



Une journée sans vin  
est comme une journée sans soleil...

« Un pasto senza vino  
E come un giorno senza sole... »

Leopold e Giuseppe

*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



## Le bar à vin

### LES VINS BLANCS AU VERRE

**Grand Sud / Chardonnay** ..... 5.75\$

Producteur : Vin de France



**Carmen / Chardonnay**..... 7.95\$

Vina Carmen SA



**Genoli / Rioja**..... 8.50\$

Producteur : Vina Ijalba SA



### LES VINS ROUGES AU VERRE

**Miglianico / Montepulciano D’Abruzzo** ..... 5.75\$

Producteur : Cantina Miglianico SCARL



**Sartori / Valpolicella Superiore** ..... 7.25\$

Producteur : Casa Vinicola Sartori SPA



**Cono Sur Réserve/ Pinot noir**..... 8.75\$

Producteur : Vina Cono Sur SA



### LE VIN ROSÉ AU VERRE

**Carpineto / Sangiovese et Canaiolo**..... 8.25\$

Producteur : Casa Vinicola Carpineto



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



## Notre Sélection maison au litre

### EN BLANC

#### **Grand Sud/ Chardonnay**

Vin de France

Producteur : Grands Chais de France

Vin arborant une couleur jaune paille de bonne intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums d'ananas, de pomme verte et de fleurs. Découvrez ce blanc sec laissant percevoir une faible acidité. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits blancs.



### EN ROUGE

#### **Miglianico/ Montepulciano d'Abruzzo**

Vin d'Italie

Producteur : Cantina Miglianico SCARL

Robe exhibant une couleur rouge violacé sombre. Nez d'où émanent des arômes de mûre. Il est également marqué par de subtiles notes végétales et épicées. Manifestant une bonne acidité ce rouge est muni de tannins serrés. En rétro olfaction, il rappelle des saveurs de petits fruits noirs, de violette et de poivre.



**1 verre... 5.75\$**

**¼ litre... 7.00\$**

**½ litre... 13.00\$**

**1 litre... 25.00\$**

*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



## Notre sélection de blancs

### CHILI

**Carmen / Chardonnay** ..... 28\$

Producteur : Vina Carmen SA

Vin à la robe jaune doré clair. Nez assez puissant émanant des arômes dominants d'ananas, de banane et de mangue. Le tout est complété par de subtiles notes florales. Ce blanc sec laisse percevoir une bonne acidité. Il accompagne les crustacés, le saumon et les sushis.



### ESPAGNE

**Genoli / Rioja** ..... 29\$

Producteur : Vina Ijalba SA

Charmeur et invitant avec sa robe jaune pâle. Nez fin d'où émanent des effluves de melon miel, de pêche, de pomme golden et d'acacia. Laissez-vous charmer par ce blanc sec possédant une bonne vivacité. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de fruits blancs et de fleurs. Il accompagne les crustacés et les poissons.



### AUSTRALIE

**Jacob's Creek / Sémillon Chardonnay** ..... 28\$

Producteur : Orlando Wines

Robe exhibant une couleur jaune-vert de faible intensité. Nez délicat exhalant des effluves d'agrumes et de limes. Il est également marqué par des notes végétales. Ce blanc exprime une très grande fraîcheur. Il accompagne le porc, la sole, le poulet et la sauce de fruits de mer.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



## ÉTATS-UNIS

**EXP/ Chardonnay**..... 36\$  
 Producteur: The R.H Phillips Vineyard

Robe de couleur jaune paille plutôt profond. Nez exubérant d'où émanent des parfums dominants de poire caramélisée, de vanille, de bois et de beurre. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs d'ananas et de pain grillé. Il accompagne le poulet, le saumon et notre sauce aux fruits de mer.



## FRANCE

**Les fumées blanches / Sauvignon**..... 28\$  
 Producteur : François Lurton

Robe de couleur jaune-vert de faible intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des arômes dominants de pamplemousse, de papaye et d'herbe fraîchement coupée. Ce blanc sec possède une bonne acidité. Il accompagne bien le saumon fumé et autres poissons.



**Muscadet Sèvre et Maine sur lie/ Muscadet** ..... 30\$  
 Producteur : Chéreau- Carré

Vin arborant une couleur jaune-vert de faible intensité. Nez fin qui s'ouvre sur des arômes de pomme verte et de calcaire. Un blanc sec laissant percevoir une vive acidité. Il accompagne les fruits de mer, les moules et le filet de sole.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



**La Chablisienne Cuvée La sereine / Chablis ..... 45\$**

Producteur : La Chablisienne

Robe de couleur jaune doré plutôt intense. Nez fin aux accents de citron, de pomme verte et de camomille. Il est aussi marqué par des notes minérales. Prenez plaisir à savourer ce blanc sec exprimant une très grande fraîcheur. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits blancs et accompagne parfaitement les poissons, crustacés et les fruits de mer.



**Hugel Riesling /Riesling ..... 36\$**

Producteur : Hugel & Fils

Robe arborant une couleur jaune-vert de faible intensité. Nez délicat d'où émanent de subtiles notes de citron et de bourgeon de cassis. Il évoque également des effluves de paille séchée. Un blanc sec possédant une bonne acidité. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs d'agrumes. Il accompagne crevettes, homard, langoustines, sole et aiglefin.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



## Notre sélection de rouges

### AFRIQUE DU SUD

**Kumala/ Merlot pinotage** ..... 25\$  
Producteur : Western Wimes Ltd

Vin arborant une couleur rouge cerise plutôt intense. Nez qui s'ouvre sur des notes empyreumatiques et fruitées. S'y retrouve aussi des subtiles notes de tabac. Ce rouge manifeste une agréable fraîcheur et est doté de tannins enrobés. En rétro olfaction, il laisse percevoir des saveurs de fumée. Accompagne bien les burgers et le bœuf.



**Fleur du Cap/ Cabernet Sauvignon** ..... 32\$  
Producteur : The Berkelder

Vin arborant une couleur rouge cerise sombre. Nez puissant exhalant des notes de fumée, de cassis et de cuir. À cela s'ajoutent des effluves de bois. Ce rouge sec laisse percevoir une agréable fraîcheur et est muni de tannins charnus. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de fruits noirs, de tabac et de bois. Il accompagne la côte de bœuf, la brochette de bœuf, les sauces aux champignons et l'agneau.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



**Jacob's Creek/ Shiraz** ..... 31\$  
 Producteur : Orlando Wines

Robe de couleur rouge cerise foncé. Nez exhalant des parfums de fruits noirs mûrs, de poivre vert et de pâtisserie. Ce rouge laisse percevoir une agréable fraîcheur et est doté de tannins étoffés. En rétro olfaction, il rappelle de confiture de mûres, d'épices et de bois. Excellent avec les viandes rouges.

AROMATIQUE  
 ET CHARNU



## CHILI

**Errazuriz Estate/ Cabernet Sauvignon**..... 30\$  
 Producteur : Vina Errazuriz SA

Vin arborant une couleur rouge violacé profond. Nez exubérant exhalant des notes d'eucalyptus et de fruits noirs. Le tout est également agrémenté par des notes boisées et épicées. Laissez-vous charmer par ce rouge possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins charnus. À déguster avec les gibiers, les steaks aux poivres et les pâtes à sauce rouge.

AROMATIQUE  
 ET CHARNU



**Cono Sur Reserva/ Pinot noir** ..... 33\$  
 Producteur : Vina Cono Sur SA

Vin arborant une couleur rouge cerise de bonne intensité. Nez exubérant d'où émanent des parfums d'eucalyptus, de cerise et de vanille. Ce rouge laisse percevoir une agréable fraîcheur et possède des tannins souples. À déguster avec nos choix de viandes et aussi simple que les ailes de poulet B.B.Q.

AROMATIQUE  
 ET SOUPLE



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



## FRANCE

**Mouton Cadet** ..... 34\$

Producteur : Baron Philippe de Rothschild

Vin à la robe rubis de bonne intensité. Nez dégagant des arômes de fruits rouges mûrs, de chêne grillé et de bois. Il est aussi marqué par des notes végétales. Démontrant une agréable fraîcheur ce rouge est pourvu de tannins fermes. Il accompagne la côte de bœuf au jus et les viandes rouges.



**Mâcon Supérieur A.C** ..... 32\$

Producteur : Bouchard Père & Fils

Vin arborant une robe rouge violacé. Nez qui s'ouvre sur des parfums de fruits rouges et de pivoine. Un rouge possédant une bonne acidité et pourvu de tannins gouleyants. Bouche très fraîche et parfumée à déguster avec le veau et toutes les viandes, charcuteries légères et fromages moyens.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



**Brouilly A.O.C** ..... 39\$

Producteur : Georges Duboeuf

Robe de teinte rouge cerise plutôt profond. Nez aux effluves de fruits rouges, de pivoine et de sucre d'orge. Laissez-vous charmer par ce rouge sec laissant percevoir une bonne acidité et pourvu de tannins gouleyants. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de. Il accompagne les viandes blanches, les viandes rouges bien-cuites et les bruschettas.



**J.Lebègue Saint-Émilion**..... 40\$

Producteur : Antoine Moueix

Vin à la robe rubis plutôt profond. Nez qui s'ouvre sur des parfums de sous-bois, de terre humide, de cerise et de cassis. Ce rouge exprime une bonne acidité et est pourvu de tannins fermes. Sec moyennement corsé et boisé, il accompagne la charcuterie, les viandes blanches ou rouges.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



## ITALIE

**Sartori / Valpolicella Superiore** ..... 28\$  
 Producteur : Casa Vinicola Carpineto

Vin arborant une couleur rouge cerise plutôt profond. Nez émanant des notes végétales et de cerise. Il évoque aussi de subtiles notes épicées. Ce rouge sec possède une bonne vivacité et est muni de tannins souples. En rétro olfaction, il rappelle des saveurs de fruits rouges et de poivre. La bouche d'une texture plutôt mince précède une finale assez persistante .



**Carpineto / Chianti** ..... 41\$  
 Producteur : Casa Vinicola Carpineto

Robe de teinte rubis de bonne intensité. Nez assez puissant d'où émanent des arômes dominants de fruits noirs, de fleurs séchées et de sous-bois. Le tout est également agrémenté par de subtils effluves de cuir. Ce rouge possède une grande fraîcheur et est doté de tannins serrés. Le tout est également agrémenté par des saveurs de fruits secs et de violette. Il accompagne bien le veau, le contre filet et les autres viandes blanches.



**Brolio/ Chianti**..... 48\$  
 Producteur : Barone Ricasoli S.P.A Agricola

Robe de couleur rubis plutôt profond. Nez d'où émanent des parfums de mûre, d'épices et de bois. À cela s'ajoutent des subtils arômes d'origan. Ce rouge sec exprime une bonne acidité et est doté de tannins fermes. Recommandé avec du gibier, des grillades, des viandes rouges et des fromages à pâte ferme.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



Notre sélection de rosé

## ITALIE

**Carpineto/ Sangiovese et Canaiolo** ..... 31\$  
Producteur : Casa Vinicola Carpineto

Vin arborant une couleur rose saumoné de bonne intensité. Nez délicat qui s'ouvre sur des parfums de fleurs et de pêche. Ce rosé sec démontre une agréable fraîcheur Il accompagne la salade césar, les crevettes grillées, les poissons grillés et les mets épicés.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*

## Notre sélection de 375 ml et 250 ml

### BLANCS

**Cellier des Dauphins** ,250 ml..... 9\$

Producteur : Les Producteurs Réunis



**Mouton cadet/ Bordeaux A.C**, 375 ml..... 16\$

Producteur : Baron Philippe de Rothschild SA



### ROUGES

**Cellier des Dauphins** ,250 ml..... 9\$

Producteur : Les Producteurs Réunis



**Mouton cadet/ Bordeaux A.C**, 375 ml..... 19\$

Producteur : Baron Philippe de Rothschild



## Notre sélection de mousseux

**Hungaria Grande Cuvée Brut**, 750 ml..... 28\$

Producteur : Hungarovin Ltd

Robe d'une teinte jaune-vert. Nez assez intense qui dégage des arômes de pomme verte, de noisette et de pain grillé.



**Henkell Trocken**, Piccolo 200 ml ..... 9\$

Producteur: Henkell & Sohnlein

Robe or pâle et bulles fines et persistantes. Le nez, délicat, frais et complexe dégage des notes d'agrumes et de fruits blancs.



*Il est maintenant possible de rapporter votre bouteille de vin à la maison.*



Savourez nos portos



Le porto est le résultat d'un mélange de moût de raisins partiellement fermenté,  
additionné d'une eau de vie vieilli dans les fûts.

Le Portugal nous offre une grande variété de portos.

## VINTAGE CHARACTER ET RUBY

Veilli en fût, c'est le produit de plusieurs assemblages. C'est en général un porto jeune.

On peut le servir avec les desserts.

**Offley Rich Tawny**

Verre... 3.75\$

Bouteille 750ml... 35.00\$



## LATE BOTTLE VINTAGE

Porto d'un même millésime, embouteillé entre la quatrième et la sixième année.

Le LBV est le compagnon idéal des grands fromages et desserts.

**W.J Graham**

Verre... 4.50\$

Bouteille... 45.00\$



**Taylor Fladgate**

Verre... 4.50\$

Bouteille 750 ml... 45.00\$



————— *Porto*

# Liste de nos vins spécialisés

Cuvée de la patronne

**VIP**



**Château Bonnet Divinus 2009**, Bordeaux, 750 ml ..... 60\$

Producteur : André Lurton

Vin à la robe grenat d'une bonne intensité. À l'odorat vous percevrez des notes de vanille, caramel, de cassis et de pain grillé. Au goût, vous remarquerez le chocolat, la framboise et la cannelle. Ce rouge est rafraîchissant et possède également des tannins charnus.

Mélange de cabernet sauvignon et de merlot qui se marie très bien avec les viandes rouges



**Herzog spécial Reserve 2011**, Napa Valley ..... 65\$

Producteur : Herzog Wine Cellars Co.

Vin de couleur rubis profond. À l'odorat vous percevrez des notes de poivre, de terre humide et de cèdre. Plus subtilement, des effluves de fumée et de cassis sont perceptibles. En bouche ce vin charnu est presque gras. Un vin rouge composé entièrement de cabernet sauvignon à découvrir. Accompagne vos repas de canard ou grillades



**Massaya Gold Reserve 2009**, Liban ..... 70\$

Producteur : Massaya & Co S.A.L.

Délicieux mélange de cabernet sauvignon, mourvedre et de syrah



**Tignanello 2011**, Italie Toscane..... 175\$

Producteur : Marchesi Antinori SRL

Robe de couleur rubis profond. Au nez, des parfums dominants de sucre d'orge et de pâtisserie. Il est aussi marqué par des parfums de fruits noirs mûrs et de réglisse. Ce rouge possède une agréable fraîcheur et est doté de tannins soyeux. Il offre une texture ample qui se termine dans une finale assez soutenue

