

APÉRITIFS

À la découverte de nos saveurs du terroir...

COUDRIER ROYAL \$13,50

Kir Royal au cidre effervescent « Écume de mer »
et à la « Crème de petite poire »
Verger Pedneault, Isle aux Coudres

KIR AU VIN BLANC SELON VOTRE GOÛT \$12,00

Vin blanc « Le voile de la Mariée »
Vignoble de Sainte-Pétronille, Ile d'Orléans

À la crème de Cassis, Ferme Mona, Ile d'Orléans

À la Prunelle, Verger Pedneault, Isle aux Coudres

Au Rondo, crème de framboise, Ferme Liz Ouellet,
Ile d'Orléans

À la Chicoutai

À la découverte de nos saveurs du terroir. . .

VINS EFFERVESCENTS

LE BONHEUR FESTIF, CRÉMANT D'ALSACE \$65,00
Domaine Rieflé, Alsace

MUMM NAPPA, BRUT PRESTIGE \$85,00
Mumm Napa Valley, Californie

MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL \$170,00
Champagne, A.C.

HENRIOT, BLANC DE BLANC \$198,00
Henriot

BRUNO PAILLARD BRUT 1ÈRE CUVÉE ROSÉ \$225,00
Champagne A.C.

PONSARDIN, VINTAGE BRUT 2002 \$260,00
Veuve Cliquot, Champagne A.C.

LES VINS AU VERRE EN BLANC

HERDADE ALBERNOAS, 2010 Sociedade Agricola Encosta Guadiana	\$12,00
PINOT GRIGIO 2009 Corte Giara	\$13,00
PETIT BOURGEOIS, SAUVIGNON, 2009 Bourgeois	\$14,00
SUGGESTION DU SOMMELIER	\$13,00
AVITUS, CHARDONNAY VIN DU PAYS DU PUY DE DÔME Rhône Gang	\$13,50

LES VINS AU VERRE EN ROUGE

ETC, MERLOT-TANNAT Vignerons du Brulhois	\$12,00
ECO BALANCE, CABERNET-SAUVIGNON, 2009 Émiliana, Chili	\$13,00
BALBOS, CRIANZA 2006 Ribera del Duero	\$15,00
SUGGESTION DU SOMMELIER	\$14,00

POUR LE DESSERT OU L'APÉRITIF

LE GLACIER, CIDRE DE GLACE Verger Pedneault, Isle aux Coudres	\$12,00
MOSCATO D'ASTI Pietro Rinaldi, Italy	\$12,75
PACHERENC-DU-VIC-BILH SAINT-ALBERT 2008	\$13,50
VIDAL SPECIAL SELECT LATE HARVEST, 2006 Henry of Pelham	\$15,50
ICEWINE, VIDAL, ONTARIO 2004 Strewn	\$19,75
DU MINOT DES GLACES 2007 (200ml) Verger du Minot	\$49,00
CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES 2008 (375 ml) Vignoble de la Rivière du Chêne	\$85,00

BLANCS EUROPÉENS

CHÂTEAU DES MATARDS 1ÈRES CÔTES DE BLAYE, 2009 GAEC Terrigeol et Fils	\$50,00
LITTLE JAMES BASKET PRESS, 2009 Château de St-Cosme, Vin de pays d'oc	\$57,00
BENI DI BATASIOLO, ROERO ARNEIS, 2009 Bastasiola, Piemonte	\$65,00
RIESLING LES TOMMERIES, 2007 Château Isenbourg, Alsace A.C.	\$68,00
CHARDONNAY PREMIUM, 2010 Clos Montblanc, Conca de Barbera, D.O.	\$75,00
SAINT-VÉРАН TRADITION, 2008 Collovray et Terrier, Davayé	\$79,00
GEWURZTRAMINER, BONHEUR FESTIF 2009 Domaine Rieflé, Côte de Rouffard	\$87,00
MENETOU-SALON, HONORINE 2008 Domaine Tour Saint-Martin	\$120,00

BLANCS du NOUVEAU MONDE

CHENIN BLANC, LANDSKROON, 2009 Paul Hugo, Western Cape	\$59,00
NINAS RESERVA, CHARDONNAY, 2008 Vignobles Jean et Bernard Dauré, Colchagua Vallée	\$65,00
CHARDONNAY, CARNEROS, 2008 Saintsbury Winery	\$76,00
VIOGNIER, NAPA VALLEY 2007 Stag Leap Winery	\$99,00
SAUVIGNON, GAMBLE, 2008 Gamble Winery, Napa Valley	\$95,00

BLANCS CANADA

CUVÉE CHARLOTTE 2008 Domaine les Brome	\$49,00
RIESLING DOLOMITE, NIAGARA 2009 Cave Spring Cellar	\$63,00

ROUGES DE FRANCE

BORDEAUX

CHÂTEAU LA GASPARADE 2006 Côtes de Castillon. A.C.	\$49,00
CHÂTEAU DE LAGARDE 2008, GRAND MILLÉSIME Bordeaux Supérieur A.C.	\$83,00
CHÂTEAU BEAU-SITE HAUT-VIGNOBLE 2006 Cru Bourgeois, Saint-Estèphe A.C.	\$95,00
DOMAINE DE VIAUD 2005 Lalande de Pomerol A.C.	\$108,00
CHÂTEAU BELLEFONT-BELCIER 2005 Saint-Émilion Grand-Cru A.C.	\$250,00
SEGLA 2004 Margaux A.C.	\$168,00
CHÂTEAU LANGOA BARTON 2006 Saint-Julien Grand Cru Classé A.C.	\$230,00

BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR, 2007 Domaine Champs Pedrix, Bourgogne A.C.	\$57,00
MERCUREY, LES MONTHELONS, 2007 Domaine Meix Foulot	\$76,00
SANTENAY, LA COMME, 2007 Château Philippe Le Hardi	\$109,00
VOLNAY 1ER CRU « LES ANGLES » 2006 Domaine Lucien Boillot	\$190,00
CHAMBOLLE-MUSIGNY VIELLES VIGNES 2006 Frédéric Magnien	\$210,00
GEVREY CHAMBERTIN, 2003 1ER CRU « LA PETITE CHAPELLE » René Bouvier	\$222,00
CORTON GRAND CRU, 1998 Clos des Corton	\$325,00

AUTRES RÉGIONS

COTEAUX DU LANGUEDOC ROMANIS, 2008 Château Grès Saint-Paul	\$52,00
GARGANTUAVIS, PINOT NOIR, 2008 VIN DE PAYS D'OC Anne de Joyeuse	\$55,00
CÔTES DU RHÔNE 2008 Domaine Guy Mousset	\$62,00
CUVÉE NICOLAS, GRENACHE NOIR, 2008 Domaine Lafage, Vin de pays des Côtes Catalanes	\$66,00
MORGON, TERRES DORÉES, 2009 Jean Paul Brun	\$69,00
ST. JOSEPH, PARCELLE DE JEAN, 2007 Jean Boutin, Saint Joseph A.C.	\$95,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2007 Clos Saint-Michel	\$135,00
LES EYGATS, 2000 Domaine Courbis, Cornas A.C.	\$175,00

ITALIE

CHIANTI CLASSICO 2007 San Leonino	\$55,00
DAMA, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, 2008 Azienda Marramiero, d.o.c.	\$72,00
AMARONE BLACK LABEL, 2008 Pasqua	\$110,00
BARBERA D'ASTI, CÀ DI PIAN 2006 La Spinetta	\$99,00
SANGIOVÈSE DI ROMAGNA, THEA 2006 Tre Monti	\$ 99,00
LANGHE NEBBIOLO 2008 Argante, Azienda Agricola Pietro Rinaldi	\$103,00
LANGHE, NEBBIOLO, 2007 Argante, Azienda Agricola Pietro Rinaldi	\$108,00

ESPAGNE

RIOJA, 2009 Luberri	\$47,00
SEMBRO, TEMPRANIILLO, 2009 Casa de la Ermita, Ribera Del Duero, D.O.	\$63,00
XIPELLA, 2004 Clos Montblanc	\$89,00
SYRAH, MONTBLANC, 2006 Clos Montblanc	\$90,00
MASIA LES COMES, RESERVA, 2004 Clos Montblanc	\$102,00

NOUVEAU MONDE

MERLOT RESERVA, 2009 Veramonte, Casablanca Valley, Chili	\$41,00
ZINFANDEL, CANDOR Hope Family of Wines, Californie	\$76,00
CABERNET-SAUVIGNON, LANDSKROON 2008 Paul de Villiers, Western Cape, Afrique du Sud	\$69,00
GOAT ROTI, COASTAL 2008 The Goats Do Roam, Afrique du Sud	\$75,00
PINOT NOIR 2009 Framingham Wines, Marlborough, Nouvelle Zélande	\$79,00
ZINFANDEL, VALLEY OF THE MOON 2007 Kenwood, Heck Estate, Californie	\$82,00
CABERNET SAUVIGNON, COUNTERPOINT 2004 Laurel Glen Winery, Californie	\$105,00
DIRECTOR'S CUT, SHIRAZ 2008 Heartland Wines, Australie	\$105,00
CABERNET SAUVIGNON 2007 Marietta, Alexander Valley, Californie	\$112,00
SHIRAZ, BAROSSA VALLEY 2006 William Randell	\$135,00
CABERNET SAUVIGNON, CATENA 2004 Bodega Catena Zapata, Argentine	\$139,00
SENA, VALLE DE ACONCAGUA, 2006 Edward Chadwich, Chili	\$199,00
NE CEDE MALIS, OLD BLOCK, 2006 Stags Leap Winery, Napa Valley, Californie	\$275,00
ZINFANDEL, RIDGE LYTTON, 2006 1500ml(MAGNUM) Ridge Vineyards Estate, Californie	\$335,00

CANADA

CABERNET, MERLOT, FIVE, 2008 Mission Hill, Okanagan Valley	\$48,00
LE CLOS JORDANNE, VILLAGE RESERVE, 2007 Clos Jordanne, Niagara	\$95,00
EQUULEUS, ST. DAVID'S BENCH 2005 Paul Bosc Estate Vineyard, Niagara	\$118,00
BELLE, PINOT NOIR, 2006 Le Vieux Pin, Okanagan Valley	\$150,00

DEMI-BOUTEILLES BLANC

VINA SOL, CATALUNYA 2009 Torres	\$21,00
MENETOU SALON MORQUE 2006 Henry Pellé	\$33,00
CHABLIS LES CHAMPS ROYAUX, 2008 William Fèvre	\$35,00
CHABLIS 1ER. CRU FOURCHAUME 2009 Domaine de Maligny	\$52,00

DEMI-BOUTEILLE ROUGE

CHÂTEAU ROBIN, 2006 Côtes de Castillon	\$46,00
COSTIÈRES DE NÎMES 2009 Château des Tourelles	\$21,00
CABERNET SAUVIGNON, PASO ROBLES 2008 Seven Oaks	\$32,00
CHATEAUNEUF DU PAPE 2007 Domaine du Vieux Lazaret	\$49,00

POUR LE DESSERT OU L'APÉRITIF

LE GLACIER, CIDRE DE GLACE Verger Pedneault, Isle aux Coudres	\$12,00
MOSCATO D'ASTI Pietro Rinaldi, Italy	\$12,75
PACHERENC-DU-VIC-BILH SAINT-ALBERT 2008	\$13,50
VIDAL SPECIAL SELECT LATE HARVEST, 2006 Henry of Pelham	\$15,50
ICEWINE, VIDAL, ONTARIO 2004 Strewn	\$19,75
DU MINOT DES GLACES 2007 (200ml) Verger du Minot	\$49,00
CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES 2008 (375 ml) Vignoble de la Rivière du Chêne	\$85,00