

# Menu BAR Menu



## POUR COMMENCER / TO START

---

<b>SOUPE À L'OIGNON</b> , gratinée au fromage Oka <i>FRENCH ONION SOUP, Oka cheese</i>	11
<b>TARTARE DE SAUMON</b> , yogourt au citron vert, toast à la truffe <i>SALMON TARTARE, lime yogurt and truffle toast</i>	19
<b>GASPACHO DE TOMATES DU QUÉBEC</b> , croûtons et basilic <i>GAZPACHO OF TOMATOES FROM QUEBEC, croutons and basil</i>	13

## POUR CONTINUER / FOLLOWED BY

---

<b>SALADE CÉSAR DU RENOIR</b> , vinaigrette maison, croûtons et parmesan <i>CEASAR SALAD, house ceasar dressing, croutons and parmesan</i>	16
<b>Extra poulet / Extra chicken</b>	9
<b>SALADE DE TOMATES ANCESTRALE ET MINI CONCOMBRE</b> , fromage haloumi grillé et vinaigrette aux herbes du jardin <i>HEIRLOOM TOMATO AND BABY CUCUMBER SALAD, grilled haloumi cheese and garden herbs vinaigrette</i>	19
<b>SANDWICH AU RÔTI DE BŒUF</b> , mayonnaise au raifort, pain brioché aux oignons et salade de chou maison <i>ROASTED BEEF SANDWICH, horseradish mayonnaise, onion bread and coleslaw</i>	24
<b>CLUB SANDWICH POULET</b> , blanc de poulet, bacon, laitue et tomates <i>CLASSIC CLUB SANDWICH, chicken breast, bacon, lettuce and tomato</i>	21
<b>BURGER BAR</b> , oignons caramélisés, champignons, fromage Cheddar <i>BURGER BAR, caramelized onions, mushrooms, Cheddar cheese</i>	23
<b>Extra bacon / Extra bacon</b>	5
<b>SANDWICH DE HOMARD</b> , avocat, mangue et salade de chou rave <i>LOBSTER ROLL, avocado, mango and kohlrabi coleslaw</i>	26
<b>FISH AND CHIPS</b> , sauce tartare, purée de pois verts <i>FISH AND CHIPS, tartar sauce, green peas mash</i>	21
<b>POUTINE STYLE "GALVAUDE"</b> au blanc de volaille et petit pois <i>"GALVAUDE" STYLE POUTINE with chicken breast and peas</i>	19

# Menu BAR Menu



## À PARTAGER / TO SHARE

---

<b>ASSIETTE DE LÉGUMES</b> , crudités, légumes cuits, houmous et yogourt aux herbes <i>VEGETABLE PLATE</i> , Assortment of vegetables, hummus and herb yogurt	17
<b>CQ COCHONNAILLES DU CHEF</b> , Foie gras torchon, saucissons, Prosciutto <i>CQ ASSORTED COLD CUTS</i> , Foie gras, artisanal sausages, Prosciutto	32
<b>HÛTRES DE SAISON</b> , Demi-douzaine ou douzaine <i>SEASONAL OYSTERS</i> Half dozen or dozen	19/34
<b>Plateau de fruits mer pour 2</b> : Pieuvre, gambas et demi homard grillé, tartare de saumon, huîtres de saison et bourgots marinés <i>SEAFOOD PLATTER FOR 2</i> : Octopus, grilled prawns and half grilled lobster, salmon tartare, seasonal oysters and marinated whelks	110

## EXTRAS

---

<b>FRITES</b> , régulières ou patates douces <i>FRENCH FRIES</i> , regular or sweet potatoes	7
<b>FOIE GRAS</b> , au torchon ou poêlé <i>FOIE GRAS</i> , terrine or pan-seared	15

## BIEN TERMINER / FOR THE FINISH

---

<b>ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC</b> <i>PLATE OF CHEESE FROM QUEBEC</i>	23
<b>ROLAND DEL MONTE</b> Sélection de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbets</i>	9
Sélection parmi les desserts <i>Desserts selection</i>	9





CHAMPAGNE	Verre	Btl
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	31	180
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé	35	220
Ruinart Brut		230



## Mixologie SoFrançaise

<b>L'Étincelle</b> ( <i>Sofitel Montréal Le Carré Doré</i> ) <b>Veuve Clicquot Brut, Absolut, Soho, jus d'ananas et purée de framboise</b> <i>Veuve Clicquot Brut, Absolut, Soho litchi liquor, pineapple juice and raspberry purée</i>	20
<b>44 on 45<sup>th</sup></b> ( <i>Sofitel New York</i> ) <b>Veuve Clicquot Brut, Maker's Mark, Grand Marnier, jus de citron</b> <i>Veuve Clicquot Brut, Maker's Mark, Grand Marnier, lemon juice</i>	20
<b>Le Nom de la Rose</b> ( <i>Sofitel Los Angeles</i> ) <b>Veuve Clicquot Brut, Gin Cirka Sauvage, Soho, eau de rose, jus de citron</b> <i>Veuve Clicquot Brut, Cirka Gin, Soho lychee, rose water, lemon Juice</i>	18
<b>120 South</b> ( <i>Sofitel Philadelphie</i> ) <b>Veuve Clicquot Brut, Grand Marnier, Aperol, orange sanguine</b> <i>Veuve Clicquot Brut, Grand Marnier, Aperol, blood orange</i>	20
<b>Ruby Peach Mimosa</b> ( <i>Sofitel Washington</i> ) <b>Veuve Clicquot Brut, jus de pamplemousse rose, sirop de pêche</b> <i>Veuve Clicquot Brut, ruby red grapefruit juice, peach syrup</i>	18

# Vins/Wines



<b>BLANC / WHITE</b>	<b>Verre</b>	<b>Btl</b>
Québec, Domaine Lavoie – Vidalm Cayuga, Eona	11	35
Italie, Vénétie, Ruffino, Lumina - Pinot Grigio	11	38
États-Unis, Californie, Clos du Bois – Chardonnay	15	45
France, Languedoc, Hecht & Bannier - Piquepoul, Roussanne	13	45
France, Alsace, Hugel - Riesling	14	48
Nouvelle-Zélande, Marlborough, Villa Maria - Sauvignon Blanc	14	49
France, Vallée du Rhône, E. Guigal – Viognier, Roussanne	15	53
France, Bourgogne, Chablis Domaine Laroche – Chardonnay	18	65
France, Valée de la Loire, Sancerre Pascal Jolivet – Sauvignon Blanc	20	71

<b>ROUGE / RED</b>	<b>Verre</b>	<b>Btl</b>
France, Domaine Laroche De la Chevalière - Pinot Noir	12	40
États-Unis, Pepperwood Grove - Cabernet Sauvignon	12	44
Chili, Aconcagua, Errazuriz, Max Reserva - Syrah	13	50
Hecht & Bannier - Biologique -2015 (Syrah, Grenache, Carignan)	13	45
France, Morgon, Louis Tête, Les Charmes – Gamay	14	50
Italie, San Felice, Chianti Classico Toscane - Sangiovese	14	52
France, Rhône, E. Guigal – Syrah, Grenache	15	55
France, Château de Carolle - Cab Sauvignon, Merlot, Cab Franc	16	60
France, Rhône, Crozes-Hermitage, Les Meysonniers – Syrah	19	73

<b>ROSÉ</b>	<b>Verre</b>	<b>Btl</b>
France, Côtes de Provence, Roseline Prestige	13	42
France, Languedoc-Roussillon, Domaine le Pive Gris	13	45
France, Côtes de Provence, Hecht & Bannier	22	65

<b>MOUSSEUX / SPARKLING</b>	<b>Verre</b>	<b>Btl</b>
Espagne, Cava, Cordoniu Seleccion Raventos	12	49
Italie, Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello	14	50
États-Unis, Mumm Cuvée Napa	22	80
États-Unis, Mumm Cuvée Napa Rosé	25	95

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included

# Cocktails Signature



## Peated Gin Martini

**Vodka Cirka Terroir, Bowmore 12 ans, Pineau des Charentes**  
*Cirka Terroir Vodka, Bowmore 12 years, Pineau des Charentes*

20

## Le Bonaparte

**Gin Cirka Sauvage, sirop d'orgeat, Mandarine Napoleon, jus de citron**  
*Cirk Sauvage Gin, orgeat syrup, Mandarin Napoleon, lemon juice*

18

## Spicy Road – création de Pierrick

**Crown Royal Black, B&B liqueur, sirop de gingembre, jus de citron**  
*Crown Royal Black, B&B liquor, ginger syrup, lemon juice*

18

## Le Bonbon – création de Pierrick

**Gin Piger Henricus, Liqueur Chambord, jus de canneberge blanc, jus de citron**  
*Piger Henricus Gin, Chambord liquor, white cranberry and lemon juice*

18

## L'Érable – création de Pierrick

**Gin Ungava, Sortilège, purée de pomme verte, jus de canneberge blanc**  
*Ungava Gin, Sortilege, green apple purée, white cranberry juice*

18

## L'Émeraude

**Gin Hendrick's, jus de lime, sirop d'agave, soda, concombre**  
*Hendrick's Gin, lime juice, simple syrup, club soda*

16

## L'Hemingway

**Rhum Havana Club 3 ans, sirop de gingembre, jus de pamplemousse et de lime, bitter à l'orange**  
*Havana Club 3 year's rum, ginger syrup, grapefruit and lime juice, orange flavored angostura bitter*

16

## La Fierté Canadienne

**Neige Première, Crown Royal, soda au gingembre, jus de citron, sirop d'érable**  
*Neige Première, Crown Royal, ginger ale, lemon juice, maple syrup*

20

## So-Baies Sorbet

**Gin Hendrick's, jus de lime, sirop simple, soda au gingembre, menthe, mûres et sorbet**  
*Hendrick's Gin, lime juice, simple syrup, ginger ale, mint leaves, blackberries and sorbet*

16

## Le Carré Doré

**Vodka Pur, Cidre de glace, jus de canneberges blanches, basilic**  
*Vodka Pur, Ice Cider, white cranberries juice, basil*

20

## Le Limontini

**Vodka Absolut, Limoncello, jus de citron et perles de saveur au yuzu**  
*Vodka Absolut, Limoncello, lemon juice and yuzu pearls*

20



# De-light



## Elle – 70 cal

**Jus de pamplemousse, sirop de pêche, soda**

*Grapefruit juice, peach syrup, soda water*

10

## Ice tea Delight – 96 cal

**Cointreau, thé vert glacé, soda club, menthe, citron vert**

*Cointreau, green tea, soda club, mint, lime*

18

## Le French Delight – 76 cal

Hugel Riesling, Southern Comfort, jus de canneberges blanches, jus de lime, concombres et framboises

*Hugel Riesling, Southern Comfort, White Cranberry juice, lime juice, cucumber and strawberries*

16

# Les Bières / Beers

## LES BIÈRES EN FÛTS / DRAUGHT BEERS

Matante Ale Blonde, Archibald microbrasserie 4,9 % alc.	8oz	9	15oz	12
Chipie Pale Ale, Archibald microbrasserie 5 % alc.	8oz	9	15oz	12
Jouflue Wit, blanche belge, Archibald microbrasserie 4,2 % alc.	8oz	9	15oz	12
Stella Artois Lager 5% alc.	8oz	10	15oz	13

## LES BIÈRES EN BOUTEILLE / BOTTLE BEERS

<b>Budweiser</b> 5% alc.	9	<b>Moralité</b> IPA 6.9% alc.	8
<b>Bud light</b> 4% alc.	9	<b>Péché Mortel</b> Stout 9.5% alc.	9
<b>Sentinelles</b> Ale blonde 5.1% alc.	8	<b>Beck's</b> 0% alc.	9
<b>Blanche du Paradis</b> 5.5% alc.	8	<b>Corona</b> lager blonde 4.6% alc.	12
<b>Voyageur des brumes</b> rousse 5%	8	<b>Heineken</b> lager blonde 5% alc.	12

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included