

# BIÈRES



## EN FÛT : CHOIX DE VERRE, PINTE OU PICHET

Cidre Mystique	4.75 / 8.50 / - - - -
Cream Ale (St-Ambroise)	4.00 / 7.50 / - - - -
Stout (St-Ambroise)	4.00 / 7.50 / - - - -
IPA (St-Ambroise)	4.00 / 7.50 / 21.50
Abricot (St-Ambroise)	4.00 / 7.50 / 21.50
Moosehead	4.00 / 7.50 / 21.50
Bitburger	4.75 / 8.50 / 24.50
Samuel Adams Boston Lager	4.75 / 8.50 / 24.50
Cheval Blanc	4.50 / 8.00 / 23.00
Belle Gueule Rousse	4.00 / 7.50 / 21.50



## EN BOUTEILLE

Bitburger (sans alcool)	5.00
Coors Light	6.50
Heineken, Dos Equis	7.50

# SANGRIA



## CHOIX DE VERRE OU AU LITRE

<b>Sangria Rouge</b> Vin rouge Astica, brandy, Cointreau, jus d'orange, 7up	7.50 / 25.00
<b>Sangria Blanche</b> Vin blanc Astica, vodka, Cointreau, menthe fraîche, jus de canneberge blanche, 7up	7.50 / 25.00
<b>Sangria Rosée</b> Santa Rita rosé, vodka, St Germain fleur de sureau, eau pétillante	7.50 / 25.00



# COCKTAILS

<b>Le Grand Fizz</b>	13
Grey Goose Vodka, St-Germain fleur de sureau, jus de lime, soda	
<b>Billie's Mule</b>	12
Tito's Handmade Vodka, jus de lime, bière de gingembre	
<b>Ginger Martini</b>	11
Tito's Handmade Vodka, Cointreau, gingembre frais, sirop de sucre, jus de lime, jus de canneberge blanche	
<b>UPSTAIRS Mojito</b>	11
Bacardi Superior, menthe fraîche, soda, jus de lime, sucre	
<b>Buena Vista Fashion</b>	12
Bacardi 8, Cointreau, Angostura Bitters, sucre brun	
<b>Caipirinha</b>	11
Cachaça, lime, sucre brun	
<b>Duke Old Fashioned</b>	12
Rebel Yell Bourbon, sirop de thé Earl Grey, bitters de noyer noir	
<b>UPSTAIRS G&amp;T</b>	12
Botanist gin, St-Germain fleur de sureau, jus de lime, concombre, basilic, tonic	
<b>Paloma</b>	12
Tequila Cazadores, jus de pamplemousse, jus de lime, sucre, soda	

*Tous nos cocktails sont servis avec 2 oz d'alcool*



# VINS ROUGES



## VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

<b>Shiraz, Lindeman's Bin 50</b> Australie	7.50 / 29.00
<b>Cabernet Sauvignon, Sterling Vintners Collection</b> Californie, États-Unis	9.75 / 38.00
<b>Sangiovese, Santa Cristina</b> Italie	9.00 / 34.00
<b>Gamay, Arts, Beaujolais</b> France	8.75 / 33.00

## VINS EN BOUTEILLE

<b>Cabernet-Merlot, Mission Hill</b> B.C, Canada	42.00
<b>Pinot Noir, Cloudline</b> Oregon, États-Unis	56.00
<b>*Pinot Noir, Vincent Wine Company</b> Willamette Valley, Oregon	78.00
<b>Zinfandel, Napa Cellars</b> Californie, États-Unis	67.00
<b>*Pinot Noir, Old Soul</b> Lodi, Californie	47.00
<b>*Cabernet Sauvignon, Old Soul</b> Lodi, Californie	47.00
<b>*Petite Sirah, Maggio</b> Lodi, Californie	41.00
<b>Syrah, Don David Reserve</b> El Estero, Argentine	39.00
<b>Shiraz, Barossa Valley Estate</b> Australie	56.00
<b>*Tempranillo, Real Rubio</b> Rioja, Espagne	43.00

\* *Importation privée*



# VINS ROUGES



## VINS EN BOUTEILLE

<b>*Montepulciano d'Abruzzo, Fonte Vecchia (bio)</b> Abruzzo, Italie	52.00
<b>Chianti Riserva, Nipozzano, Frescobaldi</b> Toscane, Italie	52.00
<b>Cabernet Sauvignon, Yellow Label</b> Australie	38.00
<b>*Sangiovese-Merlot, Chianti Colli Senesi</b> Toscane, Italie	51.00
<b>*Barbera D'Alba Rôcalin</b> Neive & Barbaresco, Italie	48.00
<b>Cannonau di Sardegna, Sella &amp; Mosca</b> Sardaigne, Italie	41.00
<b>*Sangiovese-Montepulciano, Fattoria San Lorenzo</b> Marche, Italie	54.00
<b>Beaujolais-Villages, Georges Duboeuf (375 ml)</b> Beaujolais, France	20.00
<b>Madiran, Brumont Tour Bouscassé</b> Sud Ouest, France	42.00
<b>Crozes-Hermitage, Les Meysonniers (bio)</b> Vallée du Rhône, France	62.00
<b>Syrah-Grenache-Carignan, Tautavel</b> Roussillon, France	41.00
<b>*Grenache-Syrah, Vallis Terra</b> Côtes-du-Rhône, France	40.00
<b>Saint-Émilion, Château La Papeterie</b> Bordeaux, France	64.00
<b>*Grand Cru Saint-Émilion, Ch. Chantecaille</b> Bordeaux, France	83.00
<b>*Merlot, Lalande de Pomerol, Ch. Jean Gué</b> Bordeaux, France	58.00

\* *Importation privée*



# VINS BLANCS



## VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

<b>Chardonnay, Lindeman's Bin 65</b> Australie	7.25 / 28.00
<b>Pinot Grigio, Gabbiano</b> Italie	8.50 / 32.00
<b>Sauvignon Blanc, Brumont</b> France	8.25 / 31.00
<b>White Zinfandel, Beringer</b> Californie	7.25 / 28.00

## VINS EN BOUTEILLE

<b>Pinot Grigio, Oyster Bay</b> Nouvelle-Zélande	43.00
* <b>Sauvignon Blanc, Maggio</b> Lodi, Californie	44.00
* <b>Chardonnay, Old Soul</b> Lodi, Californie	47.00
<b>Fumé Blanc, Errazuriz</b> Aconcagua, Chili	33.00
* <b>Vernaccia Di San Gimignano, Palagetto</b> Toscane, Italie	50.00
<b>Chardonnay, Rapitala Catarratto</b> Sicile, Italie	33.00
* <b>Sauvignon Blanc Les Parcs, Courtault-Tardieux</b> Loire, France	57.00
<b>Mouton Cadet (375ml)</b> Bordeaux, France	19.00
<b>Henkell Trocken (200ml)</b> Mousseux Brut, Allemagne	13.00
<b>JP Chenet Ice (750ml)</b> Mousseux, France	34.00
<b>Veuve Clicquot (750ml)</b> Champagne, France	155.00

\* *Importation privée*



# CAFÉ



Café / Thé / Espresso	3.50
Café au lait / Cappuccino	4.00
Café <u>UPSTAIRS</u> Cognac, Fränjelico, Amaretto	8.50
Café Brésilien Grand Marnier, Brandy, Kahlua	8.50
Café Espagnol Brandy, Tia Maria	8.50



## ~ DESSERTS ~

TARTE À LA KEY LIME	MOUSSE AU CHOCOLAT
8.50	8.00
PROFITEROLES	CRÈME BRÛLÉE
7.50	8.00
TIRAMISU	GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW YORK
7.50	9.50