



## Vin / Wine

### *Blancs / Whites*

	V	B
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Chateau Ste Michelle, Columbia Valley, Washington, ÉU	15	73
Kim Crawford, Marlborough, Nouvelle Zélande	14	68
Mission Hill, Five Vineyards, Okanagan, Canada		64
Pouilly-Fumé, Domaine de Ladoucette, France		105
Sancerre, Château Sancerre, Loire, France		75
Sauvignon Blanc, Domaine de Haut Bourg, Loire, France, IGP	14	64
<i>Pinot Grigio</i>		
Campanile, Friuli – Grave, Italie	12	59
<i>Riesling</i>		
Balthasar Ress Weingut, Rheingau, Allemagne, Q.b.A		81
Chateau Ste Michelle, Columbia Valley, Washington, ÉU	13	62
<i>Chardonnay</i>		
Bourgogne, Domaine Roux Père et Fils, Cuvée Château Frontenac, France		75
Cave Spring, Cuvée Château Frontenac,		

Peninsule du Niagara, Canada, 375ml		46
Chalk Hill, Sonoma County, Californie, ÉU	18	91
Chateau Ste Michelle, Ethos Reserve, Columbia Valley, Washington, ÉU		188
Columbia Crest, Washington, ÉU		61
Inniskillin, Niagara sur le lac, Canada	17	82
Meursault, Louis Jadot, Bourgogne, France		199
Naturae, Gérard Bertrand, Pay d'Oc, France		70

### *Blancs à découvrir / Whites to discover*

Cigogne(Pinot Blanc/Riesling/Muscat /Pinot Gris) Josmeyer, Alsace, France		84
Côtes du Rhône, Georges Duboeuf, Cuvée Château Frontenac, France		56
Grüner Veltliner, Kracher und Sohm, Burgenland, Autriche	16	78
Viognier, Laurent Miquel, Vendages Nocturnes, Pays d'Oc, France	13	61

### *Rouges / Reds*

V B

#### *Pinot Noir*

Bourgogne, Domaine Roux Père et Fils, Cuvée Château Frontenac, France	18	88
Cave Spring, Cuvée Château Frontenac, Peninsule du Niagara, Canada, 375ml		48
Domaine Drouhin, Willamette Valley, Oregon, ÉU		120
Meiomi, Meiomi Wines, Sonoma, California, ÉU	18	84
Mission Hill, Five Vineyards, Okanagan, Canada		71

#### *Merlot*

Chateau Ste Michelle, Columbia Valley, Washington, ÉU	14	69
--	----	----

#### *Cabernet Sauvignon*

Chateau Ste Michelle, Canoe Ridge, Columbia Valley, Washington, ÉU		128
Burrowing Owl, Okanagan Valley, CB, VQA, Canada		181
Robert Mondavi, Napa Valley, California, ÉU	22	105

#### *Bordeaux, France*

Château La Coudraie, Bordeaux, France	14	70
St. Émilion, Château La Bonnelle Grand Cru, 2010		131

## *Syrah*

Naturae, Gérard Bertrand, Pay d'Oc, France	14	70
Painted Rock, Okanagan Valley, CB, Canada, VQA		163

## *Rouges à découvrir / Reds to discover*

Barolo, Fontanafredda, Piémont, Italie		99
Chateau Ste Michelle, Red Blend, Indian Wells, Columbia Valley, Washington, ÉU	19	95
Château La Sauvageonne, Grand Vin, Gérard Bertrand Terrasses du Larzac, Coteaux du Languedoc		137
Cabernet/Merlot, Five Vineyards, Mission Hill, Okanagan, Canada	13	62
Côtes du Rhône, Georges Duboeuf, Cuvée Château Frontenac, France		58
Malbec, Catena, Mendoza, Argentine	13	65
Oculus, Mission Hill, Okanagan Valley, VQA, Canada		240

## *Rosé*

	V	B
Gris Blanc, Gérard Bertrand, Pay d'Oc, France	14	66

## *Bulles / Bubbles*

### **Bulles/Bubbles**

Fantinel, Prosecco, Italie	13	64
Cidre « Bulle de Neige », Québec, Canada	12	58

### **Champagnes**

Taittinger, Réserve Brut	29	145
Taittinger, Réserve Brut, 375 ml		82
Moët & Chandon, Brut Imperial	36	172
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	37	185
Taittinger, Nocturne, Rosé	39	195
Taittinger, Comtes de Champagne, Blanc de Blancs, 2006		390
Moët & Chandon, Dom Pérignon, Brut, 2006		525
Louis Roederer, Cristal, Brut, 2006		590

# Fromages / Cheeses

Découvrez notre grande variété et diversité de fromages des différentes régions du Québec, parfaitement maturés à même notre cellier à fromages.  
*Discover our wide variety and diversity of cheeses from different regions of Québec, perfectly matured in our cheese cellar.*

## **Les fromages du Québec**

Sélection du chef selon les arrivages du cellier

40gr par fromage

### ***Quebec Cheeses***

*Chef's selection from our cheese room*

*40gr per cheese*

**3 fromages / cheeses** \$ 21

**4 fromages / cheeses** \$ 26

**5 fromages / cheeses** \$ 30

## **Planches / Boards**

### **La planche mixte**

**34**

Sélection de 2 fromages et 3 charcuteries

#### ***Mixed Board***

*Selection of 2 cheeses and 3 cured meats*

### **La grande planche mixte**

**58**

Sélection de 3 fromages et 5 charcuteries

#### ***Large Mixed Board***

*Selection of 3 cheeses and 5 cured meats*

### **Le Découvreur**

**26**

4 charcuteries faites sur mesure

#### ***The Discovery***

*4 craft deli meats*

Sélection du jour / *Daily selection*

### **Le Terroir Basque de Pierre Oteiza**

**36**

5 charcuteries à base de Porc Basque, faites artisanalement

#### ***Pierre Oteiza Basque territory***

*5 craft deli meats made from basque pork.*

Chorizo des Aldudes

Jésus du Pays Basque

Jambon de Bayonne

Saucisse sèche Aller/retour

***Pour combler une fringale...***

*Getting hungry ? ...*

**Bol d'olives mélangées marinées aux agrumes 11**

Crème sûre aux éclats de truffes noires

***Bowl of assorted citrus olives***

*Truffle sour cream*

**Saumon fumé Sockeye 13**

Crème sûre aux écorces d'agrumes, quelques mini pousses et croûtons de bagel

***Sockeye smoked salmon***

*Citrus sour cream, microgreens, bagel croutons*

**Bâtonnets d'Hercule fumé de la laiterie Charlevoix 17**

Crème sûre aux éclats de truffes noires

***Smoked Hercule cheese sticks from Charlevoix,***

*Black truffle sour cream*

**Croûte fine gratinée avec notre fromage du jour 19**

Échalotes et crème épaisse, huile de fleur d'ail

*Garnissez d'une charcuterie de votre choix (+7)*

***Grilled flat bread with our melted cheese of the day***

*Shallots and cream, garlic flowers oil*

*Add a craft deli meat of your choice (+7)*

**Galette de chèvre chaud 19**

Pousses de roquette, vinaigrette au miel de nos ruches et vinaigre de raisins bleus

***Warm goat cheese pancake,***

*Baby arugula, Chateau's honey vinaigrette and blue grapes vinegar*

**Gougère chaude à la tomme de Kamouraska 16**

Farcie de tomme de brebis, confiture de cerises noires au Porto

***Tomme cheese savoury choux pastry,***

*Filled with sheep cheese, black cherry and Port jam*

# Cocktails

## Corpse Reviver

18\$

*Origine: 1930 – London*

Un des plus vieux remèdes, supposément pour lutter contre les excès de la veille, inventés par Harry Craddock au Savoy. Les docteurs de nos jours auraient intérêt à prendre des cours de mixologie!

*One of the oldest remedy originally supposed to help fight the excess from the previous night, invented by Harry Craddock at the Savoy. Do you think we can still have a prescription like that nowadays?!*

**Gin The Botanist – Lillet Blanc – Cointreau – Citron**  
*The Botanist Gin – Lillet Blanc – Cointreau – Lemon Juice*

## Hurricane

18\$

*Origine: 1940's – New Orleans*

Cette concoction tropicale née en Nouvelle Orléans vous propulsera, dès la première gorgée, dans le quartier français du berceau du cocktail. Comme un ouragan, il pourrait vous ébranler!

*This tropical concoction born in New Orleans will take you to the French quarter of the cocktail cradle at the first sip. Like a hurricane, it might shake you!*

**Rhum Angostura – Appleton V/X – Vanille – Lime – Fruit de la passion – Demerara – Amer à la pêche**

*Angostura Rum – Appleton V/X – Vanilla – Lime – Passion fruit – Demerara – Peach Bitters*

## Hôtel Georgia

18\$

*Origine: 1945- Vancouver*

L'Hôtel Georgia de Vancouver construit en 1927 fût entièrement rénové en 2011. Depuis ce temps, le cocktail du même nom, créé en 1945, est plus populaire que jamais. Ça ne vous rappelle pas une histoire?

*Vancouver Hotel Georgia was built in 1927 and completely refurbished in 2011. Since then, the cocktail created in 1945, named after the hotel, is more popular than ever. It sounds familiar, isn't it?*

**Gin Plymouth – Orgeat – Citron – Eau de fleur d'oranger – Muscade – Blanc d'oeuf**  
*Plymouth Gin – Orgeat – Lemon Juice – Orange blossom water – Nutmeg – Egg White*

## X.O Old Fashioned

75\$

*Origine: 1860 – New-Orleans*

Inspirés par le luxe et les cocktails classiques, nous avons créé une gorgée qui « flirte » avec la perfection !

*Inspired by luxury and classic cocktails, we created a sip that is simply perfection.*

**Cognac Remy Martin X.O – Vintage Orange Bitter**  
*Remy Martin Cognac X.O – Vintage Orange Bitter*

## Original Sazerac

200\$

*Origine: 1860 – Nouvelle-Orléans*

Quelques gorgées de l'Histoire du cocktail avec ce qui a donné son nom au 'Old Fashioned', c'est s'offrir un Tesson Lot No.29 issues de vignes pré-phylloxera ; seul cognac coté 100 par Robert Parker. À siroter lentement.

*Few sips of cocktail History with what gave rise to the 'Old Fashioned' ; it's to offer your palate a Tesson Lot No.29 issued from pre-phylloxera vines ; the only cognac rated 100 by Robert Parker. To enjoy slowly.*

**Cognac Tesson Lot No.29 – Peychaud's Bitters - Sirop Simple – Absinthe**  
*Tesson Lot No.29 Cognac – Peychaud's Bitters – Simple Syrup – Absinthe*

## Vesper

18\$

*Origine: 1953 – London*

Il ne suffit pas d'être passé chez un tailleur anglais pour se prendre pour James Bond, encore faut-il savoir le commander « Shaké, pas à la cuillère ».

*Only if you are wearing an English tailored suit will you truly believe you are James Bond ordering it Shaken Not Stirred!*

**Vodka Grey Goose – Gin Bombay Sapphire – Lillet Blanc**  
*Grey Goose Vodka – Bombay Sapphire Gin – Lillet Blanc*

## New-York Sour

15\$

*Origine: 1870's – Chicago*

Étonnamment, le New-York Sour, datant de fin 1870, a été créé à Chicago par un barman l'ayant inventé à Manhattan.

*Surprisingly, the New York Sour, which dates back to the late 1870s, was created in Chicago by a bartender who claimed to have invented it in Manhattan.*

**Bourbon Woodford Reserve – Citron – Sirop Simple - Blanc d'œuf - Vin Rouge**  
*Woodford Reserve Bourbon – Lemon Juice – Simple Syrup – Egg white – Red Wine*

## Bramble

18\$

*Origine: 1980's – London*

Cette concoction des années 80 s'éleva au rang de classique très rapidement.

Semblerait que la planète cocktail avait besoin d'un vent de fraîcheur!

*This concoction of the 80's got the title of «classic» very fast. It seems like the cocktail planet needed a breath of fresh air!*

**Gin Tanqueray 10 – Citron – Crème de mûres – Sirop simple**  
*Tanqueray 10 Gin – Lemon Juice – Blackberry Cream – Simple Syrup*

## **Daïquiri**

**22\$**

*Origine: 1902 – Cuba*

Certainement une des combinaisons les plus réussies de l'histoire du cocktail. Simple, frais et si efficace !

*Certainly one the best mix ever thought of. Simple, fresh and so efficient!*

***El Dorado 12 ans – Lime – Sirop de démérara***

*El Dorado 12 years – Lime Juice – Demerara Syrup*

## **Planter's punch**

**20\$**

*Origine: CIRCA 1880 – Jamaïque*

Ses origines sont floues et remonter sa trace est compliqué, tout l'inverse de sa recette.

*Its origins are unclear and trying to trace it back is a bumpy road, the exact opposite of its recipe.*

***Appleton V/X – Plantation OFTD – Lime – Sucre – Mélilo – Feuilles de lime Kaffir – Angostura***

*Appleton V/X – Plantation OFTD – Lime Juice – Sugar – Melilo – Kaffir lime leaves  
Angostura*

## **Toronto Cocktail**

**18\$**

*Origine: 1922 – London*

Ce cocktail fût initialement nommé le ``Fernet Cocktail`` en 1922 dans le livre de Robert Vermeire, publié durant la prohibition. Il fût ensuite rebaptisé le Toronto par David A. Embury en 1948 et remis au goût du jour par Jamie Boudreau en 2006. Un cocktail aux origines multiples à l'instar de la ville cosmopolite du même nom.

*This cocktail was at first called the ``Fernet Cocktail`` in 1922 and published during prohibition in Robert Vermeire's book. It was then baptized the Toronto by David A. Embury in 1948 until Jamie Boudreau brought gave it a new breath in 2006. A cocktail with multiple origins such as the cosmopolitan city of the same name.*

***Lot 40 – Fernet Branca – Angostura Bitters – Simple Simple***

*Lot 40 – Fernet Branca – Angostura Bitters – Simple Syrup*

## **Little Wing**

**18\$**

*Origine: 2016 – Québec*

Variation sur un cocktail historique, ce nouveau venu, parfaitement balancé, sait plaire aux palais moderne.

*Variation on a historic cocktail, this newcomer, perfectly balanced, will please any modern palate.*

***Bourbon Bulleit – Aperol – St. Germain – Citron – Concombre***

*Bulleit Bourbon – Aperol – St. Germain – Lemon Juice – Cucumber*



## **Nos « Shrubs », entre mixologie d'aujourd'hui**

**10\$**

### **Et époque coloniale**

Dans de nombreuses régions à travers le monde, incluant le Canada, les vinaigres potables ont été utilisés pour des raisons de santé. Durant l'époque coloniale, le « shrub » était une boisson consommée de tous.

Nos concoctions sont délicieusement rafraîchissantes, légèrement acides et pleines de saveurs. Elles sont allongées traditionnellement d'eau gazeuse.

Tout le « in » des cocktails avec moins de 40 calories !

### **Ananas, Pomme grenade, Basilic thaï ou Gingembre**

### ***Our « Shrubs », a mix between modern mixology and the colonial era***

*Drinking vinegar for health reasons is an age old practice in many cultures around the world, including here in Canada. Dating back to colonial times, “shrubs” were a common tonic enjoyed by all.*

### ***Pineapple, Pomegranate, Thai Basil or Ginger***

## **Les « Pressés » par Belvoir**

**10\$**

Les boissons Belvoir sont fabriquées artisanalement avec un soin particulier apporté au traitement des jus, afin de ne pas altérer le goût originel des fruits et des fleurs.

100% naturel, exempt du moindre édulcorant, colorant ou agent de conservation. Belvoir garantit la meilleure qualité de jus pressé et n'utilise aucun arôme artificiel.

Soucieux de vous offrir des produits sains et de qualité, Le SAM a sélectionné pour vous trois goûts uniques.

### **Fleur de Sureau, Framboise ou Limonade Biologique**

### **« Pressés » by Belvoir**

The Belvoir drinks are handcrafted with special care given to the treatment of juice, in order not to alter the original taste of fruits and flowers. Everything is 100% natural, free of any sweeteners, colors or preservatives. Belvoir guarantees the best quality of squeezed juice and uses no artificial flavor.

Eager to offer quality and healthy products, SAM has selected three unique tastes.

### ***Elderflower, Raspberry or Organic Lemonade***

# Boissons / Beverages

<b>Boissons gazeuses / Soft drinks</b>	5
<i>Coke, Diet Coke, Sprite</i>	
<b>Fever Tree 200mL</b>	7
<i>Indian tonic, Mediterranean tonic, Soda Water Ginger Beer, Ginger Ale</i>	
<b>Tonic Le SAM</b>	7
500 mL	29.90
60 mL	10.90
<b>Les jus de fruits / Fruit juices</b>	6
<i>Pomme, orange, canneberge, ananas Apple, Orange, Cranberry, Pineapple</i>	
<b>Café / Coffee</b>	
Café régulier ou décaféiné	4.5
<i>Regular or decaffeinated coffee</i>	
Espresso / Allongé	5
Double Espresso	6
Cappuccino	5.5
Café au lait	5.5
Chocolat chaud	5.5
Macchiato	5
<b>Thés et Tisanes Camellia Sinensis</b>	5
<i>Camellia Sinensis Teas &amp; Herbal Teas</i>	
<b>H2O</b>	
Eska plate ou pétillante / Still or sparkling 335 ml	4
Eska plate ou pétillante / Still or sparkling 750 ml	8
San Pellegrino 250 ml	5
San Pellegrino 1 L	8

# Bières / Beers

## **En fût / On Tap**

	<b>12oz</b>	<b>20oz</b>
Matante, Archibald, Ale, Québec	7,5	9,5
Chipie, Archibald, Pale Ale, Québec	7,5	9,5
Joufflue, Archibald, Blanche, Québec	7,5	9,5
Les Infidèles, Archibald, Seasonal, Québec	7,5	9,5
IPA, Goose Island Brewery, Chicago	7,5	9,5
Stella Artois, Blonde, Belgique	8,5	11

## **En Bouteille / Bottled**

Budweiser	7
Bud Light	7
Labatt Bleue	7
Corona	8,5

## **Locales / Local**

Alexander Keith's, Ale	7,50
St-Ambroise, Stout	
St-Amboise, Pale Ale	

## **Sans alcool / Non Alcoholic**

Beck's	7
--------	---

# Liqueurs / Liquors

*Tous nos alcools sont servis à 1,5 oz  
All our spirits are served at 1,5 oz*

## **Gins**

Beefeater (Angleterre)	10
Bombay Sapphire (Angleterre)	10
Tanqueray (Angleterre)	10
Ungava (Québec)	10

Beefeater 24 (Angleterre)	12
Piger Henricus Dry Gin (Québec)	12
Citadelle (France)	12
Magellan (France)	14
Hendrick's (Angleterre)	14
G'Vine Floraison (France)	14
The Botanist (Ecosse)	14
Plymouth (Angleterre)	14
Berry Bros No3 London Dry Gin (Pays-Bas)	14
Tanqueray No. Ten (Angleterre)	14
Bar Hill (ÉU-Vermont)	24

## **Vodkas**

Finlandia (Finlande)	10
Stolichnaya (Russie)	10
Ketel One (Pays-Bas)	12
Tito's (ÉU)	12
Belvedere (Pologne)	14
Pur (Canada)	14
Grey Goose (France)	14
Chopin (Pologne)	14
Stolichnaya Elit (Russie)	16

## **Tequilas**

Sauza Bleue, 100% Agave bleue	10
Cazadores Reposado	12
Casamigos Blanco	18
Patron Silver	20
Patron Anejo	24
Casamigos Reposado	24
Don Julio Reposado	24

## **Mezcals**

Los Cuerudos Joven	18
Los Cuerudos Anejo	29

## **Rhums / Rums**

Bacardi Ron Superior (Porto Rico)	10
Appleton Estate V/X (Jamaïque)	10
Brugal Extra Dry (Rep. Dominicaine)	10
The Kraken Black Spiced (Trinidad & Tobago)	12
Brugal Anejo (Rep. Dominicaine)	12
Havana Club Anejo Reserva (Cuba)	12
Bacardi Reserva Superior 8 ans (Porto Rico)	12
El Dorado 12 ans (Guyana)	12
Mount Gay X.O (Barbades)	16
Pyrat X.O Reserve (Guyane Française)	18
Plantation Overproof (Trinidad and Jamaica)	18
Ron Barcelo Imperial (Rep. Dominicaine)	18
Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva (Guatemala)	28
Ron Brugal Siglo de Oro (Rep. Dominicaine)	38



# LOUIS XIII

*Remy Martin*

## 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 de prune, rehaussés par un bouquet d'immortelle, de chèvrefeuille, de bois, de cuir et de fruits de la passion.

Demi-once	180 \$
Une Once	250 \$
Une once et demie	350 \$
Deux Onces	475 \$

## ONE CENTURY IN A BOTTLE

Each decanter takes four generations of cellar masters over one hundred years to craft. A firework of aromas. Floral, spice, fruit, wood and nut dimensions. LOUIS XIII has unparalleled complexity and an extremely long finish of up to one hour.

One Half Ounce	\$ 180
One Ounce	\$ 250
An Ounce And A Half	\$ 350
Two Ounces	\$ 475

## **Cognac**

Hennessy V.S	16
Rémy Martin V.S.O.P	20
Rémy Martin 1738 Accord Royal	33
Pierre Ferrand 1840	22
Camus Elegance	44
Courvoisier X.O	48
Remy Martin X.O	50
Hennessy X.O	56
Tesseron Lot no. 29	175
Remy Martin 1783	31

## **Armagnac**

Armagnac St-Vivant	12
Armagnac Domaine du Tariquet V.S.O.P	20
Bas-Armagnac Laubade X.O	32

## **Calvados**

Boulard Grand Solage	12
Christian Drouin Coeur de Lion	
<i>Cuvée Château Frontenac</i> , 1990	49
Lecompte Secret	350

# Whiskies

## **Whiskys d'assemblage / *Blended Whiskies***

Johnnie Walker Red Label (Écosse)	10
Chivas Regal 12 ans (Écosse)	14
Johnnie Walker Black Label (Écosse)	14
Big Peat (Écosse)	24
Johnnie Walker Blue Label (Écosse)	48

## **Bourbons**

Maker's Mark	12
Knob Creek 9 ans	12
Bulleit Frontier	12
Buffalo Trace	12
Old Forester	12
Woodford Reserve	14
Blanton	16

## **Whiskys du monde / *Whiskies of the World***

Canadian Club (Canada)	10
Canadian Club 100% Rye (Canada)	12
Crown Royal (Canada)	10
Lot 40 (Canada)	12
Jameson (Irlande)	10
Jack Daniel's Old No 7 (ÉU)	10
Jack Daniel's Gentleman Jack (ÉU)	12
Toki (Japon)	16

## **Purs Malts Écossais / *Scotch Single Malts***

### **HIGHLANDS**

Glenmorangie 10 ans	16
Oban 14 ans	26
Dalwhinnie 15 ans	22



## **LOWLANDS**

Glenkinchie 12 ans – Distiller's Edition	20
Auchentoshan 21 ans	40

## **SPEYSIDE**

Aberlour 10 ans	14
Glenfiddich 12 ans	16
Glenlivet 12 ans	16
Glenfarclas 12 ans	18
Cragganmore 12 ans	20
Balvenie Double Wood 12 ans	22
Glenlivet 18 ans	28
MacAllan Amber	24
MacAllan Sienna	40

## **ISLAY**

Laphroaig Quarter Cask	20
Bowmore 15 ans	24
Lagavulin 16 ans	28

## **ISLE OF SKY**

Talisker 10 ans	20
-----------------	----

## **JURA**

Jura Superstition	24
-------------------	----

## **ORKNEY**

Highland Park 18 ans	40
----------------------	----

## **Apéritifs / Spirits**

Aperol	10
Pernod	10
Ricard	10
Martini Rosso (3oz)	10
Campari	10
Dubonnet (3oz)	10
St-Raphaël (3oz)	10
Pineau des Charentes Château de Beaulon 5 ans (3oz)	12
Pineau des Charentes Château de Beaulon ruby 10 ans (3oz)	18
Lillet (3oz)	12

## **Liqueurs / Liqueurs**

12

Amaretto – Amarula – Baileys – Benedictine – Chambord  
Chartreuse Verte – Drambuie – Frangelico – Galliano  
Grand Marnier – Kahlua – Limoncello – Fernet Branca  
Mandarine Napoleon – Southern Comfort – Belle de Brillet  
Sambucca – Malibu – Chicoutai - Luxardo Maraschino - Pimm's

Cointreau	12
Patron X.O. Café	14
Sortilège	14
Coureur des Bois	14
Fine Sève	14
Domaine Kildare, Digestif, Québec	15
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	20
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	36
Grand Marnier Cuvée du 150e Anniversaire	64
Cidre de glace, Cuvée du Château	22
Absinthe – Grande Absente (55%)	18

## **Sherrys & Portos (2oz)**

Harvey's Bristol Cream	10
Fino Tio Pepe Very Dry	10
Graham's 10 ans	12
Graham's 20 ans	22
Graham's LBV 2011	30
Graham's 30 ans	34