



BAR



LA BRISE





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.

## INSPIRATION DU MIXOLOGUE

**LAISSEZ VOUS TENTER PAR UNE PROPOSITION DE  
NOTRE MIXOLOGUE SELON VOS GOÛTS :**

**COCKTAIL 22**

**MOCKTAIL 12**



#FAIRMONTMANOIR #MOMENTSLMR #FAIRMONTMOMENT #BARLABRISE



Service et taxes en sus.

# NOURRITURE

De 14 h 00 à 22 h 00

## Crevettes croustillantes au panko 18

Sauce mayonnaise épicé & nuoc mam

## Dumplings asiatiques au porc 16

Sauce soya, sauce huître, ail, piment rouge, échalotte

## Pain bao au flanc de porc laqué 18

Flanc de porc braisé et laqué, concombres marinés et arachides, servi par paire

## Brochettes de poulet « Yakitori » 22

Morceaux de hauts de cuisses marinés et laqués d'une sauce au chili doux, salade chaude de lanières de carottes

## Burger de bœuf grillé 32

Pain brioché, laitue, tomate, fromage La Belle Brune, rondelles d'oignons, sauce mayonnaise épicée au gingembre et miel de Charlevoix, frites maison

## Salade de chou rouge et blanc 18

Mélange croquant de choux et carottes, vinaigrette à l'érable

## Assiette de fromage 42

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

## Assiette de charcuterie 40

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

### DESSERTS

## Bao façon pain doré, 12 pommes caramélisées

Poêlé au beurre au sucre cannelle, pommes locales fondantes et caramélisées, avec un filet de caramel salé

## Assortiment de mochis glacés 14

Trois mochis aux saveurs du moment

## Baluchons aux crevettes 15

Sauce soya, sauce huître, ail, piment rouge, échalotes

## Pogo coréen à la saucisse charlevoisienne 19

Sauce au chili doux

## Ailes de poulet Général Tao 22

Ailes de poulet croustillantes, enrobées d'une sauce laquée, sucrée et épicée

## Frites Yukon à la truffe et togarashi 14

Huile de truffe blanche de Charlevoix, parmesan de St-Fidèle, furikake

## Rouleaux impériaux aux légumes 17

Sauce soya, gingembre, huile de sésame, vinaigre de riz, vinaigre balsamique

### NOS ACCORDS METS & MIXOLOGIE

## Geisha 22

Gin Japonais Roku, sirop de litchi, canneberge blanche, bitter à la cerise, jus de lime

## Haïku 22


Saké, sirop de thé vert matcha, jus de pamplemousse, soda, thym


## Emeraude (mocktail) 14


Sirop de litchi, sirop de thé vert matcha, jus de lime, soda

## Whisky japonais du moment 22

## Shot de Saké 7

 Ne contient pas de lactose

 Ne contient pas de gluten

 Végétarien



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



Service et taxes en sus.

# BIERES

## BIÈRES LOCALES 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 10

BUDWEISER

BUD LIGHT

STELLA ARTOIS

CORONA

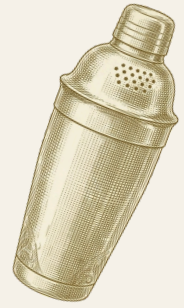
## BIÈRES PRESSION

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



Service et taxes en sus.

# CREATIONS



## COCKTAILS SIGNATURE 24

### JARDIN D'EDEN

VODKA BELVEDERE, FLEURS DE SUREAU, SIROP DE MIEL  
DU MANOIR, CITRON, PÊCHE, BASILIC

### EXO-FIZZY

GIN BOTANIST, MANGUE, CANNEBERGE BLANCHE, PÊCHE,  
LIME, SODA FENTIMANS

### NAVIGATEUR

RHUM BACARDI, LIQUEUR DE PASSION, TEQUILA,  
CAMPARI, JUS D'ANANAS, LIME, SIROP ORGEAT

### LUXE PALOMA

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

### SNOW BIRD

MEZCAL, APEROL, ST-GERMAIN, LIME

### SUR SON 36

GRAPPA, CALVADOS, VIN BLANC, FLEURS DE SUREAU,  
POMME

## LES INDÉMODABLES 18

### SANGRIA

VIN, JUS DE FRUIT, SODA & FRUITS FRAIS

### BLOODY CAESAR

VODKA, MÉLANGE CÉSAR, CHILI, SAUCE WORCESTERSHIRE

### BLOODY MARY

VODKA, JUS DE TOMATE, CHILI, CITRON, SAUCE  
WORCESTERSHIRE

### COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLE SEC, LIME, JUS DE CANNEBERGE

### DAIQUIRI FRAISE OU MANGUE

RHUM BLANC, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE

### LONG ISLAND ICED TEA

TEQUILA, GIN, VODKA, RHUM, TRIPLE SEC, COLA

### AMARETTO SOUR

AMARETTO, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE,  
AGOSTURA BITTER

### MOSCOW MULE

VODKA, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE, MENTHE,  
GINGER BEER FENTIMANS

### MARGARITA

TEQUILA, COINTREAU, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE

### PIÑA COLADA

RHUM, JUS D'ANANAS ET CRÈME DE NOIX DE COCO

### ESPRESSO MARTINI

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP SIMPLE, ESPRESSO

### P'STAR MARTINI

VODKA, SIROP DE VANILLE, LIQUEUR DE PASSION, LIME,  
JUS D'ANANAS, PROSECCO



**APÉROL SPRITZ**

APÉROL, PROSECCO, SODA

**HUGO SPRITZ**

ST GERMAIN, PROSECCO, SODA

**ARISTOCRATE SPRITZ**

COGNAC, SCHNAPPS, PROSECCO, SODA

**CITRUS SPRITZ**

LIMONCELLO, PROSECCO, SODA

**MARACUJA SPRITZ**

LIQUEUR DE PASSION, PROSECCO, SODA

**VERGER SPRITZ**

BELLE DE BRILLET, PROSECCO, SODA

**NEGRONI SPRITZ**

GIN, VERMOUTH, CAMPARI, PROSECCO, SODA

**SIEMPRE SPRITZ**

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

**NEGRONI**

GIN, VERMOUTH, CAMPARI

**NEGRONI OR NOIR**

GIN, VERMOUTH, CAMPARI, LIQUEUR DE CAFÉ

**RHUM'NEGRONI**

RHUM, VERMOUTH, CAMPARI, GALLIANO

**NEGRONI FUMÉ**

GIN, VERMOUTH, CAMPARI, FUMÉ

**BISSAP NEGRONI**

GIN EMPRESS, CAMPARI, LILLET BLANC, HIBISCUS, CITRON



**MOJITO CLASSIQUE**

RHUM, SUCRE, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA

**MOJITO PETITS FRUITS**

RHUM, MENTHE FRAÎCHE, SIROP DE PETITS FRUITS, LIME, SODA

**MOJITO FRUIT DU DRAGON**

RHUM, FRUIT DU DRAGON, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA

**MOJITO PASSION**

RHUM, SIROP DE FRUIT DE LA PASSION, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA

**MOJITO HIBISCUS**

RHUM, SIROP D'HIBISCUS, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA

**MOJITO KIWI**

RHUM, SIROP DE KIWI, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA

**MOJITO MELON D'EAU**

RHUM, SIROP DE MELON D'EAU, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA

**OLD FASHIONED**

RYE LOT 40, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA

**OLD FASHIONED AGRUMES**

RYE LOT 40, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA, BITTER ORANGE

**ROYAL OLD FASHIONED**

RYE LOT 40, COGNAC, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA, CERISE AMARENA

**OLD FASHIONED FUMÉ**

RYE LOT 40, SIROP SIMPLE, ANGOSTURA

**OLD FASHIONED LA BRISE**

RYE LOT 40, ST-GERMAIN, BITTER PÊCHE

**OLD FASHIONED FLEUR DE LYS**

COGNAC, RYE, ABSINTHE, SIROP SIMPLE



**NOS DRY OU DIRTY MARTINIS**

**MARTINI PREMIUM 18**

VODKA ABSOLUT ou GIN BOMBAY SAPPHIRE

**MARTINI LOCAL 22**

VODKA MENAUD ou GIN MENAUD

**MARTINI DELUXE 20**

VODKA GREY GOOSE ou GIN HENDRICKS

**MARTINI RICHELIEU 22**

GIN DU MANOIR 1899 - 125ANS ÉDITION LIMITÉE



# LÉGER OU SANS DEGRÉ

## CRÉATION 14

### MISE AU GREEN

SEEDLIP GIN NON ALC, CONCOMBRE, KIWI, LIME, MENTHE, TONIC FENTIMANS

### LA VIE EN ROSE

PAMPLEMOUSSE, CANNEBERGE, FRUIT DU DRAGON, LIME, TONIC FENTIMANS

## CLASSIQUES 12

### VIRGIN MARY

JUS DE TOMATE, CHILI, CITRON, SAUCE WORCESTERSHIRE

### VIRGIN CAESAR

MÉLANGE CÉSAR, CHILI, SAUCE WORCESTERSHIRE

### POM'GINGER

JUS DE POMME, BIÈRE GINGEMBRE, LIME, MIEL

### VIRGIN MOJITO

SUCRE, MENTHE FRAÎCHE, LIME, SODA

### CHOISISSEZ VOTRE SAVEUR :

PETITS FRUITS / FRUIT DU DRAGON / PASSION  
/HIBISCUS / KIWI / MELON D'EAU

### VIRGIN DAIQUIRI

JUS DE LIME, SUCRE, FRAISE OU MANGUE

### VIRGIN BRAMBLE

JUS DE CITRON, SIROP DE MÛRES, HIBISCUS, SODA

### VIRGIN PUNCH

JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE,  
SIROP DE FRUIT DE LA PASSION, CITRON

### VIRGIN SPRITZ

LIMONADE, ORANGE, SIROP DE FRUIT

### VIRGIN PIÑA COLADA

JUS D'ANANAS ET CRÈME DE NOIX DE COCO

## BIÈRES 10

**CORONA SUNBREW 0 %**

**ZÉRO DANS LUNE 0 %**



Service et taxes en sus.

# SPIRITUEUX

## LES APÉRITIFS, HERBACÉS & AMERS

APERITIF MENAUD CHARLEVOIX	14
APEROL	12
CAMPARI	12
LILLET	12
NOILLY PRAT	14
CARPANO-ANTICA FORMULA	14
CHARTREUSE VERTE	14

## LES FRUITÉS, FLORAUX & AGRUMES

CAMERISE MENAUD CHARLEVOIX	14
GRAND MARNIER	14
GRAND MARNIER LOUIS ALEXANDRE VSOP	18
COINTREAU	12
LIMONCELLO	12
BELLE DE BRILLET	14
ST GERMAIN	12
CHAMBORD	14
GIFFARD ABRICOT	12

## LES GOURMANDS, ÉPICÉS & DIGESTIFS

BAILEY'S	12
BARISTA COLD BREW	12
AMARETTO DISARANNO	12
AVRIL AMARETTO	14
FRANGELICO	12
SORTILEGE	12
IRISH MIST	12
CRÈME DE MENTHE BLANCHE ISABELLE	14
CRÈME DE MENTHE VERT EVA	14
GRAPPA POLI BASSANNO	14

## WHISKY

1 OZ

### FRUITÉS & LÉGERS

CANADIAN CLUB	14
CROWN ROYAL	16
BARIL CACHÉ	16
JAMESON	14
TULLAMORE	16
THE FAMOUS GROUSE	14

### RONDS & GÉNÉREUX

GLENLIVET 12	16
GLENLIVET 18	24
MACALLAN DOUBLE CASK 12	22
GLENMORANGIE ORIGINAL	16
MONKEY SHOULDER	16
CHIVAS REGAL	16
LOT40	15

### LES PUISSANTS & TOURBÉS

ARDBEG 10	20
TALISKER 10 ANS	18
BOWMORE 12 ANS	16
BRUHLADDICH	19
BLACK LABEL	14

<b>GIN</b>	<b>1 OZ</b>	<b>TEQUILA &amp; MEZCAL</b>	<b>1 OZ</b>
HENDRICKS	16	HORNITOS	14
ROKU	18	TRES GENERATIONS	18
BROCKMANS	18	CASAMIGO RESPOSADO	20
THE BOTANIST ISLAY	18	PATRON SILVER	19
BEEFEATER	12	PATRON ANEJO	21
BOMBAY SAPPHIRE	14	MEZCAL DEL MAGUEY	18
GIN EMPRESS 1908	16	ALTOS BLANCO	14
GIN CITADELLE	16	DON JULIO BLANCO	18
		ESPOLON BLANCO	14
<b>GIN LOCAL</b>	<b>1 OZ</b>	<b>RHUM</b>	<b>1 OZ</b>
MENAUD - CHARLEVOIX	18	BUMBU *ÉPICÉ	18
KM 12	16	CAPTAIN MORGAN *ÉPICÉ	14
UNGAVA	14	CHIC-CHOC *ÉPICÉ	14
GIN MANOIR 1899 - 125 ANS - CHARLEVOIX	18	BACARDI BLANC	12
		ZACAPA CENTENARIO 23 ANS	20
<b>VODKA</b>	<b>1 OZ</b>	DIPLOMATICO RESERVE	18
BELVEDERE	16	APPLETON SIGNATURE	16
GREY GOOSE	16	APPLETON ESTATE RESERVE 8 ANS	18
ABSOLUT	14	MOUNT GAY ECLIPSE	16
ABSOLUT ELYX	16	PLANTERAY 3*	14
KETEL ONE	18		
		<b>COGNAC</b>	<b>1 OZ</b>
<b>VODKA LOCALE</b>	<b>1 OZ</b>	CHEMINAUD	10
MENAUD - CHARLEVOIX	18	HENNESSY VS	14
		RÉMY MARTIN VSOP	16
<b>PORTO</b>	<b>1 OZ</b>	HENNESSY XO	35
PORTO OFFLEY - PORTUGAL	12	LOUIS XIII	350
GRAHAM'S 10 ANS - PORTUGAL	16		
TAYLOR FLADGATE 20 ANS - PORTUGAL	18		





# LOUIS XIII

*de*  
*Remy Martin*<sup>®</sup>

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.

1/2 OZ | 200 \$

1 OZ | 350 \$

2 OZ | 600 \$



Service et taxes en sus.

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉ & CHOCOLAT 6

**ESPRESSO**

**DOUBLE ESPRESSO**

**LUNGO**

**CAPPUCCINO**

**LATTE MACCHIATO**

**CHOCOLAT CHAUD**

**EXTRA SIROP + 1 \$**

## THÉ & 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**

### Nos cafés et thés

Chaîne d'approvisionnement responsable.

## CAFÉS ALCOOLISÉS 16

**CAFÉ RICHELIEU**

AMARETTO, SORTILÈGE, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE

**CAFÉ BRÉSILIEN**

BRANDY, GRAND MARNIER, KALUHA, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE

**CAFÉ ESPAGNOL**

BRANDY, KALUHA, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE

**CAFÉ IRLANDAIS**

JAMESON, IRISH MIST, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE

**CAFÉ ANCESTRAL QC**

COUREUR DES BOIS, CAFÉ ALLONGÉ ET CRÈME FOUETTÉE

## BOISSONS FROIDES 7

**CAFÉ FRAPPÉ**

**CHOCOLAT FRAPPÉ**



Service et taxes en sus.

**MERCI À VOUS**

**L'ensemble de l'équipe du Bar la Brise  
vous souhaite une bonne dégustation.**

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU