



# WINTER WONDERLOUNGE



THE  
GLENLIVET.



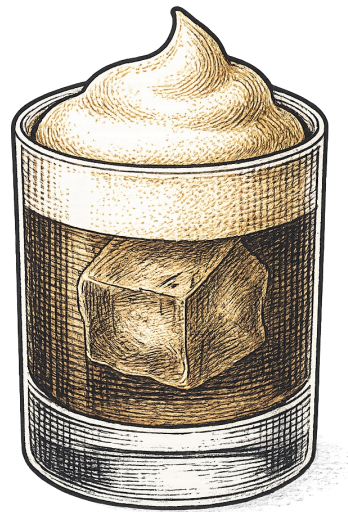
G.H.MUMM  
CHAMPAGNE

## Not So Rusty 22

Une interprétation raffinée du classique Rusty Nail.

Préparé avec du Scotch Glenlivet 12, du Drambuie et surmonté d'une luxueuse mousse d'érable.

*A refined take on the classic Rusty Nail.  
Made with Glenlivet 12 Scotch,  
Drambuie, and topped with a luxurious  
maple foam*



## Santa's Cobbler 20

Le remontant que le Père Noël prend avant de s'envoler avec ses rennes. Une variation festive du sherry cobbler, mettant en vedette la liqueur de prunes de plage pour une touche fruitée et saisonnière.

*The pick-me-up Santa takes before  
taking off with his reindeer. A festive  
twist on the Sherry Cobbler, featuring  
beach plum liqueur for a fruity, seasonal  
touch.*



## Naughty 24

Un Pornstar Martini pétillant, alliant la vodka Absolut Elyx, du fruit de la passion, une touche de vanille et un généreux trait de champagne G.H. Mumm.

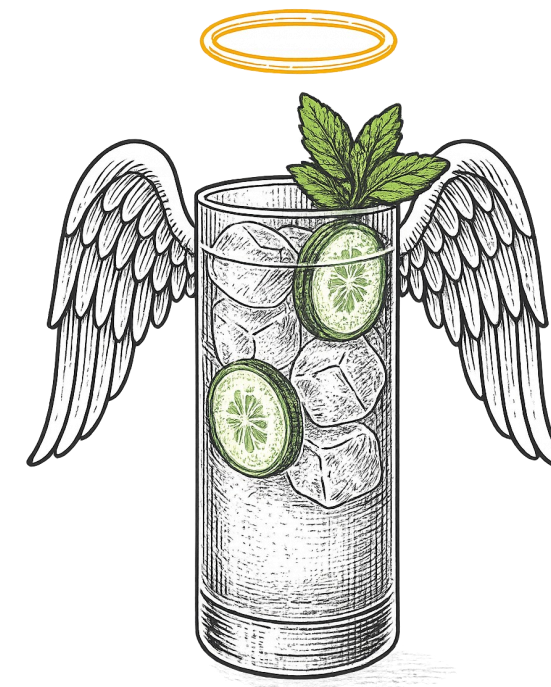
*A bubbly Pornstar martini, combining Absolut Elyx vodka, pure passion fruit, a hint of vanilla and a good hunch of G.H. Mumm champagne.*



## Nice 26

Un Collins pétillant et élégant, préparé avec de la vodka Grey Goose, du Saint-Germain, de l'eau gazeuse et du champagne G.H. Mumm.

*A sparkling, elegant Collins made with Belvedere Vodka, Saint-Germain, soda*



## Egg Nog 21

Une version moderne d'un grand classique festif, mêlant tequila Patrón Reposado et cachaça Leblon pour une finale riche, ensoleillée et réconfortante.

*\*Contient des produits laitiers et des œufs*

*A modern take on a festive classic, blending Patrón Reposado and Leblon Cachaça for a rich, sunny and warming finish.*

*\*Contains eggs and dairies*



## Nacarat Old Fashioned 20

Un classique du bar Nacarat. Le mélange de whisky de seigle Lot 40 et de rhum Plantation Dark offre couche après couche de plaisir décadent.

*A classic at Nacarat bar. The mix of Lot 40 rye whisky and Plantation Dark rum brings layers after layers of decadent pleasure.*





## Espresso Martini 20

Le mezcal et la liqueur de café que nous utilisons pour notre Espresso Martini sont la clé pour apporter de délicieuses notes festives à ce grand classique.

*The Mezcal & Coffee liqueur we use for our Espresso Martini is the key in bringing delicious holidays tasting notes to the staple*



## Negronen 26

Le cocktail signature du bar Nacarat. Une variation du mezcal negroni, réalisée avec du mezcal, du cognac X.O, un assemblage d'amari, fumé au bois de hêtre par le Grinch en personne.

*The signature cocktail of Nacarat bar. A riff on a mezcal negroni made with mezcal, X.O Cognac, a blend of amari, smoked with beachwood by the Grinch himself.*



## La P'tite Laine 22

Préparé avec une brunoise de poires et de pommes, puis flambé au Calvados Boulard, au gin Hendrick's et au sirop d'érable épicé, ce blazer rappellera de chaleureux souvenirs.

*Prepared with a fine brunoise of pears and apples, then flambéed with Boulard Calvados, Hendrick's Gin, and spiced maple syrup, this blazer will evoke warm, comforting memories.*



## Evolution Negroni 80

**(2-4 pers)**

Pour les amoureux du Negroni...  
surprenant, évolutif, amer, doux, fruité...

*For Negroni lovers...surprising, evolving, bitter, sweet, fruity...*

Gin Botanist — Mélange de vermouths maison —  
Campari

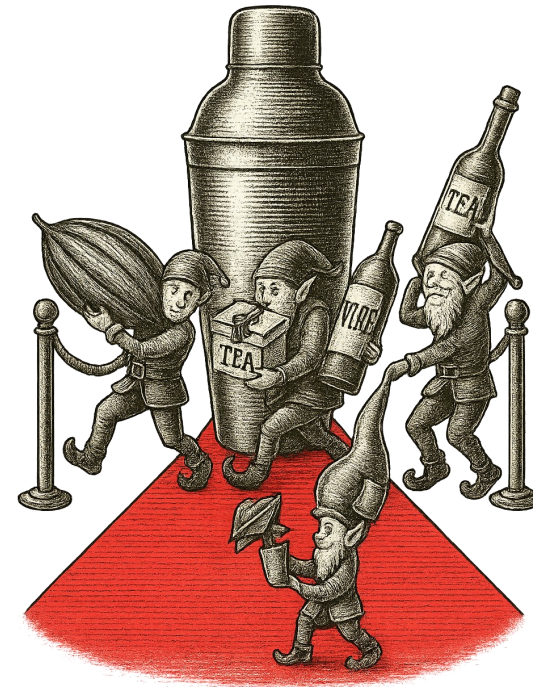


## Red Carpet Adonis 18

0%APV

Une recette que seuls les petits lutins connaissent....

*A recipe only little elves know about....*



## Fin Soda 12

0% APV

Poire, Aperitivo, Camerise, Gingembre

De vrais cocktails fait par de vrais bartenders avec de vrais ingrédients, ici à Montréal. C'est tout !

*Real Cocktails made by real bartenders with real ingredients, in Montreal. That's It.*



# Bieres

St-Caz, Pils (355ml) 4% 11  
*Les Grands-Bois, St-Casimir*

Peroni, Lager (330ml) 5.2% 13  
*Italie*

Sunsplit, NEIPA (473ml) 6.5% 14  
*Dominion City (TO) Brassée par 4Origines, Montréal*

West by Sud-Ouest, West Coast IPA (473ml) 6.0% 14  
*4Origines, Montréal*

Ghost Farm, IPA 6.0% 14  
*Wills, Montréal*

Hugo Blanche, Witbier 4.5% 14  
*Wills, Montréal*

Caffiend, Cappucino Stout 5.8% 14  
*4Origines, Montréal*

## Sans alcool

### *Alcohol free*

Petite Pause IPA 0.0% 10  
*Les Grands-Bois, St-Casimir*

Peroni Lager 0.0% 13  
*Italie*



# Vins *Wines*

## Vins Rouges

6 oz/BTL

Rosetti, Poggio del Sol

Merlot — 2018

15 / 60

Côtes-du-Rhône, Vidal-Fleury, 2021

Grenache—Syrah—Mourvèdre — 2021

16 / 62

Haut-Médoc, Les Hauts de Lestac, 2021

Cabernet Sauvignon—Merlot — 2021

18 / 65

Langhe Rosso, Marziano Abbona, 2023

Nebbiolo—Barbera—Pinot Nero — 2023

20 / 100

Barolo, Rocca Ripalta

Nebbiolo — 2019

34 / 138

## Vins Blancs

6 oz/BTL

Veneto, Terre dei Buth

Pinot Grigio — 2023

15 / 60

Niagara, Cave Spring

Riesling — 2023

18 / 65

Bourgogne, Louis Latour

Chardonnay — 2024

22 / 105

Chablis, Domaine Baudouin, La Perle de Baudoin

Chardonnay — 2022

28 / 118

Sancerre, Pierre Martin

Sauvignon Blanc — 2024

30 / 120

## Vins Roses

6 oz/BTL

Chartreuse de Mougères, Pèlerin, Pays de Caux

Grenache—Mourvèdre

15/ 60

# Champagnes et Mousseux

## Champagnes and Sparkling

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
|                                                            | 5 oz / BTL |
| <b>Mionetto</b>                                            | 18 / 75    |
| Prosecco, Italie                                           |            |
| <b>G.H. Mumm, Cordon Rouge Brut</b>                        | 38 / 200   |
| Champagne, Pinot Noir, Chardonnay et Pinot meunier, France |            |
| <b>Veuve Clicquot, Ponsardin Brut</b>                      | 249        |
| Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France |            |
| <b>Veuve Clicquot, Ponsardin Brut Rosé, Magnum (1.5L)</b>  | 580        |
| Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France |            |
| <b>Krug, Grande Cuvée Brut (375ml)</b>                     | 450        |
| Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France |            |
| <b>Moët et Chandon, Dom Pérignon Brut, 2008</b>            | 990        |
| Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France |            |
| <b>Moët et Chandon, Dom Pérignon Brut Rosé, 2013</b>       | 945        |
| Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France |            |
| <b>Piper-Heidsieck, Brut Rare, 2002</b>                    | 900        |
| Champagne, Chardonnay, Pinot noir, France                  |            |

# Spiritueux

## *Spirits* Whiskies

### Scotches

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Aberlour, 12 ans (12 years)                            | 20  |
| Ardbeg, 10 ans (10 years)                              | 30  |
| Bowmore, 22 ans Aston Martin Master's Collection (1oz) | 200 |
| Bowmore, 12 ans (12 years)                             | 20  |
| Bruichladdich, The Classic Laddie                      | 28  |
| Chivas Regal, 12 ans (12 years)                        | 14  |
| Coachbuilt, Build N°001                                | 22  |
| Coachbuilt Nacarath edition 30 ans (30 years)          | 220 |
| Cragganmore, 12 ans (12 years)                         | 25  |
| Cù Bòcan, Cask Strength Limited Edition (1 oz.)        | 140 |
| Dalwhinnie, 15 ans (15 years)                          | 30  |
| Glenfiddich, 12 ans (12 years)                         | 22  |
| Glenkinchie, 12 ans (12 years)                         | 22  |
| Glenmorangie, 10 ans (10 years)                        | 21  |
| Glenmorangie X                                         | 18  |
| Glenlivet 12 ans (12 years)                            | 23  |
| Highland Park, 12 ans (12 years)                       | 25  |
| Highland Park, 18 ans (18 years)                       | 50  |
| Johnnie Walker Black Label                             | 18  |
| Johnnie Walker Blue Label                              | 70  |
| Johnnie Walker Gold Label                              | 26  |
| Johnnie Walker Green Label                             | 24  |

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Jura, 10 ans (10 years)                     | 18  |
| Jura, 12 ans (12 years)                     | 20  |
| Lagavulin, 16 ans (16 years)                | 38  |
| Laphroaig Quarter Cask                      | 30  |
| Laphroaig, 10 ans (10 years)                | 26  |
| Macallan Double Cask, 12 ans (12 years)     | 34  |
| Macallan Reflexion (1 oz.)                  | 275 |
| Monkey Shoulder                             | 17  |
| Oban, 14 ans (14 years)                     | 35  |
| Talisker, 10 ans (10 years)                 | 25  |
| The Balvenie, 12 ans (12 years)             | 30  |
| The Dalmore, 12 ans (12 years)              | 32  |
| The Dalmore, 15 ans (15 years)              | 65  |
| The Dalmore Cigar Malt                      | 60  |
| The Dalmore Port Wood                       | 40  |
| The Famous Grouse                           | 14  |
| The Glenlivet Double Oak, 12 ans (12 years) | 22  |

### Japonais *Japanese*

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Nikka from The Barrel    | 18 |
| Nikka Yoichi Single Malt | 30 |
| Suntory Toki             | 19 |

### Irlandais *Irish*

|         |    |
|---------|----|
| Jameson | 13 |
|---------|----|

Bourbons et Whiskies Am ricains

| Bourbons American Whiskeys                            |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Buffalo Trace                                         | 20  |
| Bulleit, 10 ans ( <i>10 years</i> )                   | 20  |
| E.H. Taylor Small Batch                               | 75  |
| Jack Daniel’s Gentleman Jack                          | 19  |
| Jack Daniel’S Old No 7                                | 16  |
| Jack Daniel’s Single Barrel                           | 23  |
| Knob Creek                                            | 20  |
| Knob Creek Rye                                        | 20  |
| Maker’s Mark                                          | 20  |
| Michter’s Us*1 Bourbon                                | 31  |
| Michter’s Us*1 Sour Mash                              | 36  |
| Michter’s 25 yards Old Rye (1oz.)                     | 625 |
| Old Rip Van Winkle, 10 ans ( <i>10 years</i> ) (1oz.) | 150 |
| Old Rip Van Winkle, 12 ans ( <i>12 years</i> ) (1oz.) | 225 |
| Old Rip Van Winkle, 20 ans ( <i>20 years</i> ) (1oz.) | 312 |
| William Larue Weller, Barrel Proof (1oz.)             | 250 |
| Woodford Reserve                                      | 20  |

Canadiens *Canadians*

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Bearface 7 ans ( <i>7 years</i> ) | 14 |
| Canadian Club                     | 13 |
| Crown Royal                       | 14 |
| Lot°40 Rye                        | 16 |

Vodka

|                    |    |
|--------------------|----|
| Absolut            | 13 |
| Aboslut Citron     | 14 |
| Absolut Elyx       | 16 |
| Belvedere          | 16 |
| Cirka Terroir      | 15 |
| Chase Smoked Vodka | 22 |
| Chopin             | 15 |
| Grey Goose         | 16 |
| Ketel One          | 14 |



Rhums *Rums*

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Appleton Estate Signature             | 14  |
| Bacardi Superior Blanc                | 16  |
| Bacardi Gran Reserva Maestro          | 16  |
| Bacardis 8 ans ( <i>8 years</i> )     | 15  |
| Barbancourt 3 stars                   | 14  |
| Brugal Extra Dry                      | 14  |
| Brugal Papa Andres (1oz.)             | 250 |
| Diplomatico Mantuano                  | 16  |
| Diplomatico Reserva                   | 16  |
| El Dorado, 12 ans ( <i>12 years</i> ) | 14  |
| Havana Club, 3 ans ( <i>3 years</i> ) | 14  |
| Havana Club, 7 ans ( <i>7 years</i> ) | 14  |
| Mount Gay Eclipse                     | 17  |
| Planteray Barbades 5 ans (5 years)    | 14  |
| Planteray Jamaica Bourbon Cask        | 35  |
| Plantaray Original Dark               | 16  |
| Planteray X.O. 20e Anniversaire       | 22  |
| Planteray 3 Stars                     | 14  |
| Ron Zacapa Solera 23 Gran Rserva      | 26  |

Tequila

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Amor Mio Anejo Black Bottle               | 40  |
| Amor Mio Extra Anejo                      | 48  |
| Olmecca Altos Plata                       | 16  |
| Casamigos Blanco                          | 25  |
| Casamigos Reposado                        | 28  |
| Cazadores Reposado                        | 14  |
| Clase Azul Gold                           | 150 |
| Clase Azul Plata                          | 60  |
| Don Julio Anejo, 1942                     | 80  |
| Don Julio Blanco                          | 22  |
| Don Julio Reposado Primavera              | 80  |
| Espolon Blanco                            | 14  |
| Hornitos Plata                            | 14  |
| Mandala Night Limited Edition Extra Anejo | 90  |
| Patron Silver                             | 24  |
| Patron Reposado                           | 30  |
| Patron Anejo                              | 32  |

Mezcal

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Alipus Destilado En Barro      | 80 |
| Alipus San Andrès              | 20 |
| Alipus Santa Ana Del Rio       | 20 |
| Del Maguay Vida                | 20 |
| El Jolgorio Tobaziche          | 85 |
| Los Siete Misterios            | 23 |
| Marin & Marin Mezcal Artesanal | 33 |

Gin

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Aviation                | 19 |
| Beefeater               | 14 |
| Bombay Sapphire         | 14 |
| Cambridge               | 30 |
| Cambridge Three Seasons | 62 |
| Cirka Sauvage           | 16 |
| Citadelle               | 14 |
| Empress 1908            | 16 |
| Ford’s Gin              | 14 |
| Hendrick’s              | 16 |
| Hendrick’s Flora Adora  | 18 |
| Hendrick’s Orbium       | 18 |
| Madison Park London Dry | 14 |
| Monkey 47               | 35 |
| No. 3 London Dry Gin    | 16 |
| Roku Gin                | 17 |
| Saint-Laurent           | 17 |
| Tanqueray Rangpur Lime  | 16 |
| Tanqueray No.10         | 16 |
| The Botanist            | 16 |
| Ungava                  | 14 |

Cognac et Calvados

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Boulard Calvados                        | 16  |
| Courvoisier V.S.O.P.                    | 25  |
| Hennessy V.S.                           | 22  |
| Hennessy V.S.O.P.                       | 36  |
| Hennessy Paradis Impérial Grande (1 oz) | 700 |
| Hennessy X.O.                           | 90  |
| Pierre Ferrand 1er Crue                 | 20  |
| Remy Martin 1738                        | 35  |
| Remy Martin V.S.O.P.                    | 30  |
| Tesseron X.O.                           | 150 |

Sauf indication contraire, nos spiritueux sont servis en portions de 1,5 oz

Unless otherwise indicated, our spirits are served in 1.5 oz pours

Nourriture

*Food*



Huitres fraîches et condiments

Fresh Oysters and condiments



6 pour 30\$

12 pour 54\$

Sushi de l'Artisans

Artisans Sushi



6 pour 16\$

12 pour 26\$

Poulet Croustillant Coréen

24

Korean Fried Chicken

Sauce coréenne et crème sure à la coriandre

Korean Sauce and cilantro sour cream

Tartare de Saumon Épicé

Spicy Salmon Tartar



Yuzu-Kosho, concombre compressé, oignons croustillants et croutons

Yuzo-kosho, compressed cucumber, crispy onions, croutons

Entrée / Starter 23\$

Plat principal / Main course 37\$

Pieuvre Grillée et Labneh

28

Grilled Octopus and Labneh



Citron confit, menthe et concombre

Preserved lemon, mint, cucumbers

Club Sandwich du QueenE

25

QueeneE's Club Sandwich

Poitrine de poulet grillée, bacon, œuf dur, mayonnaise, tomates et salade

Grilled chicken breast, bacon, hard-boiled egg, mayonnaise, tomatoes, lettuce

Bavette de Bœuf et Chimichurri

21

Beef Flank and Chimichurri



Bavette grillée sur brochette, fleur de sel et piment Gorria

Grilled flank steak skewers, Gorria chili and fleur de sel

Assiette de jambon blanc

25

White Ham Plate

Beurre noisette de sauge, parmesan, foccacia

Sage Brown butter, parmesan, foccacia



Sans Gluten / Gluten free



Vegetalien / Vegan



Sans Lactose /Lactose free

Veuillez noter que la consommation de viandes crues ou insuffisamment cuites, de hamburgers, de volaille, de crustacés et de fruits de mer présente un risque d'intoxication alimentaire grave.

Please note that eating raw or undercooked meats, burgers, poultry, shellfish, and seafood poses a risk of serious food poisoning.



Taxes et service non-inclus / Taxes and service not included

Planche Charcuterie et Fromage 44

Charcuterie and cheese board

Deux fromages et trois charcuteries du Québec, baguette et condiments

Two cheeses and three charcuterie from Quebec, baguette and condiment

Melange de Noix 9

Mixed Nuts

Mélange d’épices maison

Olives Marinées 9

Marinated Olives

Herbes et écorce de citron

Herbs and lemon zest

Crudité et Tremlette 15

Crudité and Dip

Humus, citron japonais, sésame grillé et pousse de coriandre

Hummus, Japanese lemon, toasted sesame and coriander shoots

Frites à la truffe maison 14

House Truffle fries

Ciboulette et fromage du Lac Saint-Jean

Chives and Lac Saint-Jean cheese

Planche de Fromage

Cheese Board

Sélection de fromages du Québec

Quebec cheese selection

3 morceaux / 3 pieces 33\$

5 morceaux / 5 pieces 51\$

7 morceaux / 7 pieces 69\$

Focaccia Maison 10

House Focaccia

Beurre fermier à la fleur de sel

Farmhouse butter and fleur de sel

Desserts

Tout Chocolat 15

All Chocolate

Mousse au chocolat et fève de tonka, crémeux chocolat framboise, gelée de lait au cacao et grué de cacao

Chocolate and tonka bean mousse, raspberry chocolate cream, cocoa milk jelly, and cocoa nibs

Baba Flambé au Rhum 21

Rum-Flambéed Baba

Chantilly à la vanille et mélilot, compote de camerise

Vanilla and sweet clove chantilly, haskap compote

Si vous avez des allergies ou autres restrictions alimentaires, veuillez en informer votre serveur et il nous fera plaisir de répondre <vos besoins.

If you have any allergies or other dietary restrictions, please let your server know and we will be happy to accommodate your needs.