



COCKTAILS

RICKY KAFFIR* - 9

Bombay Gin, Lime, Kaffir

SAME SAME BUT DIFFERENT* - 10

Jim Beam Bourbon, Lime, Basilique Thai, Menthe, Piment oiseau

CANADIAN DYNASTY* - 12

Canadian club 100% Rye, Vermouth Rouge Gorge, Citron, Sencha

KUNG POW CAESAR* - 12

Russian Standard Vodka, Sake, Epices maison

PINK DRAGON - 12

Bombay Gin, Yuzu, Hibiscus, Gingembre, Concombre

EL CHAPO - 13

Scorpion Mezcal, Averna, Campari

THE SENSEI - 14

Rhum Batiste, Sirop de poire et Coriandre, Citron, Cava



cocktails* and
beers at \$5
from 4 to 7!

cocktails* et
bières à 5\$
de 16h à 19h !

BIÈRES

KROMBACHER 6/8

Pilsner / Dark / Weizen

WEST SHEFFORD PALE ALE 5/7

+ yuzu \$1
+shot de soju \$2

SAKÉS

JUNMAI - 7/17

Hakutsuru Japon (300ml)

NIGORI - 7.5/19

Hakutsuru Japon (300ml)

GENSHU JUNMAI - 31

Izumi Canada (300ml)

JUNMAI GINJO - 55

Momokawa USA (750ml)

GOKUJO GINJO - 74

Yoshi no Gawa (720ml)

JUNMAI GEIKKEIKAN - 6/19

Saké chaud (500ml)

SOJU CHAMISUL - 3/19

Jinro (375ml)

BULLES / SPARKLING

Cava Brut Reserva. Dibon	9 / 45
Champagne Ultradition. Laherte Frères	85
Champagne Terre de Vertus 2009. Larmandier-Bernier	115
Champagne Cuvée Rosé. Laurent Perrier	135

BLANCS / WHITE

Coastal Region (Afrique du Sud) Jakkals White 2015. Adi Badenhorst <i>Chenin Blanc, Chardonnay, Viognier</i>	8.5 / 41
ROSÉ Swartland Secateurs 2016. Adi Badenhorst <i>Cinsault, Shiraz</i>	9 / 45
Bairrada (Portugal) Colheita branco 2015. Quinta das Bageiras <i>Maria Gomes, Bical</i>	45
VdF (Loire) Indigène 2015. Olivier Lemasson <i>Menu pineau, Baco blanc, Gaillard et Meslier Saint François</i>	47
Pfalz Riesling vom berg 2015. Weingut Brand <i>Riesling</i>	10.5 / 53
FRIZZANTE Piémont Il Brut and the Beast 2014. Valli Unite <i>Cortese, Favorita, Moscato</i>	54
ORANGE Penedès Xarel-lo Amphora 2015. Loxarel <i>Xarel-lo</i>	11 / 55
Chablis 2015. Domaine de Pisse-Loup <i>Chardonnay</i>	12 / 58
Vouvray Champalou 2015. Domaine Champalou <i>Chenin blanc</i>	59
Hautes-Côtes-de-Beaune La Justice 2015. Domaine Billard & Fils <i>Chardonnay</i>	67
Bourgogne Combarner 2012. Alexandre Jouveaux <i>Chardonnay</i>	72

ROUGES / RED

Vallée de Cachapoal Joie 2014. Irene Paiva <i>Cabernet sauvignon</i>	8.5 / 41
Côtes-du-Rhône Le Petit Chapoton 2015. Domaine Chapoton <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	10 / 48
Emporda (Espagne) Terremoto 2015. Terra Remota <i>Grenache, Syrah</i>	10.5 / 51
VdF (Touraine) L'insurgé 2015. Jérémy Quastana <i>Gamay</i>	53
Saint-Nicolas de Bourgueil Hurluberlu 2013. Sébastien David <i>Cabernet franc</i>	57
ROUGZÉ Belgique Le P'tit Belge. Clos Lojerou <i>Pinot Noir</i>	58
Baden (Allemagne) Pinot Noir 'Basis' 2014. Enderle & Moll <i>Pinot noir</i>	61
Vino di Tavola (Émilie-Romagne) Valtolla Rosso 2013. Massimiliano Croci <i>Barbera, Bonarda</i>	63
Puisseguin-Saint-Émillion, Haut Saint-Clair 2007. Château Haut Saint-Clair <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon</i>	65
Sancerre 2012. Daniel Chotard <i>Pinot noir</i>	68
Vacqueyras Cuvée Doucinello 2014. Domaine Le Sang des Cailloux <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault</i>	70
Crozes-Hermitage 2012. Cuvée Georges Reynaud <i>Syrah</i>	73