

# 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>  
Tomato bruschetta, ricotta, balsamic vinegar

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

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

**OLIVES & PICKELS** ~~~~~ 4<sup>50</sup>

**ARANCINI** ~~~~~ 9<sup>00</sup>  
Fried mushroom risotto with truffle oil and artisanal bacon

**FONDU WITH PARMESAN** ~~~~~ 9<sup>00</sup>  
Old cheese from Quebec with marsala poached pear, tomato jam and parmesan

**CAPRESE SALAD** ~~~~~ 10<sup>00</sup>  
Mozzarina, 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 de Charlevoix, chorizo, Charlot 1608, prosciutto, cheese «Pleine lune», cheese «Hercule de la laiterie de Charlevoix», marinated olives, fig jam, onion confit and pickles

**CHEESE PLATTER** ~~~~~ 12<sup>00</sup>  
Fig jam, cheese « Plein lune », cheese « Bleubry », cheese « Hercule de la laiterie de Charlevoix », grapes, croutons

# SALADS

**CAESAR** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Romaine, bacon, garlic croutons, housemade Caesar dressing, parmesan

**CHICKEN ARUGULA** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Chicken, carrots, parmesan, garlic croutons, bruschetta, balsamic dressing

**GREEK** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Feta, cucumber, tomatoes, kalamata olives, red onions, balsamic dressing, arugula

**SPINACH AND GOAT CHEESE** ~~~~~ 17<sup>50</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, mozzarina, fresh basil

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

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

**FANTASIA**  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarina, arugula

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

# DESSERTS

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

**SEASONAL CRÈME BRULÉE** ~~~~~ 6<sup>00</sup>  
Lactose free

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

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

# 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>

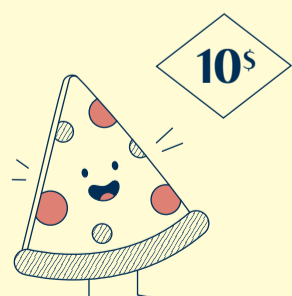
**CAPPUCCINO** ~~~~~ ☕ 3<sup>50</sup>

**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>



# KIDS MENU

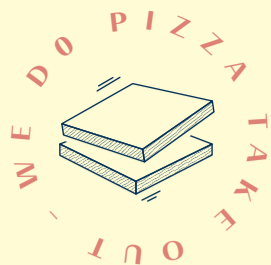
**MAIN DISH OF YOUR CHOICE**  
Mini-pizza with cheese  
Mini-pizza with pepperoni & cheese  
Spaghetti  
Chicken nuggets & matchstick fries  
Caesar salad

**DESSERT**  
Chocolate Brownie

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

# PIZZA

10 INCH



- 01 **MARGHERITA** ~~~~~ 14<sup>00</sup>  
Tomato sauce, mozzarina, fresh basil
- 02 **FOUR CHEESE** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Tomato sauce, 1608 cheese, mozzarella, goat cheese, parmesan, caramelized onions
- 03 **AMERICANA** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, mozzarella
- 04 **CARNIVORE** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Tomato sauce, bacon, 1608 cheese sausage, pepperoni, mushrooms, red onions, mozzarella
- 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, green onions, buffalo sauce
- 07 **FANTASIA** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarina, 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, fresh salmon, shrimps, scallops, leeks, mushrooms, dried tomatoes, capers, mozzarella, parmesan
- 10 **GRECQUE** ~~~~~ 14<sup>50</sup>  
Tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, parmesan, oregano
- 11 **DUCK** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, duck confit, goat cheese, parmesan cheese, tomatoes, mushrooms, caramelized onions
- 12 **TROIS GARÇONS** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Béchamel, leeks, pears, cheese « Bleubry », parmesan, arugula, caramelized pecans, balsamic caramel
- 13 **PIZZA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

# PASTA

- SPAG MEATBALLS** ~~~~~ 14<sup>00</sup>  
Spaghetti, sausage sauce, pork & veal meatballs, parmesan, fresh basil
- CARBONARA** ~~~~~ 15<sup>50</sup>  
Spaghetti, cream sauce, egg yolk, bacon, shallots, parmesan
- MAC N' CHEESE** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Macaroni, bacon, five cheeses: Cantonnier, 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, cream, pesto, roasted tomatoes, mozzarina, spinach, pine nuts
- SAN FRANCISCO** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Farfalle, chicken, mushrooms, sundried tomatoes, leeks, pine nuts, creamy parmesan sauce
- 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, capers, garlic
- DUCK** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Penne, duck confit, cream, parmesan, mushrooms, tomatoes, onion confit, arugula
- POLLO** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Spaghetti, butter herb, chicken, roasted tomatoes, shallot, arugula
- PAPPARDELLE STROGONOFF** ~~~~~ 18<sup>00</sup>  
Pappardelle, braised beef, beef broth, wild mushrooms, sour cream, paprika
- CHARLEVOIX** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Gnocchi, cream, chorizo, cheese « Bleubry », asparagus, wild mushrooms, shallots
- PASTA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

## EXTRAS

**PIZZA DOUGHT  
GLUTEN FREE**

+ 2<sup>50</sup>

**ARTISANAL BACON ♦ ROASTED CHICKEN ♦ SHRIMPS  
1608 CHEESE SAUSAGE & FINE HERBS ♦ 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>00</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 ~~~~~ demi **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 SÉCATEURS BADENHORST**  
Western Cape, Afrique du Sud ~~~~~ **9<sup>00</sup>** ~~~~ **15<sup>00</sup>** ~~~~ **42<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 BRANCOTT ESTATE**  
Marlborough, Nouvelle-Zélande ~~~~~ **38<sup>00</sup>**
-  **CHARDONNAY VOYAGEUR**  
Niagara, Canada ~~~~~ **55<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>**
- TAVEL DOMAINE DU VIEIL AVEL LOUIS ROCHE**  
Vallée du Rhone, France ~~~~~ **45<sup>00</sup>**

## BULLES



- PROSECCO MASI AGRICOLA MODELLO**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **8<sup>00</sup>** ~~~~~ **36<sup>00</sup>**
- CAVA FREIXENET ELYSSIA**  
Catalogne, Espagne ~~~~~ **46<sup>00</sup>**
- RODERER ESTATE BRUT**  
Anderson valley, California ~~~~~ **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 ~~~~~ demi **28<sup>00</sup>**
- VALOPICELLA DOC FOLONARI**  
Vénétie, Italie ~~~~~ demi **21<sup>00</sup>**
- BEAUJOLAIS-VILLAGE AOC GEORGES DUBOEUF**  
Beaujolais, France ~~~~~ demi **22<sup>00</sup>**
- PINOT NOIR INNISKILLIN VQA**  
Niagara, Canada ~~~~~ **8<sup>50</sup>** ~~~~ **14<sup>00</sup>** ~~~~ **40<sup>00</sup>**
-  **CARIGNAN VEILLE VIGNES DOMAINE ST-PREIGNAN**  
Pays d'oc, France ~~~~~ **9<sup>00</sup>** ~~~~ **15<sup>00</sup>** ~~~~ **42<sup>00</sup>**
-  **PINOT NOIR MARK WEST**  
Willamette, Oregon ~~~~~ **51<sup>00</sup>**
-  **PINOT NOIR LES CADOLLES**  
Bourgogne, France ~~~~~ **58<sup>00</sup>**
- CABERNET SAUVIGNON, SYRAH CLIFF 79**  
Australie ~~~~~ **7<sup>00</sup>** ~~~~ **11<sup>00</sup>** ~~~~ **30<sup>00</sup>**
-  **TREMPANILLO GRAN CERDO**  
Rioja, Espagne ~~~~~ **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, California ~~~~~ **9<sup>50</sup>** ~~~~ **16<sup>00</sup>** ~~~~ **44<sup>00</sup>**
-  **CÔTES-DU-RHÔNE AOC DOMAINE DECHANTEPIERRE**  
Vallée du Rhône, France ~~~~~ **9<sup>00</sup>** ~~~~ **15<sup>00</sup>** ~~~~ **42<sup>00</sup>**
-  **MERLOT, CAB. SAUV. AMC CHÂTEAU LA MALETONNE**  
Bordeaux, France ~~~~~ **46<sup>00</sup>**
- ZINFANDEL, MERLOT THE DREAMING TREE**  
Sonoma, Californie ~~~~~ **46<sup>00</sup>**
- SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON LIANO UMBERTO CESARI**  
Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ **62<sup>00</sup>**
-  **MONASTRELL 3015**  
Jumillia, Espagne ~~~~~ **46<sup>00</sup>**
- NEBBIOLO BAROLO DOCG BENI DI BATASIOLO**  
Piémont, Italie ~~~~~ **68<sup>00</sup>**
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ZENATO**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **95<sup>00</sup>**
- MERITAGE OSOYOOS LAROSE**  
Vallée de l'okanagan, Canada ~~~~~ **88<sup>00</sup>**
-  **CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT ORMA DEL DIAVOLO**  
Toscane, Italie ~~~~~ **64<sup>00</sup>**
-  **ZINFANDEL OZV OLD VINES LODI**  
Californie ~~~~~ **52<sup>00</sup>**

# BIÈRES

## PRESSION



**TREMBLAY** VERRE PINTÉ 2L  
LAGER 5% ~~~~~ 5<sup>50</sup> ~ 7<sup>00</sup> ~ 23

**GRIFFON**  
ROUSSE 4.5% ~~~~~ 5<sup>50</sup> ~ 7<sup>00</sup> ~ 23

**DEATH VALLEY**  
IMPÉRIAL IPA 8% ~~~~~ 6<sup>00</sup> ~ 8<sup>00</sup> ~ 25

**CHEVAL BLANC**  
BLANCHE 5% ~~~~~ 6<sup>00</sup> ~ 8<sup>00</sup> ~ 25

**BITBURGER**  
PILSNER 4.8% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 28  
Disponible en buck de 1 litre - 15\$



**McADAM**  
CIDRE DE POMME 4.7% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 28

**COUP DE GRISOU**  
SARRASIN 5% ~~~~~ 6<sup>00</sup> ~ 8<sup>00</sup> ~ 25

**ST-AMBROISE**  
IRISH STOUT 4.2% ~~~~~ 6<sup>00</sup> ~ 8<sup>00</sup> ~ 25

**ST-AMBROISE**  
IPA 6.2% ~~~~~ 6<sup>00</sup> ~ 8<sup>00</sup> ~ 25

**MCAUSLAN**  
NEW ENGLAND IPA 6.2% ~~~~~ 6<sup>00</sup> ~ 8<sup>00</sup> ~ 25

**ST-AMBROISE**  
CREAM ALE 5% ~~~~~ 6<sup>00</sup> ~ 8<sup>00</sup> ~ 25

**SAMUEL ADAMS**  
BOSTON LAGER 4.8% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 28

**BLACK VELVET** ~~~~~ 8<sup>00</sup>

**WHITE VELVET** ~~~~~ 8<sup>00</sup>



## BOUTEILLE

**COORS LIGHT** ~~~~~ 6

**MOLSON CANADIAN** ~~~~~ 6

**GROSSE LAURENTIDE** ~ 9

**RICARD'S RED** ~~~~~ 6

**BITBURGER DRIVE** ~~~~~ 6

**SOL** ~~~~~ 7

**BIRRA MORETTI** ~~~~~ 7

**HENEIKEN** ~~~~~ 7

**COORS BANQUET** ~~~~~ 6

**GLUTENBERG BLONDE**  
SANS GLUTEN ~~~~~ 7

**Micro-brasserie**  
**LE TROUBADOUR**

375ml  
7<sup>50</sup>\$

**SANG D'ENCRE** IRISH STOUT

**MACTAVISH** PALE ALE

**PITOUNE** LAGER

**LA SAISON DU TRACTEUR**  
ALE FORTE

# COCKTAILS

## NEGRONI



**NEGRONI CLASSIQUE** ~ 10

Gin Beefeater, Campari, vermouth rouge Kayak

**NEGRONI BLANCO** ~ 10

Gin Beefeater, Suze, Lillet blanc

**NEGRONI PREMIUM** ~ 13

Gin Botanist, Campari, vermouth rouge Martini Riserva spéciale

**ROSITA** ~ 11

Téquila Cazadores reposado, Campari, vermouth Martini Riserva spéciale, Mezcal

## LES CLASSIQUES



**GIN SAPRISTI** ~ 10

Gin Km 12, Amaro, sirop de sapin, tonic, lime, romarin

**OLD FASHIONED** ~ 10

Bourbon Wild Turkey, angostura, sucre, orange

**MOSCOW MULE** ~ 11

Vodka Grey Goose, lime, bière de gingembre, amer à l'orange, romarin

**MAI TAI** ~ 11

Havana Club 7 ans, Cointreau, lime, sirop simple, rhum Trois Rivières cuvée du moulin

**MARGARITA** ~ 9

Tequila Cazadores blanco, Cointreau, lime, sirop simple

**PAPER PLANE** ~ 9

Apérol, Canadian Club 100% rye, Amaro, jus lime

**FRENCH 75** ~ 9

Gin Piger Henricus, lime, sirop simple, prosecco, zeste de citron

**HANKY PANKY** ~ 12

Gin Star of Bombay, vermouth rouge Martini Riserva spéciale, Amaro, Chartreuse, amer Saprستي, jus de pamplemousse

**SPRITZ** ~ 9

Aperol, prosecco, soda

## POTS MASSON



**GIN CAESAR**

Gin Beefeater, Worcestershire, lime, Tabasco, amer de celeri, Clamato, céleri

**PIÑA COLADA**

Rhum Trois Rivières cuvée de l'océan, purée d'ananas grillée, lait de coco, sirop cinq épices, jus lime

**NOGG**

Calvados Roger Groult 3 ans, vodka, angostura, lime, œuf, cidre de pomme

**LIME & BASILIC**

Bacardi Superior, vermouth blanc Kayak, purée de fraises, basilic, sirop simple, lime, soda

**SAN PEDRO**

Téquila Cazadores blanco, cassis Monna & filles, jus aloès, jus lime, amer à la cerise, ginger ale

**PAMPEV**

Vodka, cassis Monna & filles, purée de camerises, sirop de thym et citron, lime

**MOJITO**

Bacardi Superior, sucre, lime, menthe, soda

**LIMONADE DU CAPITAINE**

Bacardi Oakheart, Limoncello, limonade, jus de canneberge, soda, citron

## GIN

**BEEFEATER LONDON**

DRY GIN ~~~~~ 6

**HENDRICK'S SCOTLAND**

DRY GIN ~~~~~ 8

**STAR OF BOMBAY LONDON**

DRY GIN ~~~~~ 8

**BOTANIST ISLAY**

DRY GIN ~~~~~ 9

**LEVENSWATER SPRING 34**

DRY GIN ~~~~~ 9

**UNCLE VAL'S BOTANICAL**

DRY GIN ~~~~~ 10

**KM12**

GIN BORÉAL ~~~~~ 8

**UNGAVA**

DRY GIN ~~~~~ 7

**PIGER HENRICUS**

DRY GIN ~~~~~ 8

**ST-LAURENT**

GIN DE MER ~~~~~ 9

## BOURBONS WHISKIES

**WILD TURKEY**

BOURBON ~~~~~ 6

**BULLEIT FRONTIER**

BOURBON ~~~~~ 7

**WOODFORD RESERVE**

BOURBON ~~~~~ 8

**MAKER'S MARK**

BOURBON ~~~~~ 8

**COUREUR DES BOIS**

WHISKY ~~~~~ 6

**CANADIAN CLUB**

100% RYE ~~~~~ 6

**LOT NO. 40**

RYE SINGLE COPPER STILL ~~~~~ 7

**JP WISER'S**

WHISKY ~~~~~ 6

## SCOTCH SINGLE MALT

**TÉ BHEAG**

BLENDED ~~~~~ 7

**BOWMORE**

12 ANS ~~~~~ 8

**AUCHENTOSCHAN**

12 ANS ~~~~~ 8

**GLENMORANGIE**

ORIGINAL ~~~~~ 9

**HIGHLAND PARK**

12 ANS ~~~~~ 10

**TALISKER**

10 ANS ~~~~~ 10

**ARBEG**

10 ANS ~~~~~ 12

**LAGAVULIN**

16 ANS ~~~~~ 13

## CAFÉS ALCOOLISÉS

7<sup>50</sup>

CHOIX D'ALCOOL :

**BAILEY'S, COUREUR DES BOIS, FRANGELICO OU BRÉSILIEN**