





# MENU FOOD

**À PARTIR DE 14 h 00**  
**FROM 2:00 PM**

## Bistro du Manoir

## Fusion asiatique

### Double bacon du Manoir

Galette de bœuf, confiture de bacon, mayonnaise fumée moutardée, oignon rouge acidulé, croustillant de bacon, fromage La Tomme d'Elles

#### Manoir's Double Bacon

Beef patty, bacon jam, smoked mustard mayo, pickled red onion, crispy bacon, Tomme d'Elles cheese

### Frites Yukon à la truffe

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

### Burger végétarien

Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et panko), 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 panko), lettuce, sweet potato chips, smoked aioli and Belle Brune cheese from St-Fidèle, Chef's crispy salad

### Plateau de fromages

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

#### Cheese Platter

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

### Assiette de charcuteries

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

#### Charcuterie Platter

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

### Onglet de bœuf grillé (8oz)

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

30

### Brochettes de poulet « Yakitori »

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

14

### Dumplings asiatiques

Porc OU poulet, sauce Gyu Dare

#### Asian Dumplings

Pork OR chicken, Gyu Dare sauce

### Pain Bao sauce du chef

Coriandre, crevettes, concombres, carottes

#### Bao Bread with Chef's Sauce

Coriander, shrimp, cucumbers, carrots

### Burger de poulet

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

#### Chicken Burger

"Katsu" fried chicken breast, Manoir's spicy sauce, aged cheddar, house fries

### Ailes de poulet

Nature OU sauce BBQ

#### Chicken Wings

Plain OR BBQ sauce

## DOUCEURS

### SWEETS

### Crème brûlée au mélilot

Caramélisée

#### Sweet Clover Crème Brûlée

Caramelized

### Fondant au chocolat

Caramel salé

#### Chocolate Fondant

Salted caramel

### Tarte au citron

Yuzu

#### Lemon Tart

Yuzu

 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 have dietary restrictions or allergies, please inform us.



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



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



**20 \$**

**JARDIN D'EDEN**

VODKA, FLEURS DE SUREAU, SIROP DE MIEL DU MANOIR, CITRON, PÊCHE, BASILIC  
*VODKA, ELDERFLOWER, HOUSE HONEY SYRUP, LEMON, PEACH, BASIL*

**EXO-FIZZY**

GIN, MANGUE, CANNEBERGE BLANCHE, PÊCHE, LIME, SODA  
*GIN, MANGO, WHITE CRANBERRY, PEACH, LIME, SODA*

**NAVIGATEUR**

RHUM, LIQUEUR DE PASSION, TEQUILA, CAMPARI, JUS D'ANANAS, LIME, SIROP ORGEAT  
*RUM, PASSION FRUIT LIQUEUR, TEQUILA, CAMPARI, PINEAPPLE JUICE, LIME, ALMOND SYRUP*

**LUXE PALOMA**

TEQUILA, LIME, SIROP MIEL DU MANOIR, JUS PAMPLEMOUSSE, PROSECCO  
*TEQUILA, LIME, HOUSE HONEY SYRUP, GRAPEFRUIT JUICE, PROSECCO*

**SNOW BIRD**

MEZCAL, APEROL, ST-GERMAIN, LIME  
*MEZCAL, APEROL, ST-GERMAIN, LIME*

**SUR SON 36**

GRAPPA, CALVADOS, VIN BLANC, FLEURS DE SUREAU, POMME  
*GRAPPA, CALVADOS, WHITE WINE, ELDERFLOWER, APPLE*



**10 \$**

**MOCKTAIL MISE AU GREEN**

CONCOMBRE, KIWI, LIME, MENTHE, TONIC  
*CUCUMBER, KIWI, LIME, MINT, TONIC*

**MOCKTAIL LA VIE EN ROSE**

PAMPLEMOUSSE, CANNEBERGE, FRUIT DU DRAGON, LIME, TONIC  
*GRAPEFRUIT, CRANBERRY, DRAGON FRUIT, LIME, TONIC*



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 FRUIT

#### 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, LIME, JUS DE CANNEBERGE  
VODKA, TRIPLE SEC, LIME, CRANBERRY JUICE

#### DAIQUIRI FRAISE OU MANGUE

RHUM BLANC, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE  
WHITE RUM, LIME JUICE, 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, AGOSTURA 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 LIME, 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 LIQUEUR, SIMPLE SYRUP, ESPRESSO

#### P'STAR MARTINI

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

### NOS DRY OR DIRTY MARTINIS OUR DRY OR DIRTY MARTINIS

#### MARTINI PREMIUM

VODKA ABSOLUT 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 DU MANOIR 1899 - 125ANS ÉDITION LIMITÉE

22



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

**LES REDÉCOUVERTES DU MANOIR 18**  
**MANOIR COCKTAILS WITH A TWIST**

**APÉROL SPRITZ**

APÉROL, PROSECCO ET SODA  
APEROL, PROSECCO, SODA

**HUGO SPRITZ**

ST GERMAIN, PROSECCO ET SODA  
ST GERMAIN, PROSECCO, SODA

**ARISTOCRATE SPRITZ**

COGNAC, SCHNAPPS, PROSECCO ET SODA  
COGNAC, SCHNAPPS, PROSECCO, SODA

**CITRUS SPRITZ**

LIMONCELLO, PROSECCO ET SODA  
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA

**MARACUJA SPRITZ**

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

**VERGER SPRITZ**

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

**NEGRONI SPRITZ**

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

**SIEMPRE SPRITZ**

RHUM, LIME, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA, PROSECCO, SODA  
RUM, LIME, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA, PROSECCO, 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

**MOJITO CLASSIQUE - CLASSIC MOJITO**

RHUM, SUCRE, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA  
RUM, SUGAR, FRESH MINT, LIME, SODA

**MOJITO PETITS FRUITS – BERRY MOJITO**

RHUM, MENTHE FRAÎCHE, SIROP DE PETITS FRUITS, LIME, SODA  
RUM, FRESH MINT, BERRY SYRUP, LIME, SODA

**MOJITO FRUIT DU DRAGON – DRAGON FRUIT MOJITO**

RHUM, FRUIT DU DRAGON, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA  
RUM, DRAGON FRUIT, FRESH MINT, LIME, SODA

**MOJITO PASSION – PASSION MOJITO**

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

**MOJITO HIBISCUS – HIBISCUS MOJITO**

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

**MOJITO KIWI – KIWI MOJITO**

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

**MOJITO MELON D'EAU – WATERMELON MOJITO**

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

**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

**OLD FASHIONED LA BRISE**

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

**OLD FASHIONED FLEUR DE LYS**

COGNAC, RYE, ABSINTHE, SIROP SIMPLE  
COGNAC, RYE, ABSINTHE, SIMPLE SYRUP



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



**INSPIRATION DU MIXOLOGUE 12**  
**MIXOLOGIST'S CREATION**

**NOS MOCKTAILS CRÉATIONS 10**  
**CRAFT MOCKTAIL 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 LIME, SUCRE, FRAISE OU MANGUE  
LIME JUICE, 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 FRAÎCHE, LIME, 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  
ROKU  
MONKEY 47  
BROCKMANS  
THE BOTANIST ISLAY  
BEEFEATER  
BOMBAY SAPPHIRE  
GIN EMPRESS 1908

#### **1 OZ TEQUILA & MEZCAL**

16 HORNITOS  
18 TRES GENERATIONS  
20 CASAMIGO RESPOSADO  
18 PATRON SILVER  
18 PATRON ANEJO  
12 MEZCAL DEL Maguey  
14 ALTOS BLANCO  
16 DON JULIO BLANCO

#### **1 OZ**

14  
18  
20  
19  
21  
18  
14  
18

#### **GIN TONIC LOCAL**

KM 12  
MENAUD – CHARLEVOIX  
UNGAVA  
3 LACS PAMPLEMOUSSE ROMARIN  
GIN MANOIR 1899 - 125 ANS -  
CHARLEVOIX

#### **1 OZ RHUM – RUM**

16 BUMBU \*ÉPICÉ  
18 CAPTAIN MORGAN \*ÉPICÉ  
14 CAPTAIN MORGAN BLANC  
14 ZACAPA CENTENARIO 23 ANS  
18 CHIC-CHOC \*ÉPICÉ  
DIPLOMATICO RESERVE  
APPLETON SIGNATURE  
APPLETON ESTATE RESERVE 8 ANS  
MOUNT GAY ECLIPSE

#### **1 OZ**

18  
14  
12  
20  
14  
18  
16  
18  
16



**WHISKY - RYE**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| LAGAVULIN 16 ANS         | 22 |
| ARBEG 10                 | 20 |
| BRUHLADDICH              | 19 |
| BOWMORE 12 ANS           | 16 |
| GLENMORANGIE ORIGINAL    | 16 |
| GLENMORANGIE NECTAR D'OR | 24 |
| GLENLIVET 12 ANS         | 16 |
| TALISKER 10 ANS          | 18 |
| THE FAMOUS GROUSE        | 14 |
| CHIVAS REGAL 12          | 16 |
| BLACK LABEL              | 14 |
| NIKKA – JAPAN            | 22 |
| GLENLIVET 18             | 24 |
| MACALLAN DOUBLE CASK 12  | 22 |
| CROWN ROYAL              | 16 |
| JAMESON                  | 14 |
| CANADIAN CLUB            | 14 |
| TULLAMORE                | 16 |
| BARIL CACHÉ              | 16 |
| LOT40                    | 15 |

**VODKA**

|              |    |
|--------------|----|
| BELVEDERE    | 16 |
| TITO'S       | 14 |
| GREY GOOSE   | 16 |
| ABSOLUT      | 14 |
| ABSOLUT ELYX | 16 |
| KETEL ONE    | 18 |

**VODKA LOCALE – LOCAL VODKA**

|                     |    |
|---------------------|----|
| MENAUD – CHARLEVOIX | 18 |
|---------------------|----|





## 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**



## BIÈRE A LA BOUTEILLE – BOTTLED 10

**BUDWEISER**  
**BUD LIGHT**  
**STELLA ARTOIS**  
**CORONA**

## BIÈRE PRESSION – DRAFT BEERS

|                         | 1/2 PINT | PINTE |
|-------------------------|----------|-------|
| <b>STELLA ARTOIS</b>    | 8        | 13    |
| <b>CHIPIE ROUSSE</b>    | 8        | 13    |
| <b>JOUFFLUE BLANCHE</b> | 8        | 13    |

## SANS ALCOOL – ALCOHOL FREE 8,50

**CORONA SUNBREW 0 %**  
**ZÉRO DANS LA LUNE 0 %**





### **Vin blanc - White Wine**

Domaine Pierre Sorin, chardonnay, Bourgogne Côte d'Auxerre France 14 / 21 / 69  
Château Saint-Nabor, cuvée exclusive, Côtes du Rhône France 14 / 21 / 69  
Fontamara, Terre di Chieti, pinot grigio, Italie 14 / 21 / 69  
Bourgogne Saint Bris, La Chablisienne, sauvignon blanc, France 16 / 27 / 80

### **Vin rouge - Red Wine**

Fontamara, Terre di Chieti, sangiovese, Italie 14 / 21 / 69  
Mendoza, Bousquet BIO, cabernet sauvignon, Argentine 14 / 21 / 69  
Château Saint-Nabor, cuvée exclusive, Côtes du Rhône, France 14 / 21 / 69  
Rioja Vega, Rioja, vallée de l'ebre Espagne 15 / 22 / 73  
Vignoble Cogné, Val de Loire, pinot noir, France 16 / 23 / 75

### **Vin rosé - Rosé Wine**

Reine Juliette, Grenache-Syrah, Languedoc-Roussillon, France 16 / 23 / 75

### **Bulles - Sparkling Wine**

Prosecco 16 / 80 btle  
Prosecco rosé 16 / 80 btle  
Champagne Veuve Clicquot 80 (1/2 btle)  
Champagne Bollinger 38 / 190 btle



| <b>DIGESTIF – DIGESTIVE</b>        | <b>1 OZ</b> | <b>COGNAC</b>                     | <b>1 OZ</b> |
|------------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------|
| CHARTREUSE VERTE                   | 14          | RÉMY MARTIN VSOP                  | 16          |
| BAILEY'S                           | 12          | RÉMY MARTIN 1738                  | 18          |
| GRAND MARNIER                      | 14          | HENNESSY VS                       | 14          |
| AMARETTO DISARANNO                 | 12          | HENNESSY XO                       | 35          |
| LIMONCELLO                         | 12          | LOUIS XIII                        | 300         |
| IRISH MIST                         | 12          | CHEMINAUD                         | 10          |
| FRANGELICO                         | 12          | <b>PORTO</b>                      | <b>1 OZ</b> |
| BELLE DE BRILLET                   | 14          | PORTO OFFLEY – PORTUGAL           | 12          |
| AVRIL AMARETTO                     | 14          | GRAHAM'S 10 ANS – PORTUGAL        | 16          |
| COINTREAU                          | 12          | TAYLOR FLADGATE 20 ANS – 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          |                                   |             |



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



# LOUIS XIII

*Remy 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 | 200 \$

1 OZ | 300 \$

2 OZ | 500 \$



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

# BOISSONS - BEVERAGES

## 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, SORTILÈGE, AMERICANO & WHIPPED CREAM

CAFÉ BRÉSILIEU

BRANDY, GRAND MARNIER, KALUHA, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE  
BRANDY, GRAND MARNIER, KALUHA, AMERICANO & WHIPPED CREAM

CAFÉ ESPAGNOL

BRANDY, KALUHA, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE  
BRANDY, KALUHA, AMERICANO & WHIPPED CREAM

CAFÉ IRLANDAIS

JAMESON, IRISH MIST, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE  
JAMESON, IRISH MIST, AMERICANO & WHIPPED CREAM

CAFÉ ANCESTRAL QC

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

**Nos cafés et thés - Our coffees and teas**  
Chaîne d'approvisionnement responsable.  
Responsible supply chain.

## BOISSONS FROIDES 7 COLD BEVERAGES

CAFÉ FRAPPÉ - ICED COFFEE

CHOCOLAT FRAPPÉ - ICED CHOCOLATE



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



**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.***