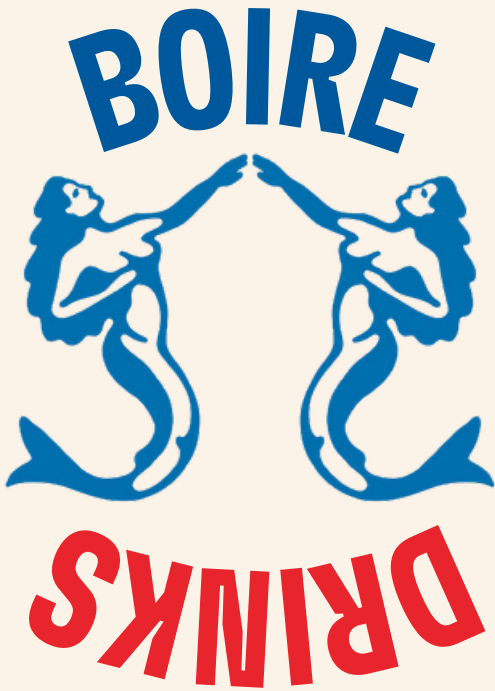


VINS

	V	B
BULLES	Dom Potier , Cava brut, Pénédès, Espagne <i>Macabeo, Parellada et Xarel-lo</i>	10 45
	Henriot Brut Souverain , Champagne, France <i>Chardonnay et Pinot noir</i>	- 125
ROSÉ	Dupéré Barrera , En Caractère, C. d'Aix-en-Provence, France <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	- 65
BLANC	Hauler , Les Prémices, Alsace, France <i>Riesling</i>	12.5 62
	Domaine de Ménard , Côte de Gascogne, France <i>Sauvignon blanc et Colombard</i>	- 48
	Domaine d'Élise , Chablis, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	- 90
	Franchetto , Ca'serin, Vénétie, Italie <i>Pinot Grigio</i>	- 68
ROUGE	Cantina Tollo , Biologico, Montepulciano d'Abruzzo, Italie <i>Montepulciano</i>	- 50
	Domaine des Pierres Meslières , Ancenis, Loire, France <i>Gamay</i>	- 60
	André Stentz , Alsace, France <i>Pinot noir</i>	15 75
	Dei , Rosso di Montepulciano, Toscane, Italie <i>Sangiovese, Canaiolo et Merlot</i>	- 76
	Terrazas de los Andes , Mendoza, Argentine, Grand Malbec <i>Barbera</i>	- 90

AGAVE+

	30 ml	
TEQUILA	1800 Cristalino Añejo, 40%	14
	Codigo 1530 Blanco, 40%	12
	El Tequilaño Rosé Joven, 35%	13
	El Tesoro Añejo, 40%	13
	Espolon Blanco, 40%	8
	Espolon Reposado, 40%	8
	Fortaleza Blanco, 40%	20
	Fortaleza Reposado, 40%	25
	Herradura Reposado, 40%	15
	Hornitos Plata, 40%	7
	Hornitos Reposado, 40%	8
	Hornitos Black Barrel, 40%	10
	Olmea Altos Blanco, 40%	8
	Patrón Silver, 40%	11
	Patrón Reposado, 40%	13
	Patrón Añejo, 40%	15
	Tapatio Blanco, 40%	11
	Tapatio Añejo, 40%	13
Tres Generaciones Reposado, 40%	13	
Volcan de mi Tierra Blanco, 40%	15	
MEZCAL & SOTOL	Del Maguey Vida Puebla Espadin, 40%	9
	Koch el Mezcal Espadin, 47%	12
	La Serpiente Emplumada Tobalá Joven, 47%	20
	Los Siete Misterios Joven, 44%	12
	Montelobos Espadin Joven, 43%	13
	Peloton de la Muerte Joven, 41%	12
	Sotol Flor del desierto Carnei, 52%	20
	Sotol Quechol Texanum, 46%	18



COCKTAILS

Salé



Michelada Verde | 13

Bière blonde, tomatillos, sauce piquante verte, lime, concombre, sel au jalapeño $\approx 2.9\%$
0% avec Corona Cero sans alcool | 13



Bloody Maria | 14

Tequila Hornitos Plata, jus de tomate, epazote, nopal mariné, piments ancho et chipotle $\approx 9.1\%$
0% sans alcool | 12

Allongés



Paloma | 16

Tequila Hornitos Plata, mezcal Del Maguey Puebla, pamplemousse, lime, sel au poivre rose $\approx 7.6\%$
0% avec distillat d'agave sans alcool | 13



Mojito Cristalino | 15

Rhum Havana Club 3 ans, lime, sirop de menthe, eau gazéifiée, sucre mentholé $\approx 7.2\%$
0% avec rhum NOA sans alcool | 13

Fruités



Pastor Martini | 15

Vodka Absolut Tabasco, Galliano, ananas, pamplemousse, agave, lime, Miguelito $\approx 16.2\%$
0% sans alcool | 13



Mexican Spicy Squad | 15

Tequila Hornitos plata, purée de fraise, lime piment ancho, Angostura $\approx 10.7\%$
0% avec distillat d'agave sans alcool | 13

Onctueux



Masa Colada | 16

Rhums Havana Club 3 ans et Planteray Original Dark, purée de maïs, jus d'ananas, noix de coco, lime $\approx 9.9\%$
0% sans alcool | 13



Horchata Borracha | 15

Horchata de riz et graines de courges, whisky Canadian Club 100% rye $\approx 8.9\%$
0% traditionnel sans alcool | 6

Puissants



Corn Manhattan | 17

Tequila Hornitos Plata, mezcal Del Maguey Puebla, sirop de maïs frais, vermouth rouge $\approx 25.5\%$
non dispo sans alcool



Carajillo Highball | 16

Mezcal Del Maguey Puebla, Amaro Averna, Galliano, pamplemousse, cold brew, citron $\approx 7.6\%$
0% avec amaro NOA et distillat d'agave sans alcool | 14

CLASSIQUES

Margaritas

Tequila Hornitos Plata, mezcal Del Maguey Puebla, dry curaçao Ferrand, agave, lime $\approx 20.5\%$

Julio • La classique | 15

Picante • Piment ancho et serrano | 15

Frutada • Fruit du moment | 16

Coco • Sirop de noix de coco | 16

Pichet de margarita • Julio ou Picante | 58

0% avec distillat d'agave sans alcool • au choix | 14

Sangrias

Blanche • Vin blanc, gin, dry curaçao Ferrand, orange, pamplemousse, lime, ananas, sirop d'agave $\approx 8.9\%$

Rouge • Vin rouge, tequila, marsala, hibiscus, orange, pamplemousse, lime, piment ancho $\approx 8.6\%$

Pinte de sangria • Blanche ou Rouge | 14

Pichet de sangria • Blanche ou Rouge | 45

Premium

Espresso Martini XO | 21

Tequila Hornitos Reposado, Patrón XO café, coldbrew, agave $\approx 18.9\%$

Cadillac Margarita | 24

Tequila Patrón Silver, Grand Marnier, Curaçao Ferrand, lime, agave $\approx 20.5\%$

BREUVAGES

Verre

Agua Fresca • jamaica, pepino, pepino-piña ou frutadas | 5

Horchata • riz et graines de courges | 6

Tepache • fermentation d'ananas $\approx 0,5\%$ | 7

Btl

Jarritos • mangue, lime, punch aux fruits | 5

Coca-Cola Mexicain • en bouteille de verre | 16

Eau pétillante • Montellier | 5

BIÈRES

Btl

Corona | 9

Corona Cero 0% sans alcool | 9

Daura Damm Estrella • très faible en gluten | 8

Helix • sans gluten | 9

Helix sans alcool • sans gluten | 9

16oz

Labatt 50 en fût | 9

Boréale en fût • IPA du Nord-Est • Sûre • Blanche | 9

TACOS TUESDAY

TOUS LES
MARDIS DE
17H À 23H

2 TACOS
POUR 6\$

**deux tacos
de carnitas**

porc confit,
oignon mariné,
salsa verde,
coriandre

**deux tacos
de setas** ✓

pleurotes confits
marinés au café et
piment chipotle,
yogourt végétal,
oignon rouge,
gremolata de noix
de coco, coriandre



TOUS LES
MERCREDIS DE
17H À 23H

2 POUR 1
SUR LES

**margaritas
julio ou picante**

tequila Hornitos Plata,
mezcal Del Maguey
Puebla, dry curaçao
Ferrand, agave, lime

**margaritas
sans alcool 0%**

distillat d'agave,
sirop d'agave, lime

bières en fût

Labatt 50
IPA du Nord-Est
Sûre du moment
Boréale Blanche

**bière Helix
sans gluten**

blonde ou
blonde sans alcool 0%



MERCREDIS 2 POUR 1

QUÉBEC TABLE GOURMANDE



Crudo

flétan, crème sure,
concombre, jalapeño,
lime, coriandre

Trois tacos au choix

Setas arándano

pleurotes confits de
La Botte Champignonière
marinés au café et piment
chipotle, cannerberge
marinée, yogourt végétal,
oignon rouge, coriandre

ou

Tacos carnitas arándano

porc confit, canneberge
marinée, salsa verde,
coriandre

Pan de maíz

lait condensé sucré,
coulis de canneberge et
cardamome, pacanes au
sirop d'érable, menthe

30 octobre au 15 novembre

35\$