

# 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,cannelle

*-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



<b>BLOODY CEASAR</b> VODKA DIRTY DEVIL, TABASCO, WORCESTERSHIRE, CLAMATO, OLIVES, CITRON	<b>13</b>	<b>AMARETTO SOUR</b> AMARETTO, BLANC D'OEUF, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON	<b>14</b>
<b>MARGARITA</b> TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE LIME, SIROP D'AGAVE	<b>14</b>	<b>OLD FASHIONED</b> MAKER'S MARK, ANGOSTURA & SUCRE BRUN	<b>15</b>
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> VODKA, RHUM, TEQUILA, GIN, TRIPLE SEC, JUS DE LIME, COCA-COLA	<b>14</b>	<b>COSMOPOLITAN</b> VODKA, TRIPLE SEC, LIME, CANNEBERGE	<b>14</b>
<b>MARTINI VODKA</b> VODKA, VERMOUTH BLANC, JUS D'OLIVE	<b>12/14</b>	<b>PALOMA</b> TEQUILA, JUS DE LIME, SODA & JUS DE PAMPLEMOUSSE	<b>14</b>
<b>MARTINI GIN</b> GIN, VERMOUTH BLANC, JUS D'OLIVE	<b>12/14</b>	<b>WHISKEY SOUR</b> WHISKY, BLANC, D'OEUF, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON, ANGOSTURA	<b>14</b>
<b>TOM COLLINS</b> GIN, JUS DE CITRON, SODA, SIROP SIMPLE	<b>14</b>	<b>PAPER PLANE</b> WHISKY, APEROL, AMARO, JUS DE CITRON	<b>15</b>
<b>MOJITO CLASSIQUE</b> RHUM BLANC, MENTHE, LIME, SODA	<b>14</b>	<b>MARTINI LITCHI</b> VODKA DIRTY DEVIL, SOHO, SIROP DE LITCHI, JUS DE CANNEBERGE BLANC	<b>14</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL, SODA, MOUSSEUX	<b>14</b>	<b>MARTINI ESPRESSO</b> VODKA, TIA MARIA, SIROP SIMPLE, ESPRESSO	<b>14</b>
<b>NEGRONI</b> VERMOUTH ROUGE, GIN, CAMPARI	<b>15</b>		

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)** 50  
Chenin, Val De Loire, biologique

## 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**