

## BULLES / SPARKLING

Cava Brut Reserva. Dibon (ESP)		9 / 45
Forget Brimont Brut Rosé 1er Cru, Champagne (FR)		99
Veuve Cliquot Brut, Champagne (FR)		120
Cuvée Victoire, GH Martel, Champagne (FR) (Magnum)		149

## ROSÉ

Domaine de la Patience Rosé 2016, IGP Pays de Gard <i>Cinsault (FR)</i>	Bio	9 / 45
--	-----	--------

## BLANCS / WHITE

Vendanges Nocturnes Classic 2016, IGP Pays d'Oc, Laurent Miquel <i>Sauvignon Blanc, Grenache Blanc, Ugni Blanc (FR)</i>		8.5 / 41
Le Puits 2015, VdF, Olivier Lemasson <i>Sauvignon Blanc (FR)</i>	Nat	49
Doungi 2016, Cascine Roera <i>Cortese (IT)</i>	Nat	11 / 52
Amnesya 2015, IGT Toscana, Podere Luisa (Orange) <i>Trebbiano, Malvasia (IT)</i>		11 / 55
Cigogne 2015, Alsace, Josmeyer <i>Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Auxerrois (FR)</i>	Bio	56
Chablis 2015, Domaine du Pisse-Loup <i>Chardonnay (FR)</i>	Bio	58
Champalou 2015, Vouvray, Domaine Champalou <i>Chenin Blanc (FR)</i>		59
La Justice 2015, Hautes-Côtes-de-Beaune, Billard & Fils <i>Chardonnay (FR)</i>		13 / 64
Bourgogne, Combarrier 2012, Alexandre Jouveaux <i>Chardonnay (FR)</i>	Nat	72
Forge Cellars, Classique Riesling 2014, Finger Lakes <i>Riesling (EU)</i>	Bio	90
<h2>ROUGES / RED</h2>		
Vendanges Nocturnes Classic Rouge 2016, IGP Pays d'Oc, Laurent Miquel <i>Merlot, Syrah, Grenache (FR)</i>		8.5 / 41
Terremoto 2015, Emporda, Terra Ramota <i>Grenache, Syrah (ESP)</i>	Bio	10.5 / 49
Bourgogne Pinot Noir 2015, Mathieu Paquet <i>Pinot Noir (FR)</i>		11 / 53
Hurluberlu 2013, St-Nicolas de Bourgueil, Sébastien David <i>Cabernet Franc (FR)</i>	Nat	57
Pinot Noir 'Basis' 2014, Baden, Enderle & Moll <i>Pinot Noir (ALL)</i>	Nat	61
Sancerre Rouge 2015, Daniel Chotard <i>Pinot Noir (FR)</i>	Bio	65
Haut Saint-Clair 2007, Puisseguin-St-Émilion, Château HSC <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (FR)</i>	Bio	67
Crozes-Hermitage 2012, Cuvée Georges Reynaud <i>Syrah (FR)</i>	Bio	73
Barolo 2012, Erbaluna <i>Nebbiolo (IT)</i>	Bio	120

Bio: Biologique/Biodynamique | Nat: Nature

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

## COCKTAILS

**La Mer à Boire - 14**

*Saint Laurent gin, Aperol, Bitter à la Rhubarbe, fenouil figé*

**Crush N Burn - 13**

*Canadian club 100% Rye, vermouth Rouge gorge, thé fumé, sirop d'orange Amer, angostura flambé*

**Mule-end - 13**

*Metaxa, gingembre, ramboutan, lime, tonique concentré*

**\*Ricky Kaffir - 9**

*Bombay gin, lime, sirop simple, kaffir*

**\*Same Same But Different - 10**

*Jim Beam bourbon, lime, basilic thai, menthe, piment oiseau*

**\*Kung Pow Caesar - 12**

*Vodka, saké, sauce soja, vinaigre de riz, clamato, épices maison*

**La Victoire - 12**

*Zubrowka vodka, Campari, sirop de lavande, citron, sel Arashio*

**Pink Dragon - 13**

*Bombay gin, yuzu, hibiscus, concombre, gingembre mariné*

## BIÈRES

**Krombacher Pilsner**

*Verre - 6*

*Pinte - 8*

**Krombacher Weizen**

*Verre - 6*

*Pinte - 8*

**Farnham Pale Ale**

*Verre - 5*

*Pinte - 7*

**Farnham IPA**

*Verre - 5.5*

*Pinte - 7.5*

## 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)*