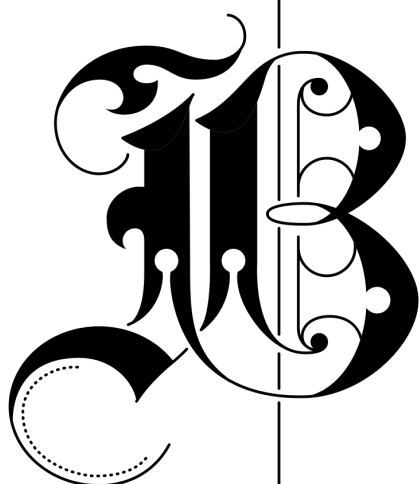


MENU

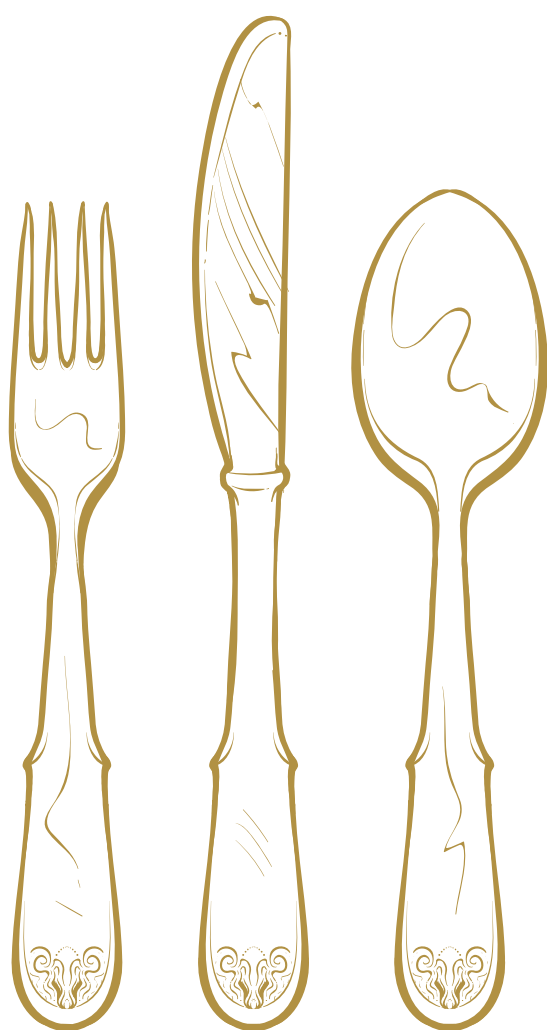
BAR



LA BRISE



LE MANOIR RICHELIEU



MENU FOOD

À PARTIR DE 14 h 00
FROM 2:00 PM

Pour grignoter

Réconfort

Tataki de bœuf, sauce ponzu   **30**

Tranches de filet de bœuf mi-cuit saisies, sauce soya et agrumes, huile de sésame grillé
Grilled Beef Tataki, Ponzu Sauce
Thinly sliced, seared beef fillet, served chilled with soy-citrus ponzu sauce and a few drops of toasted sesame oil

Tartare de saumon d'automne **22**

Tartare aux deux saumons
Subtile mélange de saumon frais et fumé, crème de framboises, cornichons de betterave, huile d'aneth et croûtons
Salmon Tartare
Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons

Dumplings asiatiques au porc ou poulet  **16**

Poêlés et vapeur, huile piquante maison aux épices Szechuan
Pan-Seared Pork or chicken and Chili Oil Asian Dumplings
Served pan-seared, crispy on one side and tender on the other, served with our chili oil

Brochettes de poulet « Yakitori »   **20**

Morceaux de hauts de cuisses marinés et laqués d'une sauce aigre-douce, salade chaude de lanières de carottes
"Yakitori" Chicken Skewers
Thighs marinated and glazed in a sweet-and-sour sauce, served with warm carrot salad

Plateau de fromages **42**

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

Sur le pouce

Pain bao au flanc de porc laqué  **18**

Flanc de porc braisé et laqué, concombres marinés et arachides, servi par paire
Lacquered Pork Belly Bao Buns
Braised and lacquered pork belly, marinated cucumbers, and peanuts, served as a pair

Burger de poulet grillé à la citronnelle **26**

Cuisse de poulet juteuse marinée à la citronnelle puis grillée sur la plaque, servie dans un pain brioché avec des légumes marinés et une mayonnaise épicée
Grilled Lemongrass Chicken Burger
Juicy chicken thigh marinated in lemongrass then grilled on a griddle, served in a brioche bun with pickled vegetables and spicy mayonnaise

Ailes de poulet Général Tao   **22**

Ailes de poulet croustillantes, enrobées d'une sauce laquée, sucrée et épicée
General Tao Chicken Wings
Crispy chicken wings, coated in a glazed, sweet-and-spicy sauce

Côte courte de bœuf   **38**

Braisée et fondante style Kalbi Jjim, purée de maïs soyeuse, miso blanc
Braised Beef Short Rib, Creamy Miso Corn Purée
Beef short rib braised for hours (Kalbi Jjim-style) until tender, served on silky corn purée with a hint of white miso

Assiette de charcuteries **38**

Sélection de charcuteries de Charlevoix, chutney d'abricot séchés, olives marinées, croûtons
Charcuterie Platter
Selection of Charlevoix charcuterie, dried apricot chutney, marinated olives, croutons

À côté

Edamames sautés à l'ail et au piment    **18**

Poêlées avec de l'ail, des flocons de piment et de la sauce soya
Sautéed Edamame with Garlic and Chili
Sautéed with garlic, chili flakes, and soy sauce

Salade de carottes et Daïkon    **16**

Vinaigrette au sésame
Carrot and Daikon Salad
Sesame vinaigrette

Frites Yukon à la truffe et Togarashi  **14**

Huile de truffe blanche de Charlevoix, neige de vieux cheddar de St-Fidèle, Furikake
Yukon Fries with Truffle
Charlevoix white truffle oil, St-Fidèle aged cheddar drizzle, Furikake

DOUCEURS SWEETS

Bao façon pain doré, pommes caramélisées **12**

Poêlé au beurre au sucre cannelle, pommes locales fondantes et caramélisées, avec un filet de caramel salé
Pan-Fried Golden Bao Bun with Caramelized Apples
Bao bun pan-fried in butter with cinnamon sugar, served with salted caramel drizzle

Assortiment de mochis glacés  **14**

Trois mochis aux saveurs du moment (mangue, thé vert, sésame noir)
Assorted Iced Mochis
Three mochis with seasonal flavours (mango, green tea, black sesame)

 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.



22 \$

JARDIN D'EDEN

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

EXO-FIZZY

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

NAVIGATEUR

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

LUXE PALOMA

TEQUILA PATRON, LIME, SIROP MIEL DU MANOIR, JUS PAMPLEMOUSSE, PROSECCO
PATRON 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



12 \$

MOCKTAIL MISE AU GREEN

SEEDLIP GIN NON ALC, CONCOMBRE, KIWI, LIME, MENTHE, TONIC FENTIMANS
SEEDLIP GIN ALC FREE, CUCUMBER, KIWI, LIME, MINT, FENTIMANS TONIC

MOCKTAIL LA VIE EN ROSE

PAMPLEMOUSSE, CANNEBERGE, FRUIT DU DRAGON, LIME, TONIC FENTIMANS
GRAPEFRUIT, CRANBERRY, DRAGON FRUIT, LIME, FENTIMANS 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, ANGOSTURA BITTER

MOSCOW MULE

VODKA, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE, MENTHE, GINGER
BEER FENTIMANS
VODKA, LIME JUICE, SIMPLE SYRUP, MINT, FENTIMANS 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 EMPRESS, CAMPARI, LILLET BLANC, HIBISCUS, CITRON
EMPRESS 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

GIN CITADELLE

1 OZ

16

18

20

18

18

12

14

16

16

TEQUILA & MEZCAL

HORNITOS

TRES GENERATIONS

CASAMIGO RESPOSADO

PATRON SILVER

PATRON ANEJO

MEZCAL DEL MAGUEY

ALTOS BLANCO

DON JULIO BLANCO

ESPOLON BLANCO

1 OZ

14

18

20

19

21

18

14

18

14

GIN TONIC LOCAL

KM 12

MENAUD – CHARLEVOIX

UNGAVA

3 LACS PAMPLEMOUSSE ROMARIN

**GIN MANOIR 1899 - 125 ANS -
CHARLEVOIX**

1 OZ

16

18

14

14

18

RHUM – RUM

BUMBU *ÉPICÉ

CAPTAIN MORGAN *ÉPICÉ

CAPTAIN MORGAN BLANC

ZACAPA CENTENARIO 23 ANS

CHIC-CHOC *ÉPICÉ

DIPLOMATICO RESERVE

APPLETON SIGNATURE

APPLETON ESTATE RESERVE 8 ANS

MOUNT GAY ECLIPSE

PLANTERAY 3*

1 OZ

18

14

12

20

14

18

16

18

16

14



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

WHISKY - RYE

LAGAVULIN 16 ANS	22
ARDBEG 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
MONKEY SHOULDER	16

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



BIÈRES À LA BOUTEILLE – BOTTLED 10

BUDWEISER

BUD LIGHT

STELLA ARTOIS

CORONA

BIÈRES PRESSION – DRAFT BEERS

	1/2 PINTE	PINTE
STELLA ARTOIS	8	13
CHIPIE ROUSSE	8	13
JOUFFLUE BLANCHE	8	13

SANS ALCOOL – ALCOHOL FREE 8,50

CORONA SUNBREW 0 %

ZÉRO DANS LUNE 0 %



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



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'Èbre 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 40 / 80 (1/2 btle)
Champagne Bollinger 38 / 190 btle

LIQUEURS	1 OZ	COGNAC	1 OZ
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	PORTO	1 OZ
BELLE DE BRILLET	14		
AVRIL AMARETTO	14	PORTO OFFLEY – PORTUGAL	12
COINTREAU	12	GRAHAM'S 10 ANS – PORTUGAL	16
LILLET	12	TAYLOR FLADGATE 20 ANS – PORTUGAL	18
ST GERMAIN	12		
GRAND MARNIER LOUIS ALEXANDRE VSOP	18		
SORTILEGE	12		
CRÈME DE MENTHE BLANCHE ISABELLE	14		
CRÈME DE MENTHE VERT EVA	14		
APEROL	12		
BARISTA COLD BREW	12		
CAMPARI	12		
CHAMBORD	14		
GRAPPA POLI BASSANNO	14		
CARPANO-ANTICA FORMULA	14		
NOILLY PRAT	14		
GIFFARD ABRICOT	12		
APERITIF MENAUD CHARLEVOIX	14		
CAMERISE MENAUD CHARLEVOIX	14		



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



LOUIS XIII

Rémy 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, SORTILEGE, AMERICANO & WHIPPED CREAM

CAFÉ BRÉSILIEN

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.***

