

BAR



LA BRISE

BAR LA BRISE

LES CRÉATIONS DE L'ÉQUIPE

LE DÉLICE AUX FRUITS (NATHALIE) 15

Bacardi, Grand Marnier, Aperol, Lime fraîche, Sirop d'hibiscus
Monin, Fraise broyée, Soda Club

Bacardi, Aperol, Grand Marnier, Fresh Lime, Monin hibiscus sirup, Muddled strawberry, Club Soda

LE CACTUS (STÉPHANIE) 17

Patron Silver Tequila, Lime fraîche, Sirop simple, Tabasco
Concombre, Coriandre

Patron Silver Tequila, Lime juice, Simple syrup, Tabasco, Cucumber, Cilantro

LE SOUR QUÉBÉCOIS (JERRY) 16

Sortilège, Whisky Lot 40, Citron, Sirop d'érable

Sortilège, Whisky Lot 40, Lemon Juice, Maple syrup

LE MANHATAN DE L'ISLE (JIMMY) 16

Knob Creek Rye, Mistelle Des Vergers Pedneault, Belle de Brillet,

Knob Creek Rye, Le Pedneault Mistelle, Belle de Brillet,

LA FLEUR DU NORD (GABRIEL) 15

Beefeater gin, St-Germain, Fragoli, Citron

Beefeater gin, St-Germain, Fragoli, Lemon

DRY MARTINIS

gin ou vodka + vermouth blanc

gin or vodka + dry vermouth

PREMIUM 17

Finlandia

Stolichnaya

Beefeater

Bombay Sapphire

DELUXE 21

Quartz

Grey Goose

Belvedere

Ungava

Hendrick's

Plymouth

Indémorables | Timeless

14

Américano

Apérol Spritz

Bellini

Black Russian

Bloody Ceasar

Bloody Mary

Blueberry Tea

Brandy Alexander

Cosmopolitan

Daiquiri

Gimlet

Kir

Kir Charlevoisien

Lemon Drop

Long Island Iced Tea

Mai Tai

Manhattan

Margarita

Mojito

Moscow Mule

Negroni

Old Fashioned

Piña Colada

Rob Roy

Rusty Nail

Sea Breeze

Sex on the Beach

Sidcar

Singapore Sling

Tom Collins

White Russian

Zombie



BAR BRISE

VINS • WINES

MOUSSEUX | *SPARKLING*

5 OZ BTL.

Prosecco, Ruffino	13	60
Domaine Chandon Reserve.....		90
Moët et Chandon, Brut Impérial	40	175
Moët et Chandon, Brut Impérial (375 ml)		99

BLANC | *WHITE*

5 OZ BTL.

Sélection du Sommelier Sommelier's selection	13	
Chardonnay, Bin 65, Australie,	12	45
Pinot Grigio, Jackson-Triggs, Niagara on the Lake, Canada	12	44
Sauvignon blanc, Nobilo, Marlborough, Nouvelle-Zélande.....	13	59
Côte du Rhône, G. Duboeuf, Cuvée Fairmont, Vallée du Rhône, France	12	48

ROUGE | *RED*

5 OZ BTL.

Sélection du Sommelier Sommelier's selection	13	
Côte du Rhône, G. Duboeuf, Cuvée Fairmont, Vallée du Rhône, France	11	48
Chianti Ruffino, Toscane, Italie	12	53
Domaine de Clayou, Anjou, Vallée de la Loire, France	14	65
Cabernet-Sauvignon, Jackson-Triggs, Niagara on the Lake, Canada	11	44

ROSÉ

5 OZ BTL.

Woodbridge by Robert Mondavi, White Zinfandel.....	13	45
--	----	----

VIN DE DESSERT / *SWEET WINE*

2 OZ

Vendange Tardive, Concha y Toro	10
Muscat de Beaume de Venise.....	10
Le Glacier, Vergers Pedneault	12
Cidre de glace, Domaine Pinnacle	14
Cidre de glace 1859, Domaine Pinnacle	19

PORTO / *PORTS*

2 OZ

Dow's Colheita.....	17
Graham's 10 ans.....	15
Fado	12

BAR À BRISE

BIÈRES DE MICROBRASSERIE

BLANCHE DE CHARLEVOIX 500ML (5% ALC) 12.50

La Blanche est une bière jaune paille voilée par les protéines du blé utilisé lors de son brassage. Agrémentée par des arômes d'agrumes et de camomille

Our Blanche is a sunny straw-yellow brew, veiled by its wheat proteins, itself complemented by notes of citrus fruit and chamomile.

DOMINUS VOBISCUM DOUBLE 500ML (8% ALC) 12.50

La Double est une bière à la robe brun-cardinal. Son nez de fruits confits, raisins secs et anis laisse deviner un corps onctueux, légèrement liquoreux.

Our Double is a complex mahogany-brown brew. Its nose of candied fruit, dried raisins and star anise segues into a rich, nearly full mouthfeel.

FLACATOUNE 500ML (7% ALC) 12.50

La Flacatoune est une bière pure malt brassée avec une levure d'origine belge apportant un puissant fruité à cette blonde de dégustation.

The Flacatoune is a pure malt beer brewed with Belgian yeast, providing a powerful fruity taste to this blonde.

VACHE FOLLE IMPERIAL MILK STOUT 500ML (9% ALC) 12.50

La Vache Folle Imperial Milk stout présente des arômes intenses de torréfaction.

Our Vache Folle Imperial Milk stout offers intense aromas of roasted malts and coffee.

VACHE FOLLE ESB 500 ML (6% ALC)..... 12.50

La Vache Folle ESB est une bière rousse de style bitter avec un nez puissant aux fins parfums floraux de houblons anglais.

Our Vache Folle ESB is a generous red ale whose powerful perfume of flowery hops and sustained bitterness set it apart from mundane beers.

BIÈRE KLÄSS LAGER PREMIUM 473 ML (5% ALC) 12

La KLÄSS est une bière blonde de type premium lager avec des notes céréales, de pain et de houblon frais.

The KLÄSS is a premium lager style blond beer with cereal notes, bread and fresh hops.



Nous sommes fiers de servir
les bières de la MicroBrasserie
de Charlevoix.

*We are proud to serve Charlevoix
MicroBrewery beers.*



BAR LA BRISE

BIÈRES ET SPIRITUEUX •

BOUTEILLE | BOTTLED

Budweiser	7.75
Bud Light	7.75
Michelob Ultra.....	7.75

Importées | Imported

Stella Artois.....	10
Corona Extra	10

Panaché | Cooler

Smirnoff Ice.....	9.50
-------------------	------

Bière sans alcool | Non Alcoholic Beer

Budweiser Cuvée Prohibition	7.75
-----------------------------------	------

PRESSION | DRAFT

	Verre	Pinte	Pichet
Budweiser	7	11	28
Stella Artois	8	13	35
Shock Top Blanche	8	13	35
Alexander Keith Red	8	13	35

APÉRITIFS

2 OZ

Martini Blanc Rouge Lillet	10
Apérol Campari.....	10
Pineau des Charentes	10
Ricard Pernod	10
Val Caudalie Vermouth du Québec.....	11

GINS

1 OZ

Beefeater	10
Bombay Sapphire	12
Ungava	13
Hendricks	14
Plymouth	14
Botanist Islay.....	14
Beefeater 24	13
Domaine Lafrance, Dandy Gin.....	14
Distillerie du Fjord, Km 12.....	14

RHUMS | RUMS

Bacardi Superior	10
Bacardi 8 ans ambré.....	11
Bacardi Oakheart.....	11
Brugal Ron Anejo.....	11
Brugal Ron Extra Viejo.....	12
Chic Choc Rhum épice.....	11
Mount Gay Black Barrel	12
Zacapa Centenario 23 ans	17

VODKAS

Finlandia.....	10
Stolichnaya Elit	14
Grey Goose	13
Belvedere.....	13
Ultimat	18
Tito's.....	12
Quartz	12

TEQUILAS

Sauza Blue 100% Agave	10
Sauza Tres Generaciones Anejo	18
Patrón Silver	18
Patrón Reposado.....	15
Patrón Anejo.....	21

BAR BRISE

WHISKYS • WHISKIES

CANADIENS | *CANADIANS* 1 OZ

Canadian Club.....	10
Crown Royal	11
Crown Royal Northern Harvest Rye	11
Crown Royal Reserve	16
Lot 40	11
Pike Creek	12

AMÉRICAINS | *AMERICANS*

Jim Beam	10
Maker's Mark	13
Knob Creek Small Batch 9 ans	12
Knob Creek Rye	13
Woodford Reserve	13
Jack Daniel's Old No 7	10
Gentleman Jack	11

IRLANDAIS | *IRISH WHISKEY*

Jameson	10
---------------	----

ÉCOSSAIS | *SCOTCHS*

Blended

Chivas Regal	13
Chivas Regal Royal Salute	26
Johnnie Walker Red Label	10
Johnnie Walker Black Label	13
Johnnie Walker Blue Label	33

ÉCOSSAIS | *SCOTCHS* 1 OZ

Single Malt

Islay

Bowmore 12 ans	14
Laphroaig Quarter Cask	18
Ardbeg 10 ans.....	22
Jura Superstition.....	18

Highland

Balvenie 12 ans.....	18
Dalwhinnie 15 ans.....	18
Highland Park 12 ans.....	18
Highland Park 18 ans.....	26
Glenmorangie Original 10 ans	15
Glenmorangie The Quinta Ruban	18
Glenmorangie The Lasantha.....	18
Glenmorangie Nectar d'Or	24
The Dalmore 15 ans	25
The Macallan 1824 Gold	18
Glenfiddich 12 ans.....	12
Glenfiddich 18 ans.....	24
Glenlivet 12 ans	12

Lowland

Glenkinchie 10 ans	18
--------------------------	----

Isle of Skye

Talisker 10 ans	18
-----------------------	----

JAPONAIS | *JAPANESE*

Suntori Whisky Toki	18
---------------------------	----

BAR BRISE

DIGESTIFS • *AFTER DINNER*

LIQUEURS

1 OZ

Grand Marnier Cordon Rouge	12
Amaretto DiSaronno	10
Amarula	10
Abricot Brandy Meagher	10
Bailey's	10
Belle de Brillet	13
B&B Bénédicte	11
Chartreuse	15
Chicoutai	14
Cointreau	10
Coureur des Bois	11
Crème de menthe	10
Drambuie	11
Frangelico	10
Galliano	12
Goldshlager	10
Jägermeister	10
Fernet Branca	12
Irish Mist	12
Kahlua	10
Limoncello	11
Malibu	10
Patròn Café XO	15
Prunelle de Bourgogne	11
Tia Maria	10
Sambucca Ramazotti	10
Schnapps aux pêches	10
Sortilèges	11
Southern Comfort	10
St-Germain	12

EAUX DE VIE

1 OZ

Cheminaud Brandy	10
Eau de vie de Framboise	13
Kirsh	13
Poire Williams	15
Grappa di Sassicaia	24

Cognacs

Hennessy VS	13
Hennessy XO	35
Rémy Martin VSOP	17
Rémy Martin XO	35
Rémy Martin Louis XIII	215

Armagnac

Château de Laubade VSOP	13
Château de Laubade XO	18

Calvados

Calvados Boulard	11
------------------------	----

CAFÉS ALCOOLISÉS *COFFEE DRINKS*

Espresso Martini	15
Vodka, Liqueur de café, Espresso, Sucre de canne	
Richelieu	12
Sortilège, Amaretto	
Hot Kiss	12
Whiskey irlandais, Crème de menthe, Crème de cacao	
Brésilien	12
Brandy, Liqueur de Café, Liqueur à l'orange	

BAR LA BRISE

À MANGER • FINGER FOOD

Tartare d'Émeu Charlevoisien.....18
Gremolata de cornichons, câpres, persil, échalotes et mimosa d'œuf, croûtons
Pickels gremolata, capers, parsley, egg mimosa with shalotts, fennel salad with fresh herbs

Antipasto de Charlevoix.....25
Assortiment de fromages et charcuteries de Charlevoix, petits oignons marinés, cornichons moutarde, pain baguette, gelée de pomme et beurre de poire
Coldmeats and cheeses selection from Charlevoix, little pickled onions, pickles, candied shalotts, "french baguette", apple jelly, pear butter

Soupe à l'oignon.....14
Soupe maison à la bière Vache Folle de la Microbrasserie de Charlevoix, fromage Belle Brune de la Fromagerie St-Fidèle
House made soup with Vache Folle beer from the Microbrasserie de Charlevoix and Belle Brune cheese from Fromagerie St-Fidèle

Saumon Fumé du Manoir18
Fumé au bois d'érable, crème de fromage Deo Gratias, câpres, échalotes, citron, blinis à la pomme de terre et sarrasin
Smoked with maple wood, Deo Gratias cheese cream, capers, shalotts, fresh lemon, buckwheat and potatoes blini

Salade César Classique14
Vinaigrette maison, croûtons et parmesan
Housemade vinaigrette, croutons and parmesan

Fleurmier Fondant au Miel20
Croûte de noix, confit d'échalote au miel, croûtons
Walnut crust, shallot confit with honey, croutons

Pique-Assiette21
Ailes de poulet, crevettes panées, pommes de terre épicées, piments jalapenos frits au fromage, rondelles d'oignons frites
Chicken wings, breaded shrimps, spiced potatoes, fried jalapenos peppers, onion rings

Nachos ou 1/2 Nachos7.5 / 15
Salsa, crème sûre, oignon vert, bruschetta, mozzarella, olives noires, oignon rouge, poivron
Salsa, sour cream, green onion bruschetta, mozzarella, black olives, red onions, pepper

Ailes de Poulet15
Crème sûre, sauce BBQ
Sour cream, BBQ sauce

Burger de bœuf.....25
Pain brioché, bacon, tomate, laitue, cornichons à l'aneth, fromage Hercule, frites maison
Brioche bread, bacon, tomatoe, lettuce, dill pickles, Hercule cheese, housemade french fries

Service de nourriture disponible à partir de 11h30

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part.

Please advise us of all food allergies.

BAR LA BRISE

POUR UNE NOTE SUCRÉE • SWEET TOUCH

Tarte à la Pomme Tiède12
Glace vanille maison
<i>Housemade vanilla ice cream</i>
Les Glace du Manoir10
Chocolat, vanille, fraise
<i>Chocolate, vanilla, strawberry</i>
Crème Brûlée11
Vanille
<i>Vanilla</i>

BOISSONS SANS ALCOOL • SOFT DRINKS

Boissons gazeuses Soft Drink.....	4.75
Jus de fruit Fruit Juice.....	4.75
Eau Eska Eska water.....	4.75

BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

Café Coffee	4.75
Espresso.....	5.25
Cappuccino, café au lait, double espresso cappuccino, latte	5.50
Thé & tisanes LOT 35 LOT 35 tea & herbal tea.....	4.75



LOT 35

THÉ NOIR | BLACK TEA

Mélange Déjeuner Impérial | Imperial Breakfast
Déjeuner Anglais décaféiné | Decaffeinated English Breakfast
Earl Grey crémeux | Creamy Earl Grey

THÉ VERT | GREEN TEA

Jasmin Dragon Doré Biologique | Jasmin Gold Dragon Organic

THÉ OOLONG | OOLONG TEA

Déesse Biologique | Goddess Organic

TISANES | HERBAL TEA

Jardins de Petits Fruits de Flora | Flora's Berry Garden
Camomille Égyptienne Biologique | Egyptian Camomile Organic
Menthe d'Oregon Biologique | Oregon Mint Organic
Mojo Maté