

COCKTAILS

signatures

OLD FASHIONED LE LOUNGE

Rye whiskey, sucre, amertume aux arômes de chocolat, fumé au bois de cerisier



-Une nuit glaciale à Saint-Sauveur, un étranger demanda un Old Fashioned unique. Intrigué, le barman mélangea rye, bitter, chocolat et sirop, puis le smoka au bois de cerisier. À la première gorgée, l'homme sourit, laissa une pièce dorée et murmura : "Enfin... vous l'avez retrouvé."-15

LE COCKTAIL DU CHEF BALOU

Grand marnier, jus d'orange, jus de citron, bière blanche



-Personne ne maîtrise l'art du cocktail comme Chef Balou. Après mille essais (et autant de dégustations), il a créé LE drink : un parfait équilibre entre Grand Marnier, agrumes et bière blanche. Essayez-le, et vous comprendrez. -14

L'ÉLIXIR

Chartreuse, liqueur de sureau, lime et menthe



-Créé pour éveiller les sens, L'Élixir mélange la puissance de la Chartreuse, la douceur du sureau et la fraîcheur de la menthe. Une potion parfaite, légèrement relevée par le Tajín, qui transforme chaque gorgée en une révélation. Un cocktail mystique... Osez goûter la magie.-15

DIRTY BORÉAL MULE

vodka Dirty Devil, liqueur de sapin, jus de canneberge, bière de gingembre, jus de lime



*-Dans un village caché au nord du Québec, à Saint-Sauveur, une rumeur circulait... Au cœur de la forêt, un bar mystérieux accueillait les âmes curieuses. On disait que quiconque osait commander un Dirty Boréal Mule voyait sa soirée prendre une tournure... **inoubliable**. Osez-vous tenter l'expérience ?-14*



COCKTAILS

signatures



LE NORDIC

Gin 3 lacs orange, liqueur de sureau, jus pamplemousse et amertume a l'orange.



-On raconte que le chef Balou du Lounge Saint-Sauveur, aussi génial que dérangé, voulait capturer l'essence du froid nordique dans un cocktail. Vêtu de son tablier et après avoir trop goûté à ses propres créations, il disparut en forêt... Plusieurs jours plus tard,, il refit surface. Il franchit la porte du Lounge, les yeux brillants de folie, une branche de sapin à la main et s'écria : "J'AI LA RECETTE !!!"-14



LE NAUFRAGÉ

Rhum ambré, Rhum coco, jus de fruit de passion, sirop miel & gingembre, jus de lime, canelle

-On raconte que John "Le Naufrage", pirate du XVIIIe siècle, dériva après une tempête et s'échoua sur une île mystérieuse. Accueilli par une tribu locale, il découvrit un élixir de rhum et d'épices. De retour à La Havane, il partagea la recette dans une taverne... et depuis, ce cocktail a conquis le monde !-14



LE QUÉBECOIS ESPRESSO MARTINI

Vodka dirty devil, coureur des bois, espresso, crème et sirop de vanille



-Un soir au Lounge, Gabby demanda un cocktail réconfortant mais percutant. Le barman, inspiré, mélangea vodka, Coureur des Bois, espresso et vanille. À la première gorgée, Gaby sourit : "C'est l'hiver en version cocktail." Depuis, ce drink est devenu un incontournable-14



LE SPICY MYSTIC

tequila blanche hornitos, sirop de basilic, jus de citron, framboises, jalapeno, eau pétillante

-Dans un bar mythique de Saint-Sauveur appelé Le Lounge, les habitués racontaient qu'il existait un cocktail nommé Le Spicy Mystic. On disait que quiconque osait le boire pouvait révéler des secrets cachés et sombrer dans une transe incontrôlable-14



MOCKTAILS

signatures



LE GOLDEN ERA

Jus de pommes, sirop d'érable, jus d'oranges, amertume d'oranges, eau pétillante



- Dans les années folles, Goldie Beaumont trompa un agent fédéral avec un cocktail sans alcool, mais digne d'un Old Fashioned. Jus de pomme, érable, orange flambée : le Golden Era était né



LE RUBY FIZZ

Purée de framboises, jus de citron, eau pétillante avec une touche sucré

- Un mixologue voulait capturer l'éclat d'un rubis liquide. Fraise, citron, bulles, et le Ruby Fizz illumina les soirées chics.

LE CITRUS GLOW

Jus d'oranges, jus de citron, sirop de miel, eau pétillante



- Un matin doré, un barman créa un élixir d'agrumes et miel. Rafraîchissant et éclatant, le Citrus Glow vit le jour-

✦ MOCKTAILS SIGNATURE - 9.50\$ ✦



COCKTAILS

classiques



BLOODY CEASAR

VODKA DIRTY DEVIL, TABASCO, WORCESTERSHIRE, CLAMATO, OLIVES, CITRON

13

AMARETTO SOUR

AMARETTO, BLANC D'OEUF, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON

14

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE LIME, SIROP D'AGAVE

14

OLD FASHIONED

MAKER'S MARK, ANGOSTURA & SUCRE BRUN

15

LONG ISLAND

ICED TEA

VODKA, RHUM, TEQUILA, GIN, TRIPLE SEC, JUS DE LIME, COCA-COLA

14

COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLE SEC, LIME, CANNEBERGE

14

MARTINI VODKA

VODKA, VERMOUTH BLANC, JUS D'OLIVE

12/14

PALOMA

TEQUILA, JUS DE LIME, SODA & JUS DE PAMPLEMOUSSE

14

MARTINI GIN

GIN, VERMOUTH BLANC, JUS D'OLIVE

12/14

WHISKEY SOUR

WHISKY, BLANC, D'OEUF, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON, ANGOSTURA

14

TOM COLLINS

GIN, JUS DE CITRON, SODA, SIROP SIMPLE

14

PAPER PLANE

WHISKY, APEROL, AMARO, JUS DE CITRON

15

MOJITO CLASSIQUE

RHUM BLANC, MENTHE, LIME, SODA

14

MARTINI LITCHI

VODKA DIRTY DEVIL, SOHO, SIROP DE LITCHI, JUS DE CANNEBERGE BLANC

14

APEROL SPRITZ

APEROL, SODA, MOUSSEUX

14

NEGRONI

VERMOUTH ROUGE, GIN, CAMPARI

15

MARTINI ESPRESSO

VODKA, TIA MARIA, SIROP SIMPLE, ESPRESSO

14

Certains de nos cocktails peuvent contenir du blanc d'oeuf



NOS BIÈRES

20 OZ / PICHET

LA MATANTE	9,75	28
CHIPIE ROUSSE	9,75	28
HOEGAARDEN	9,75	28
STELLA ARTOIS	10.50	30
MICHELOB ULTRA	9,75	28
GOOSE ISLAND IPA	9,75	28

BOUTEILLES/CANNETTES

CORONA	9,50
belle-mère(west coast ipa)	9
CIDRE LACROIX	9,50

SANS ALCOOL

CORONA 0%	9
-----------	---

CARTE DES VINS

ORANGES, ROSÉS & BULLES

AUSTRALIE

Clementine Orange 50
Frontenac Blanc, Montérégie, 2021

NOUVELLE-ZÉLANDE

Oyster Bay Rosé 45
Chardonnay, Pinot Noir, Marlborough, 2020

FRANCE

Domaine Fouet - Pour Ma Gueule (bulles)
Chenin, Val De Loire, biologique 50

BLANCS

FRANCE

Le Temps des Amis 45
Sauvignon Blanc, Gascogne, 2018

Maison Castel 12 / 55
Chardonnay-Viognier Grande Réserve, 2020

Sainte-Claire 80
Chablis, Bourgogne, 2022

ITALIE

Kris 14 / 60
Pinot Grigio Delle Venezia, 2019

Montresor 55
Soave, Vénétie, 2019

NOUVELLE-ZÉLANDE

Oyster Bay 12 / 55
Sauvignon Blanc, Marlborough, 2022

Oyster Bay 55
Chardonnay, Marlborough, 2022

Oyster Bay 55
Pinot Grigio, Hawkes Bay, 2022

CARTE DES VINS

BLANCS

ESPAGNE

Basa Telmo Rodriguez

Rueda, Verdejo, Viura, 2020

55

Blanc de Pacs (bio)

Pares Balta, Parellada, Macabeo, 2020

55

PORTUGAL

Monte Da Cal

Herbade, Alentejo, 2022

ROUGES

FRANCE

Château La Grange Clinet

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2016

60

Châteauneuf-du-Pape

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Domaine du Pegau, 2018

190

Maison Castel

Cabernet Sauvignon, Languedoc, 2022

12 / 55

Baron de Lestac

Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, 2020

60

ITALIE

Montresor Amarone

Corvina, Rondinella, Molinara, Vénétie, 2018

86

Vietti

Barbera d'Asti, 2019

60

Brancaia Tre

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, 2019

60

Brolio Chianti-Classico

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, 2018

75

CARTE DES VINS

ROUGES

AUSTRALIE

Barossa Valley
Shiraz, 2019

55

Barossa Valley
Grenache, Syrah, Mourvèdre, 2017

12 / 55

ARGENTINE

Alma Negra
Malbec, Bonarda, 2018

60

Padrillos
Pinot Noir, Mendoza, 2019

14 / 60

AFFRIQUE DU SUD

Dornier The Pirate of Cocoa Hill
Shiraz, Merlot, Cabernet, Western
Cape, 2020

50

ÉTATS-UNIS

Le Cigare Volant Bonny Doon
Grenache, Californie

60

Caymus
Napa Valley, Cabernet Sauvignon,
Californie, 2018

240