

Menu BAR Menu



POUR COMMENCER / TO START

SOUPE À L'OIGNON , gratinée au fromage Oka <i>FRENCH ONION SOUP, Oka cheese</i>	11
TARTARE DE SAUMON , yogourt au citron vert, toast à la truffe <i>SALMON TARTARE, lime yogurt and truffle toast</i>	19

POUR CONTINUER / FOLLOWED BY

SALADE CÉSAR DU RENOIR , vinaigrette maison, croûtons et parmesan <i>CEASAR SALAD, house ceasar dressing, croutons and parmesan</i>	16
Extra poulet / Extra chicken	9
SALADE BAR , pousses d'épinards et salade mixte, jambon blanc, œuf mollet, fromage Suisse, légumes croquants, vinaigrette verjus <i>BISTRO SALAD, spinach and mixed salad, white ham, soft poached egg, Swiss cheese, crunchy vegetables, verjus dressing</i>	20
GRILLED CHEESE AU LARD FUMÉ , oignons caramélisés, salade de pommes de terre lyonnaises <i>SMOKED BACON GRILLED CHEESE, caramelized onions, potato salad</i>	19
CLUB SANDWICH POULET , blanc de poulet, bacon, laitue et tomates <i>CLASSIC CLUB SANDWICH, chicken breast, bacon, lettuce and tomato</i>	20
BURGER BAR , oignons caramélisés, champignons, fromage Cheddar <i>BURGER BAR, caramelized onions, mushrooms, Cheddar cheese</i>	21
Extra bacon / Extra bacon	5
CÔTES LEVÉES DE PORC BIO DE CHARLEVOIX À L'ÉRABLE , frites et salade de choux 🍁 <i>ORGANIC MAPLE SMOKED PORK RIBS FROM CHARLEVOIX, fries and cabbage salad</i>	24
FISH AND CHIPS , sauce tartare, purée de pois verts <i>FISH AND CHIPS, tartar sauce, mashed green peas</i>	21
POUTINE À LA VIANDE FUMÉE , sauce BBQ <i>SMOKED MEAT POUTINE, BBQ sauce</i>	19

Menu BAR Menu




À PARTAGER / TO SHARE

ASSIETTE DE LÉGUMES , crudités, légumes cuits, houmous et yogourt aux herbes <i>VEGETABLE PLATE, Assortment of vegetables, hummus and herb yogurt</i>	17
CQ COCHONNAILLES DU CHEF , Foie gras au torchon, saucissons, Prosciutto <i>CQ ASSORTED COLD CUTS, Foie gras, sausages from the market, Prosciutto</i>	32
HUÎTRES DE SAISON , Demi-douzaine ou douzaine <i>SEASONAL OYSTERS Half dozen or dozen</i>	19/34

EXTRAS

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

BIEN TERMINER / FOR THE FINISH

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC <i>PLATE OF CHEESE FROM QUEBEC</i>	22
PUDDING CHÔMEUR , pain brioché et sauce à l'érable, glace vanille  <i>PUDDING CHÔMEUR, brioche maple syrup bread, vanilla ice cream</i>	12
ROLAND DEL MONTE Sélection de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbets</i>	8
Sélection parmi les desserts <i>Desserts selection</i>	9



CHAMPAGNE

	Verre	Btl
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	29	170
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé	32	210



Mixologie SoFrançaise

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

Vins/Wines



BLANC / WHITE

	Verre	Btl
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, Pouilly-Fumé P. Jolivet – Sauvignon Blanc	20	71

ROUGE / RED

	Verre	Btl
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

ROSÉ

	Verre	Btl
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

MOUSSEUX / SPARKLING

	Verre	Btl
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

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

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