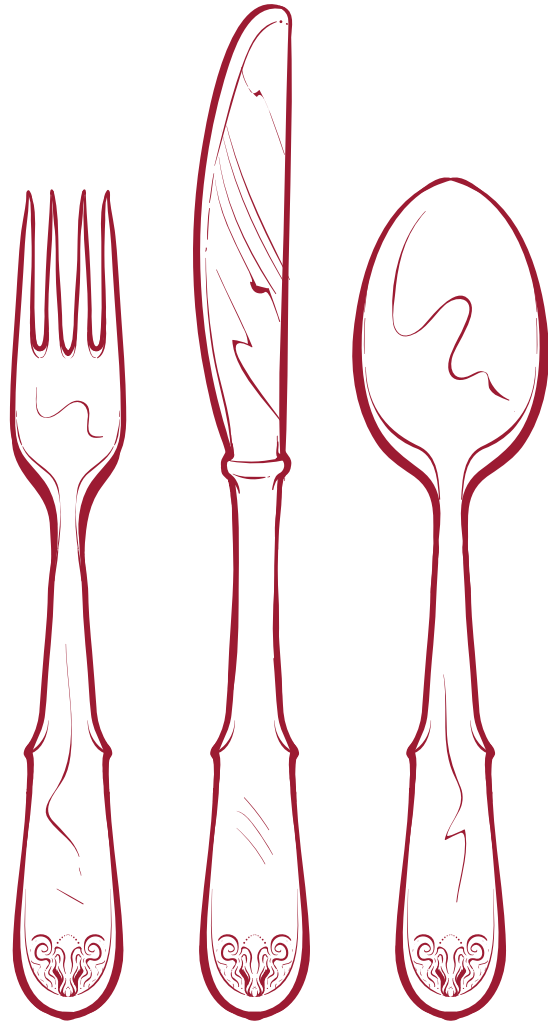




BAR **B** LA BRISE







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



MENU

À PARTIR DE 14 h 00
FROM 2:00 PM

Brochettes de poulet «Yakitori» 20

Morceaux de hauts de cuisses marinés et laqués d'une sauce aigre-douce, accompagnés d'une petite salade chaude de lanières de carottes

“Yakitori” Chicken Skewers

Thighs marinated and glazed in a sweet-and-sour sauce, served with a warm carrot salad

Dumplings asiatiques 15

Porc OU poulet, sauce Gyu Dare

Asian Dumplings

Pork OR chicken, Gyu Dare sauce

Ailes de poulet 22

Nature OU sauce BBQ

Chicken Wings

Plain OR BBQ sauce

Frites Yukon à la truffe 14

Huile de truffe blanche de Charlevoix, neige de vieux cheddar de St-Fidèle

Yukon Fries with Truffle

Charlevoix white truffle oil, St-Fidèle aged cheddar drizzle

Plateau de fromages 36

Sélection de fromages de Charlevoix et du Québec, chutney d'abricot séchés, olives marinées, croûtons

Cheese Platter

Selection of Charlevoix and Quebec cheeses, dried apricot chutney, marinated olives, croutons

Assiette de charcuteries 35

Sélection de charcuteries de Charlevoix, chutney d'abricot séchés, olives marinées, croûtons

Charcuterie Platter

Selection of Charlevoix charcuterie, dried apricot chutney, marinated olives, croutons

Onglet de bœuf grillé 32

Mariné aux herbes, beurre Café de Paris et sauce au vin rouge, salade croquante OU frites maison OU purée de pommes de terre

Grilled Hanger Beef

Marinated with herbs, Café de Paris butter and red wine sauce, crisp salad OR house fries OR mashed potatoes

Burger gourmet du Manoir 26

Boulette de bœuf aux petits lardons, compotée d'oignons rouges, tomate, roquette, fromage Ciel Bleu de Charlevoix et mayonnaise érable-poivre des dunes, frites maison

Manoir's Gourmet Burger

Beef patty with bacon, red onion compote, tomato, arugula, “Ciel Bleu” cheese from Charlevoix and maple-green alder pepper mayonnaise, house fries

Burger de poulet 24

Poitrine de poulet frit «Katsu», sauce épicée du Manoir, fromage cheddar vieilli, frites maison

Chicken Burger

“Katsu” fried chicken breast, Manoir spicy sauce, aged cheddar cheese, house fries

Burger végétarien 20

Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et pankò), laitue, chips de patate douce, aioli fumé et fromage Belle Brune de St-Fidèle, salade croquante du chef

Vegetarian Burger

Housemade vegetable patty (beets, kidney beans and pankò), lettuce, sweet potato chips, smoked aioli and Belle Brune cheese from St-Fidèle, Chef's crispy salad

DOUCEURS

SWEETS

Crème brûlée aux épices automnales 9

Mélange d'épices automnales, biscuits maison

Crème Brûlée with Autumn Spices

Autumn spice blend, house cookies

Baba flambé au gin Menaud 1899 12

Savarin imbibé au sirop gin et sureau, chantilly

Flambéed Baba with 1899 Menaud Gin


Savarin soaked in gin and elderberry syrup, whipped cream


Tarte aux agrumes 14

Meringue italienne, suprêmes d'orange

Citrus Tart

Citrus cream, Italian meringue, orange supremes

 Ne contient pas de lactose
Lactose-free

 Ne contient pas de gluten
Gluten-free

 Végétarien
Vegetarian

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous informer.

If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.



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



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 | 16 |
| ROKU - JAPON – JAPAN | 18 |
| MONKEY 47 – ALLEMAGNE – GERMANY | 20 |
| BROCKMANS – ANGLETERRE – ENGLAND | 18 |
| THE BOTANIST ISLAY – ANGLETERRE – ENGLAND | 18 |
| BEEFEATER – ANGLETERRE – ENGLAND | 12 |
| BOMBAY SAPPHIRE – ANGLETERRE – ENGLAND | 14 |

GIN TONIC LOCAL

| | |
|--|-----------|
| KM 12 – SAGUENAY | 16 |
| MENAUD – CHARLEVOIX | 18 |
| UNGAVA – CANTONS DE L'EST | 14 |
| BLEU ROYAL – MONTRÉAL | 16 |
| VALLÉE HERBACÉ – CAPITALE NATIONALE | 14 |
| GIN 1899 - 125 ANS - CHARLEVOIX | 18 |

1 OZ TEQUILA & MEZCAL – MEXIQUE – MEXICO 1 OZ

| | |
|----------------------------|-----------|
| HORNITOS | 14 |
| TRES GENERATIONS | 18 |
| CASAMIGO RESPOSADO | 20 |
| PATRON SILVER | 19 |
| PATRON ANEJO | 21 |
| MEZCAL DEL MAGUEY | 18 |
| ALTOS BLANCO | 14 |
| DON JULIO BLANCO | 18 |
| ILEGAL JOVEN MEZCAL | 16 |

1 OZ

RHUM – RUM

| | |
|---|-----------|
| BUMBU – BARBADE – BARBADOS | 18 |
| BACARDI SUPÉRIEUR – PUERTO RICO | 12 |
| BACARDI 8 ANS AMBRÉ – PUERTO RICO | 14 |
| ZACAPA CENTENARIO 23 ANS – GUATEMALA | 20 |
| CHIC-CHOC – QUÉBEC | 14 |
| BACARDI SPICED – PUERTO RICO | 14 |
| DIPLOMATICO – VÉNÉZUELA | 18 |
| APPLETON SIGNATURE – JAÏMAIQUE – JAMAICA | 16 |
| MOUNT GAY ECLIPSE – CARAÏBES – CARIBBEAN | 16 |

1 OZ



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.***

