



LE CELLIER



SÉLECTION DE VINS BLANCS

SÉLECTION MAISON

Chardonnay, Cliff 79, Meritus Wines, Australie-Méridionale 33,00 \$

FRANCE

Sauvignon blanc, Tariquet, Château du Tariquet, Côtes de Gascogne 35,00 \$

Muscadet-Sèvre et Maine sur lie, La Sablette, Marcel Martin, Vallée de la Loire 36,00 \$

Bourgogne Aligoté, Prince Philippe, Bouchard Aîné et Fils, Bourgogne 39,00 \$

Gentil Hugel, Hugel & Fils, Alsace 41,00 \$

Saint-Véran, Georges Dubœuf, Mâconnais 46,00 \$

Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne 65,00 \$

Sancerre, Château de Sancerre, Marnier-Lapostolle, Vallée de la Loire 64,00 \$

CHILI

Chardonnay, Errazuriz Estate Reserva, Viña Errazuriz, Vallée de Casablanca 35,00 \$

ÉTATS-UNIS

Chardonnay, Diamond Collection, Francis Ford Coppola, Californie 57,00 \$

CANADA

Pinot blanc, Five Vineyards, Mission Hill Family Estate, Colombie-Britannique 45,00 \$



Sélection de vins agrobiologiques disponibles sur demande.
Ces vins sont issus de raisins de culture agrobiologique, un mode de production sans engrais chimiques, pesticides, herbicides ni insecticides.

SÉLECTION DE VIN ROSÉ

Fronton, SCEA Château Bellevue La Forêt, Sud-Ouest de la France 36,00 \$

SÉLECTION DE VINS ROUGES

SÉLECTION MAISON

Merlot Malbec, Astica, Bodegas Trapiche, Cuyo, Argentine 33,00 \$

FRANCE

Pinot noir, De la Chevalière, Laroche, Pays d'Oc 36,00 \$

Madiran, Torus, Alain Brumont, Sud-Ouest 40,00 \$

Merlot, Christian Moueix, Ets Jean-Pierre Moueix, Bordeaux 44,00 \$

Côtes du Rhône, E. Guigal, Vallée du Rhône 46,00 \$

Crozes-Hermitage, Les Meysonniers, M. Chapoutier, Vallée du Rhône 62,00 \$

CHILI

Cabernet Sauvignon, Errazuriz Estate, Viña Errazuriz, Vallée de l'Aconcagua 36,00 \$

Cabernet Sauvignon, Max Reserva, Viña Errazuriz, Vallée de l'Aconcagua 46,00 \$

AUSTRALIE

Shiraz, Bin 50, Lindeman's, Australie-Méridionale 34,00 \$

Shiraz Cabernet, Koonunga Hill, Penfolds, Australie-Méridionale 43,00 \$

Cabernet Sauvignon, Yellow Label, Wolf Blass, Australie-Méridionale 44,00 \$

ÉTATS-UNIS

Big House Red, Ca' del Solo Vineyard, Californie 41,00 \$

Cabernet Sauvignon, Château Saint-Jean, Californie 52,00 \$

ITALIE

Campo Ceni, Barone Ricasoli, Toscane 37,00 \$

Sangiovese Merlot Cabernet Sauvignon, TRE La Brancaia, Casa Brancaia, Toscane 59,00 \$



Sélection de vins agrobiologiques disponibles sur demande.
Ces vins sont issus de raisins de culture agrobiologique, un mode de production sans engrais chimiques, pesticides, herbicides ni insecticides.

SÉLECTION DE CHAMPAGNES ET DE MOUSSEUX

Cinzano Prosecco, Spumante dry	37,00 \$
Vouvray mousseux, Château Moncontour Cuvée Prédilection, Brut	48,00 \$
Mumm Cuvée Napa, Prestige, Brut	70,00 \$
Nicolas Feuillatte Premier Cru, Réserve Particulière, Brut	139,00 \$
Moët & Chandon, Imperial, Brut	155,00 \$
Moët & Chandon, Cuvée Dom Pérignon, Brut	450,00 \$

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FORTES

Gin	6,05 \$
Rhum	6,05 \$
Vodka	6,05 \$
Whisky	6,05 \$
Bloody César	6,23 \$
Cocktail	7,19 \$
Smirnoff Ice	7,19 \$

PUNCH EN BOL (50 personnes)

Punch aux fruits	105,00 \$
Punch au champagne	155,00 \$
Punch alcoolisé	155,00 \$

APÉRITIFS

Vermouth	6,05 \$
Vin au verre, sélection maison	7,19 \$
Kir	7,56 \$
Martini	7,75 \$

CARTE DES BOISSONS

DIGESTIFS

Amaretto	6,62 \$
Baileys L'Original	6,62 \$
Cointreau	6,62 \$
Crème de cacao	6,62 \$
Crème de menthe blanche ou verte	6,62 \$
Drambuie	6,62 \$
Kahlúa	6,62 \$
Porto Taylor Fladgate	6,62 \$
Sambuca	6,62 \$
Peachtree Schnapps	6,62 \$
Tia Maria	6,62 \$
Triple Sec	6,62 \$
Cognac V.S.	6,81 \$
Grand Marnier	7,56 \$
Cognac V.S.O.P.	9,83 \$

BIÈRES DOMESTIQUES

Bud Light, Bud Light Lime, Labatt Bleue et Molson Canadian	5,10 \$
--	---------

BIÈRES IMPORTÉES

Beck's, Stella Artois	5,86 \$
-----------------------	---------

CARTE DES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Boisson gazeuse	3,03 \$
Eau de source (au bar seulement)	3,21 \$
Jus (bouteille)	3,78 \$
Eau minérale Perrier (bouteille)	4,16 \$
Bloody César sans alcool et Bloody Mary sans alcool	4,35 \$

Si les ventes des bars, ouvert ou payant, sont inférieures à 400,00 \$, des frais de main-d'œuvre de 150,00 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.
Chaque bouteille de 40 oz est servie avec : 12 verres, glace, fruits (citrons et limettes tranchés, cerises), bâtonnets à cocktail et 8 canettes de boissons gazeuses.

SERVICE DE BAR DANS VOTRE SUITE

Gin - Beefeater (bouteille)	175,00 \$
Rhum - Bacardi (bouteille)	175,00 \$
Scotch - J&B (bouteille)	175,00 \$
Vodka - Smirnoff (bouteille)	175,00 \$
Whisky - Canadian Club (bouteille)	175,00 \$

INSTALLATION D'UN BAR 125,00 \$

Les produits suivants sont compris :

Bac avec glace

Pailles et bâtonnets à cocktail

Condiments : olives, citrons et limettes tranchés, cerises

Sauces : Worcestershire et Tabasco

Épices : sel, poivre, sel de céleri

Ouvre-bouteille et coquetelier (*shaker*) à martini sur demande

L'installation de bar sera réapprovisionnée quotidiennement pour les réservations de plus d'une journée.

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Verres (à la douzaine)	10,00 \$
Bacs pour la bière (à l'unité)	5,00 \$