

# STARTERS



**SOUP OF THE DAY** ~~~~~ 5<sup>00</sup>

**BASKET OF MATCHSTICK FRIES** ~~~~~ 5<sup>50</sup>  
With mayonnaise

**FRIED CALAMARI** ~~~~~ 13<sup>00</sup>  
With aioli caper

**BRUSCHETTA** ~~~~~ 9<sup>00</sup>  
Roasted tomatoes bruschetta, ricotta, balsamic, 1608 cheese

**FRENCH ONION SOUP** ~~~~~ 9<sup>00</sup>  
With melted cantonnier cheese

**FRIED MOZZARELLA STICKS** ~~~~~ 8<sup>50</sup>  
Tomato salsa

**OLIVES & PICKELS** ~~~~~ 5<sup>00</sup>

**ARANCINI** ~~~~~ 9<sup>50</sup>  
Fried mushroom risotto with truffle oil and artisanal bacon

**FONDU WITH PARMESAN** ~~~~~ 9<sup>50</sup>  
Old cheese from Quebec with marsala poached pear, tomato jam

**CAPRESE SALAD** ~~~~~ 10<sup>00</sup>  
Mozzarella fior di latte, tomatoes, basil, balsamic caramel, olive oil

**BREADED SHRIMPS** ~~~~~ 10<sup>00</sup>  
Sweet chili sauce

**SALMON TARTARE** ~~~~~ 12<sup>50</sup>  
Fresh salmon, sundried tomatoes, crushed tomatoes, goat cheese, chives

**BEEF TARTARE** ~~~~~ 12<sup>50</sup>  
Beef, tarragon, shallot, pine nuts, Dijon mustard

**DELI PLATTER** ~~~~~ 21<sup>00</sup>  
La rosette, chorizo, capicollo, prosciutto, cheese «Pleine lune», cheese 1608, marinated olives, fig jam, onion confit and pickles

**CHEESE PLATTER** ~~~~~ 13<sup>00</sup>  
fig jam, cheese 1608, cheese « Perron au Porto », cheese « Pleine lune », grapes, croutons

# SALADS

**CAESAR** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Romaine, bacon, garlic croutons, housemade Caesar dressing, parmesan

**CHICKEN ARUGULA** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Chicken, carrots, parmesan, garlic croutons, bruschetta, balsamic dressing

**GREEK** ~~~~~ 15<sup>50</sup>  
Feta, cucumber, tomatoes, kalamata olives, red onions, balsamic dressing, arugula

**SPINACH AND GOAT CHEESE** ~~~~~ 18<sup>00</sup>  
Baby spinach, goat cheese, caramelized pecans, prosciutto chips, dried cranberries, carrots, fig dressing

# FLATBREAD

FLATBREAD PIZZA SERVED ON A WOODEN PLANK



**MARGHERITA**  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil

**FOUR CHEESE**  
Tomato sauce, 1608 cheese, mozzarella, goat cheese, parmesan, caramelized onions

**BUFFALO**  
Bbq sauce with red ale, roast chicken, red peppers, Perron cheddar, fried onions, green onions, buffalo sauce

**GREEK**  
Tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, feta, red onions, parmesan, oregano

**FANTASIA**  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarella fior di latte, arugula

**1608**  
Bechamel sauce, mushrooms, bacon, 1608 cheese, fresh rosemary

# DESSERTS

**CHEESE CAKE** ~~~~~ 8<sup>00</sup>  
With strawberry coulis

**SEASONAL CRÈME BRULÉE** ~ 7<sup>00</sup>  
Lactose free

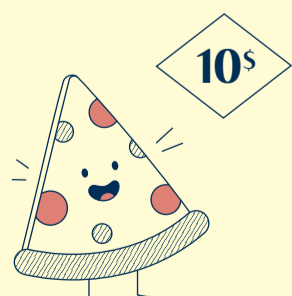
**TIRAMISU** ~~~~~ 8<sup>00</sup>

**ALCOHOLIC COFFEES** ~ 7<sup>50</sup>

Choice of alcohol: Bailey's, Frangelico, Coureur des Bois or Brésilien

**TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE** ~~~~~ 7<sup>00</sup>

**S'MORES DIP TO SHARE** ~~~~~ 8<sup>50</sup>  
Melted milk chocolate, graham crackers, roasted marshmallows



## KIDS MENU

**MAIN DISH OF YOUR CHOICE**  
Mini-pizza with cheese  
Mini-pizza with pepperoni & cheese  
Spaghetti  
Chicken nuggets & matchstick fries  
Caesar salad

**DESSERT**  
Chocolate Brownie

**BEVERAGE OF YOUR CHOICE**  
Juice, milk or soft drink

## BEVERAGES

**SOFT DRINK** ~~~~~ 3<sup>00</sup>  
Pepsi, Diet-Pepsi, 7up, Orange Crush, Ice Tea

**JUICE** ~~~~~ 3<sup>00</sup>  
Orange, apple, cranberry, limonade, milk, chocolate milk, vegetable juice

**SAN PELLEGRINO 330ml** ~~~~~ 3<sup>50</sup>  
Limonata, Aranciata Rosso

**MONTELLIER 500ml** ~~~~~ 4<sup>00</sup>  
Mineral water

**SAN PELLEGRINO 500ml** ~~~~~ 4<sup>50</sup>  
Mineral water

## COFFEE & TEA

**FILTRE** ~~~~~ ☕ 2<sup>75</sup>

**ESPRESSO** ~~~~~ ☕ 3<sup>00</sup>

**ALLONGÉ & DÉCA** ~~~~~ ☕ 3<sup>00</sup>

**CAPPUCCINO** ~~~~~ ☕ 3<sup>50</sup>

**MOKA** ~~~~~ ☕ 3<sup>75</sup> ~ ☕ 4<sup>75</sup>

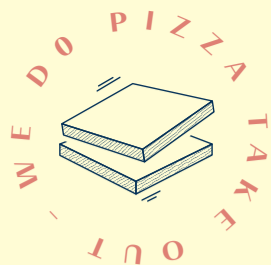
**CAFÉ AU LAIT** ~~~~~ ☕ 3<sup>75</sup> ~ ☕ 4<sup>75</sup>

**CHOCOLAT CHAUD** ~~~~~ ☕ 3<sup>75</sup> ~ ☕ 4<sup>75</sup>

**THÉ ET TISANE** ~~~~~ ☕ 3<sup>00</sup>

# PIZZA

10 INCH



- 01 **MARGHERITA** ~~~~~ 14<sup>50</sup>  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil
- 02 **FOUR CHEESE** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Tomato sauce, 1608 cheese, mozzarella, goat cheese, parmesan, caramelized onions
- 03 **AMERICANA** ~~~~~ 15<sup>50</sup>  
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, mozzarella
- 04 **CARNIVORE** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Tomato sauce, pepperoni, bacon, cheese and bacon sausage, mozzarella, mushrooms, red onions
- 05 **1608** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Bechamel sauce, mushrooms, bacon, 1608 cheese, fresh rosemary
- 06 **BUFFALO** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
St-Ambroise BBQ sauce, roasted chicken, red peppers, cheddar, fried onions, green onions, buffalo sauce
- 07 **FANTASIA** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarella fior di latte, arugula
- 08 **FUNGI** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, oyster mushrooms, portobello, truffle oil, white wine, cheddar, chives, pine nuts
- 09 **GASPÉSIENNE** ~~~~~ 22<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, mozzarella, salmon, shrimps, scallops, leeks, garlic, capers, parmesan
- 10 **GRECQUE** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, parmesan, oregano
- 11 **TROIS GARÇONS** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, leeks, pears, blue cheese, parmesan, arugula, caramelized pecans, balsamic caramel
- 12 **MANZO** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Braised beef, 4 cheese sauce, Perron cheddar, mushrooms, peppers, green onions
- 13 **PIZZA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

# PASTA

- SPAG MEATBALLS** ~~~~~ 14<sup>50</sup>  
Spaghetti, sausage sauce, pork & veal meatballs, parmesan, fresh basil
- CARBONARA** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Spaghetti, cream sauce, egg yolk, bacon, shallots, parmesan
- MAC N' CHEESE** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Macaroni, bacon, five cheeses: Cantonier, 1608, parmesan, cheddar Perron, mozzarella
- TWO SALMONS** ~~~~~ 18<sup>00</sup>  
Linguine, rosee sauce, fresh salmon, smoked salmon, asparagus, tomatoes, red onion
- SAPRISTI** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Linguine, pesto, roasted tomatoes, mozzarella fior di latte, spinach, pine nuts
- GNOCCHI** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Gnocchi, braised beef, blue cheese cream sauce, mushrooms, asparagus, walnuts, arugula
- ARRABIATA** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Penne, tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, chili, arugula, lemon
- DI MARE** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Pappardelle, rose sauce, fresh salmon, shrimps, scallops, spinach, leeks, capers, garlic
- DUCK** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Penne, duck confit, cream, parmesan, mushrooms, tomatoes, onion confit, arugula
- SPAG POLLO** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Spaghetti, butter herb, chicken, roasted tomatoes, wild mushrooms, fried prosciutto, arugula
- PASTA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

## EXTRAS

**PIZZA DOUGHT  
GLUTEN FREE**

+ 2<sup>50</sup>

**ARTISANAL BACON ♦ ROASTED CHICKEN ♦ SHRIMPS  
CHEDDAR & BACON SAUSAGE ♦ PEPPERONI**

+ 4<sup>50</sup>

**PASTA  
GLUTEN FREE**

+ 1<sup>00</sup>

# THE ESSENTIELS

SERVED WITH MATCHSTICK FRIES & MAYONNAISE

**BEEF TARTARE** ~~~~~ 21<sup>00</sup>  
Beef, tarragon, shallot, pine nuts, Dijon mustard

**SALMON TARTARE** ~~~~~ 21<sup>00</sup>  
Fresh salmon, sundried tomatoes, crushed tomatoes, goat cheese, chives

**CROQUE-MONSIEUR** ~~~~~ 14<sup>50</sup>  
Ham, cheddar, bechamel sauce, tomatoes, arugula, pecans, balsamic caramel

SERVED WITHOUT SIDE DISHES

**RISOTTO OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE  
The creation of our chef



# VINS

## BLANC



**SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD**  
South Island, Nouvelle-Zélande ~~~~~ 375ml **25<sup>00</sup>**

**PINOT GRIGIO IGT RUFFINO LUMINA**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **8<sup>00</sup>** ~~~ **13<sup>00</sup>** ~~~ **36<sup>00</sup>**

**\$ SAUVIGNON BLANC DOMAINE DES CORBILLIÈRES**  
Touraine, France ~~~~~ **10<sup>00</sup>** ~~~ **17<sup>00</sup>** ~~~ **46<sup>00</sup>**

**CHENIN BLANC SAUMUR**  
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **8<sup>50</sup>** ~~~ **14<sup>00</sup>** ~~~ **40<sup>00</sup>**

**CHABLIS DOMAINE BESSON**  
Bourgogne, France ~~~~~ **54<sup>00</sup>**

**CHARDONNAY CLIFF 79**  
Australie ~~~~~ **7<sup>00</sup>** ~~~ **11<sup>00</sup>** ~~~ **30<sup>00</sup>**

**\$ SAUVIGNON BLANC, MELON DE BOURGOGNE  
CHAPEAU MELON**  
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **44<sup>00</sup>**

**\$ SANCERRE DOMAINE DENIZOT • BIO**  
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **64<sup>00</sup>**

**CHARDONNAY CHLOÉ**  
Sonoma county, Californie ~~~~~ **9<sup>50</sup>** ~~~ **16<sup>00</sup>** ~~~ **44<sup>00</sup>**

## ROSÉ



**VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR**  
Canton de l'est, Québec ~~~~~ **7<sup>50</sup>** ~~~ **12<sup>00</sup>** ~~~ **34<sup>00</sup>**

**GRENACHE GRIS BLANC**  
Pays d'Oc, France ~~~~~ **40<sup>00</sup>**

**\$ PINOT NOIR, GROLLEAU DOMAINE DU FRESCHÉ • BIO**  
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **48<sup>00</sup>**

## BULLES



**PROSECCO MOMA SPUMANTE UMBERTO CESARI**  
Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ **8<sup>50</sup>** ~~~ **14<sup>00</sup>** ~~~ **40<sup>00</sup>**

**CAVA FREIXENET ELYSSIA**  
Catalogne, Espagne ~~~~~ **46<sup>00</sup>**

**RODERER ESTATE BRUT**  
Anderson valley, Californie ~~~~~ **65<sup>00</sup>**

**VEUVE CLICQUOT BRUT**  
Champagne, France ~~~~~ **100<sup>00</sup>**

## GROS FORMAT

**MASI CAMPOFIORIN**  
Vénétie, Italie ~~~~~ 1,5 litres **78<sup>00</sup>**

**MONASTRELL JUAN GIL**  
Murcia, Espagne ~~~~~ 1,5 litres **102<sup>00</sup>**

## ROUGE



**CABERNET SAUVIGNON J.LOHR SEVEN OAKS**  
Paso Robles, Californie ~~~~~ 375ml **28<sup>00</sup>**

**VALPOLICELLA DOC FOLONARI**  
Vénétie, Italie ~~~~~ 375ml **21<sup>00</sup>**

**BEAUJOLAIS-VILLAGE AOC GEORGES DUBOEUF**  
Beaujolais, France ~~~~~ 375ml **22<sup>00</sup>**

**\$ GAMAY AOP LES 3B • BIO**  
Beaujolais, France ~~~~~ **56<sup>00</sup>**

**\$ PINOT NOIR MARK WEST**  
Willamette, Oregon ~~~~~ **58<sup>00</sup>**

**PINOT NOIR INNISKILLIN VQA**  
Niagara, Canada ~~~~~ **8<sup>50</sup>** ~~~ **14<sup>00</sup>** ~~~ **40<sup>00</sup>**

**CABERNET SAUVIGNON, SYRAH CLIFF 79**  
Australie ~~~~~ **7<sup>00</sup>** ~~~ **11<sup>00</sup>** ~~~ **30<sup>00</sup>**

**\$ TEMPRANILLO GRAN CERDO • BIO**  
Rioja, Espagne ~~~~~ **9<sup>50</sup>** ~~~ **16<sup>00</sup>** ~~~ **44<sup>00</sup>**

**SANGIOVESE, MERLOT IGT IOVE UMBERTO CESARI**  
Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ **8<sup>00</sup>** ~~~ **13<sup>00</sup>** ~~~ **36<sup>00</sup>**

**RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO TOMMASI**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **56<sup>00</sup>**

**CHIANTI CLASSICO DOCG CARPINETO**  
Toscane, Italie ~~~~~ **10<sup>00</sup>** ~~~ **17<sup>00</sup>** ~~~ **46<sup>00</sup>**

**CABERNET SAUVIGNON AVA SLOW PRESS**  
Monterey, Californie ~~~~~ **9<sup>50</sup>** ~~~ **16<sup>00</sup>** ~~~ **44<sup>00</sup>**

**\$ CÔTES-DU-RHÔNE AOC PETIT CHAPOTON**  
Vallée du Rhone, France ~~~~~ **10<sup>00</sup>** ~~~ **17<sup>00</sup>** ~~~ **46<sup>00</sup>**

**\$ MERLOT, CAB. FRANC, CAB. SAUV. MOULIN HAUT SAINT-CLAIR**  
Puisseguin St-Émilion, Bordeaux, France ~~~~~ **52<sup>00</sup>**

**ZINFANDEL, MERLOT THE DREAMING TREE**  
Sonoma, Californie ~~~~~ **46<sup>00</sup>**

**\$ MONTEPULCIANO FATTORIA BUCCICATINO • BIO**  
Abruzzes, Italie ~~~~~ **48<sup>00</sup>**

**\$ MONASTRELL 3015 • BIO**  
Jumillia, Espagne ~~~~~ **46<sup>00</sup>**

**NEBBIOLO BAROLO DOCG FONTANAFREDDA**  
Piémont, Italie ~~~~~ **68<sup>00</sup>**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ZENATO**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **95<sup>00</sup>**

**MÉRITAGE OSOYOOS LAROSE**  
Vallée de l'okanagan, Canada ~~~~~ **88<sup>00</sup>**

**\$ CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT  
ORMA DEL DIAVOLO • BIO**  
Toscane, Italie ~~~~~ **69<sup>00</sup>**

**\$ ZINFANDEL OZV OLD VINES LODI**  
Californie ~~~~~ **52<sup>00</sup>**

# BIÈRES



## PRESSION

<b>TREMBLAY</b>	VERRE PINTÉ 2L	
LAGER 5%	5 <sup>50</sup> ~ 7	23
<b>GRIFFON</b>		
ROUSSE 4.5%	5 <sup>50</sup> ~ 7	23
<b>DEATH VALLEY</b>		
IMPÉRIAL IPA 8%	6 ~ 8	25
<b>CHEVAL BLANC</b>		
BLANCHE 5%	6 ~ 8	25
<b>ESTRELLA DAMM</b>		
LAGER 5.4%	6 <sup>50</sup> ~ 8 <sup>50</sup>	28
<b>McADAM</b>		
CIDRE DE POMME 4.7%	6 <sup>50</sup> ~ 8 <sup>50</sup>	28
<b>MCAUSLAN</b>		
INVITÉE	PRIX VARIABLE	
<b>ST-AMBROISE</b>		
IRISH STOUT 4.2%	6 ~ 8	25
<b>ST-AMBROISE</b>		
IPA 6.2%	6 ~ 8	25
<b>MCAUSLAN</b>		
NEW ENGLAND IPA 6.2%	6 ~ 8	25
<b>ST-AMBROISE</b>		
CREAM ALE 5%	6 ~ 8	25
<b>SAMUEL ADAMS 76</b>		
LAGER & ALE 4.7%	6 <sup>50</sup> ~ 8 <sup>50</sup>	28
<b>BLACK VELVET</b>		8
<b>WHITE VELVET</b>		8

## BOUTEILLE



<b>MOOSE LIGHT</b>	341 ml 4%	6
<b>MOLSON CANADIAN</b>	341 ml 5%	6
<b>BIRRA MORETTI</b>	330 ml 4.6%	7
<b>GROSSE LAURENTIDE</b>	710 ml 5%	9
<b>RICARD'S RED</b>	341 ml 5.2%	6
<b>HENEIKEN</b>	330 ml 5%	7
<b>SOL</b>	330 ml 4.5%	7
<b>BITBURGER DRIVE</b>	330 ml 0%	6
<b>GLUTENBERG BLONDE</b>		
SANS GLUTEN 473 ml 5%	7 <sup>50</sup>	



<b>HICKSON IPA</b>	500 ml 6.2%	8
<b>CHARLES HENRI</b>		
STOUT, 500 ml 6%	8	
<b>CHARLES HENRI</b>		
BLANCHE, 500 ml 5.1%	8	

# COCKTAILS



## APERITIVO

<b>GIN SAPRISTI</b>	10	<b>APEROL SPRITZ</b>	9
Panarea island gin, Amaro, Sirop de sapin, tonic, jus de lime		Aperol, Prosecco, soda, Olive	
<b>SAPPHIRE</b>	10	<b>LIMONE SPRITZ</b>	9
Gin Bombay Sapphire, Saint-Germain, Chartreuse jaune, soda, Prosecco		Limoncello Pallini, Prosecco, soda, sirop de thym, jus de citron	
<b>AMERICANO</b>	8	<b>MONA SPRITZ</b>	10
Martini Bitter, vermouth Rouge Gorge, soda		Cassis Monna & filles, vodka Greygoose à la poire, soda, Prosecco	
<b>NEGRONI</b>	10	<b>LOST SHIP</b>	9
Ungava, vermouth Rubino, Campari		Rhum Havana club 7 ans, Amaro, ginger beer, Prosecco, jus de lime	
<b>BOULVARDIER</b>	10		
Lot No. 40, vermouth Rubino, Campari			

## LES CLASSIQUES



<b>OLD FASHIONED</b>	10	<b>FRENCH 75</b>	9
Rye Lot No. 40, angostura, sucre, orange		Gin Roméo, lime, sirop simple, Prosecco, zeste de citron	
<b>MAI TAI</b>	11	<b>MOSCOW MULE</b>	11
Havana Club 7 ans, Cointreau, lime, sirop simple, rhum Trois Rivières cuvée du moulin		Vodka Grey Goose, lime, bière de gingembre, amer à l'orange, romarin	
<b>PAPER PLANE</b>	9	<b>MARGARITA</b>	9
Apérol, Whisky JP Wiser's, Amaro, lime		Tequila Cazadores Blanco, Cointreau, lime, sirop simple	
<b>PALOMA</b>	10		
Tequila Cazadores Reposado, Mezcal, sirop simple, lime, jus de pamplemousse, soda			

## POTS MASSON



DISPONIBLES SANS ALCOOL (FORMAT 2oz): 5\$

<b>GIN CAESAR</b>		<b>LIME &amp; BASILIC</b>	
Gin Beefeater, Worcestershire, lime, Tabasco, amer de celeri, Clamato, céleri		Bacardi Superior, vermouth blanc Kayak, purée de fraises, basilic, sirop simple, lime, soda	
<b>SAN PEDRO</b>		<b>PAMPEV</b>	
Téquila Cazadores blanco, cassis Monna & filles, jus aloès, lime, amer à la cerise, ginger ale		Vodka, cassis Monna & filles, purée de camerises, sirop de thym et citron, lime	
<b>PIÑA COLADA</b>		<b>LIMONADE DU CAPITAINE</b>	
Rhum Trois Rivières cuvée de l'océan, purée d'ananas grillée, lait de coco, sirop cinq épices, lime		Bacardi Oakheart, Limoncello, limonade, jus de canneberge, soda, citron	

## GIN

<b>BEEFEATER LONDON</b>	
DRY GIN	6
<b>HENDRICK'S SCOTLAND</b>	
DRY GIN	8
<b>BOMBAY SAPPHIRE EAST</b>	
DRY GIN	7
<b>BOTANIST ISLAY</b>	
DRY GIN	9
<b>LEVENSWATER SPRING 34</b>	
DRY GIN	9
<b>PANAREA</b>	
ISLAND GIN	8
<b>KM12</b>	
GIN BORÉAL	8
<b>UNGAVA</b>	
DRY GIN	7
<b>ROMEO'S</b>	
DRY GIN	8
<b>ST-LAURENT</b>	
GIN DE MER	9

## BOURBONS WHISKIES

<b>WILD TURKEY</b>	
BOURBON	6
<b>BULLEIT FRONTIER</b>	
BOURBON	7
<b>WOODFORD RESERVE</b>	
BOURBON	8
<b>MAKER'S MARK</b>	
BOURBON	8
<b>COUREUR DES BOIS</b>	
WHISKY	6
<b>CANADIAN CLUB</b>	
100% RYE	6
<b>LOT NO. 40</b>	
RYE SINGLE COPPER STILL	7
<b>JP WISER'S</b>	
WHISKY	6

## SCOTCH SINGLE MALT

<b>TÉ BHEAG</b>	
BLENDED	7
<b>BOWMORE</b>	
12 ANS	8
<b>AUCHENTOSCHAN</b>	
12 ANS	8
<b>GLENMORANGIE</b>	
ORIGINAL	9
<b>HIGHLAND PARK</b>	
12 ANS	10
<b>TALISKER</b>	
10 ANS	10
<b>ARBEG</b>	
10 ANS	12
<b>LAGAVULIN</b>	
16 ANS	13