

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINEZ Puissant. Droit. Nuance de café. 25

Gin Sipsmith | Cocchi di Torino au café | Noilly Prat |
Luxardo Maraschino | Grand Marnier

On dit du Martinez qu'il est l'ancêtre du Martini. Distingué et parfaitement équilibré, cette variation se veut un clin d'oeil à la mode des Espressos Martinis.

CASK MATES Fruité. Amer. Tourbé. 25

Campari vieilli en fût de bourbon | Cointreau | Talisker 10 ans | St-Germain |
Sirop d'érable vieilli en fût de bourbon

Au Château Frontenac, il existe une tradition d'acheter des barils entiers de spiritueux d'exception afin d'offrir des produits uniques à nos clients. Nous réutilisons ces barils vides afin de faire vieillir noblement un produit emblématique du terroir québécois...

OPÉRATION NEPTUNE Puissant. Élégant. Fumé. 29

Bourbon Eagle Rare | Calvados Boulard | Regan's Bitter |
Gomme érablé & cannelle

Créé en hommage au débarquement de Normandie, opération américaine et canadienne effectuée sur les plages du Calvados en France en 1944. Ce cocktail, style Old Fashioned, établit un pont entre l'Europe et l'Amérique en alliant la robustesse du bourbon américain à la finesse du brandy de pomme normand. Ce cocktail est fumé à la cannelle devant vous.

SO FRESH & SO CLEAN Herbal. Frais. Anise. 24

Gin Bertha's Revenge | Pernod Ricard | Oléo Saccharum de céleri |
Teinture de poivre Lime

Créé à base d'un gin irlandais infusé au cumin exclusif au Château Frontenac, ce cocktail frais et poivré peut aussi bien entamer une soirée pleine de promesses que clore une journée mémorable.

FANTA-BARBARA! Fruité. Rafraîchissant. Fumé. 26

Tequila La Dama | Mezcal Alipus | Cordial argousier & carotte | Miel | Soda

Nous avons un secret à vous confier... Nous adorons boire du Fanta Mezcal ! Voici notre version artisanale et locale de ce plaisir coupable. Le parfait mélange de La Dama, une tequila exclusive au Château Frontenac et du Mezcal Alipus fait de ce cocktail fruité, fumé et électrique un hymne au beau temps.

BELLA VITA Frais. Léger. Pétillant. 22

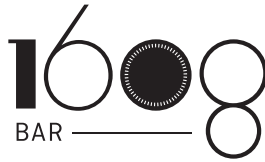
Cocchi Aperitivo | Vermouth Royal La Quintinye |
Sirop de tonic & pamplemousse grillé | Prosecco

Pétillant et festif, ce Spritz rafraîchissant et légèrement amer saura plaire à tous et, qui sait, créera peut-être même de nouvelles amitiés !

THAI BUCK Exotique. Fruité. Épicé. 22

Rhum Appleton | Cachaça Leblon | Ananas | Sirop Thaï | Soda

Pas besoin d'aller bien loin pour voyager ! À mi-chemin entre un « Tiki » et un « Mule », ce cocktail vous transportera quelques degrés plus près du paradis...



BIÈRES

EN FÛT

12 oz | 20 oz

Catnip, Noctem, IPA, Québec	10 13
Chipie, Archibald, Ale Rousse, Québec	8 10
Charles Henri, 2 Frères, Pilsner, Québec	9 12
Matante, Archibald, Ale Blonde, Québec	8 10
Stella Artois, Blonde, Belgique	9 12
La Gaspésienne, Pit Caribou, Robust Porter, Québec	9 12

BIÈRES EN BOUTEILLES

Budweiser	7
Bud Light	7
Labatt Bleue	7
Corona	9

VINS

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

5 oz

Gisèle Devavry, Edition Le Château Frontenac Premier Cru, Champagne, Champillon, France, Nv	33
Pol Couronne Rosé, Champagne, Reims, France, Nv	39
Chandon, Brut Classic, Napa Valley, Californie, ÉU, Nv	15

VINS BLANCS

5 oz | 8 oz

Chablis, Raoul Gautherin & Fils, Bourgogne, France	22 35
Grüner Veltliner, Tom, Weingut Tom Dockner, Traisental, Autriche	14 24
Sancerre, Alain Girard & Fils, Loire, France	22 35
Série Héritage Blanc (Riesling/Auxerrois), Megalomaniac Wines, Niagara, Canada, VQA	15 25

VIN ROSÉ

l'Oratoire (Grenache/Cinsault/Syrah/Rolle) Domaine Saint Andrieu, Coteaux Varois en Provence, France	15 25
--	---------

VINS ROUGES

Bourgogne Pinot Noir, Maison du Tastelune, Bourgogne, France	20 32
Cabernet Sauvignon, Roth Estate, Alexander Valley, Californie, ÉU	29 48
Cistes (Grenache/Syrah), Domaine Fontanel, Côtes du Roussillon Villages, Tautavel, France	22 35
Série Héritage Rouge (Cab.Sauv./Merlot), Megalomaniac Wines, Niagara, Canada, VQA	18 30