

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

## LESVINSBLANCSAUVERRE

**Murari** / Pinot grigio...... 5.95\$







Producteur: Casa Vinicola Sartori SPA





Vina Carmen SA





Producteur: Vina ljalba SA









## **LESVINSROUGESAUVERRE**





Producteur: Cantina Miglianico SCARL











Producteur: Vina Cono Sur SA





Producteur: Casa Vinicola Carpineto

Producteur: Casa Vinicola Sartori SPA



# Notre Sélection maison au litre

#### EN BLANC

Murari/ Pinot grigio Vin d'Italie

Producteur: Casa Vinicola Sartori SPA



Vin arborant une couleur jaune vert de faible intensité. Nez qui nous offre des effluves de pomme verte, de melon et de miel. Découvrez ce blanc d'une bonne vivacité. Un blanc d'une belle acidité vive et rafraîchissante. Il est sec et léger pour accompagner votre repas d'une bonne pizza, de nos pâtes ou poissons.



#### 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.



1/4 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**

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

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.





## FRANCE

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.







# Notre sélection de rouges

## CHILI

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.





#### ITALIE

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.





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.





# Nos vins en liquidation jusqu'à épuisement des stocks

## **BLANC**

Marqués de Cáceres a su faire sa marque ici par la constance qu'offrent ses vins de La Rioja. Propriétaire également de vignobles dans la région de Rueda, elle vous propose un blanc à base de verdejo d'un remarquable équilibre. Frais, souple, il présente des effluves d'agrumes, de fruits à noyau, de melon miel ainsi que des notes minérales.





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.





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.





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.





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



## Le Bosc Muscat sec blanc .......35\$

Ce blanc d'un beau jaune pâle a un nez très frais avec des notes de pamplemousse et de rose. Délicieux en apéro, il est également un incontournable avec les poissons, notre saumon fumé et les plats épicées. Une belle nouveauté qu'il nous fait plaisir de vous faire découvrir.



## Domaine de Chantegut Viognier blanc ......35\$

Un blanc gras aux notes florales de violettes et fruitées de litchis. Un vin 100% viognier, qui accompagnera très bien nos assiettes de salade, de plats épicées et même avec notre entrées de parmentier de pétoncles en robe de saumon fumé.

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

# Nos vins en liquidation jusqu'à épuisement des stocks

# Rouge

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 flaveurs de fumée. Accompagne bien les burgers et le





bœuf.

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.





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.





Vin à la robe rubis de bonne intensité. Nez dégageant 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.





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.





Producteur: Antoine Moueix

Vin à la robe rubis plutôt profond. Nez qui s'ouvre sur des parfums de sousbois, 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.





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.





## Notre sélection de rosé



Producteur : Vina Cono Sur, SA

Vin arborant une couleur rose assez vive. Ce rosé légèrement sucré démontre une agréable fraîcheur. Il accompagne très bien nos pétoncles, notre délicieux bagel au saumon fumé, nos poissons grillés, notre sauté aux crevettes ainsi que notre pâte sautée au saumon fumé du fumoir St-Gabriel. Pour le prix, un incontournable pour déguster l'été.



# Importation privé, notre coup de cœur, en quantité limitée

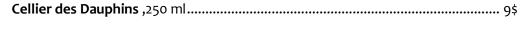
**Producteur :** Jean Perrier et fils, région de Savoie

Vin arborant une couleur d'or rose, légèrement corail. Ce rosé un peu plus sec, démontre une harmonieuse rondeur et vivacité. Au nez nous percevons les agrumes, l'ananas et les fruits rouge. Il accompagne très bien nos poissons ainsi que nos grillades, excellent avec notre assiette de fromage ainsi que nos salades. Ce vin fût dégusté lors du grand salon des vins de Québec, une découverte pour les gens qui préfèrent les rosés un peu plus sec.



# Notre sélection de 375 ml et 250 ml

## **BLANCS**







Producteur: Les Producteurs Réunis





Producteur: Baron Philippe de Rothschild SA

## ROUGES

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





Producteur: Les Producteurs Réunis





Producteur : Baron Philippe de Rothschild

# Notre sélection de mousseux



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.



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.

#### **Taylor Fladgate**

Verre...4.50\$

Bouteille 750 ml... 45.00\$

\_\_\_\_\_Vorto

