



Sarah B.

— BAR ABSINTHE —

Absinthe

HISTOIRE DE L'ABSINTHE THE HISTORY OF ABSINTHE

ANTIQUITÉ
ANTIQUITY

18^E SIÈCLE
18TH CENTURY

19^E SIÈCLE
19TH CENTURY

20^E SIÈCLE
20TH CENTURY

ANNÉES 2000
2000s

L'absinthe est une plante médicinale connue pour ses vertues créatives.

Absinthe is a medicinal herb, well-known as a booster of creativity.

Les premiers spiritueux à base d'absinthe apparaissent.

First spirits made of absinthe appear.

On soupçonne l'absinthe d'être la cause de la folie des hommes.

Absinthe is rumoured to be the cause of people's descent into insanity.

La Fée Verte entre dans la clandestinité, sa production cesse.

The Green Fairy goes underground, its production ceases.

L'absinthe est de nouveau légalisée en Europe et aux USA. Elle n'a jamais été interdite au Canada.

Absinthe is legalized again in Europe and the USA. It was never banned in Canada.

BALZAC (QUÉBEC, CANADA) - 70%

Verte - Fenouil et grande absinthe, notes d'agrumes
Green - Fennel and large absinthe, citrus notes

SAND D'ANGE (QUÉBEC, CANADA) - 55%

Rouge - Absinthe douce à la fleur d'hibiscus -
Absinthe douce with hibiscus flower

ARTÉMISE (QUÉBEC, CANADA) - 65%

Verte - Anis vert et amertume
Green - Anise and bitter

18

FLEUR BLEUE (QUÉBEC, CANADA) - 53%

Blanche - Fenouil et anis
White - Anise and fennel

JOUAL VERT (QUÉBEC, CANADA) - 68%

Verte - Fenouil et anis
Green - Anise and fennel

18

23

16

17

Cocktails



LA FÉE LAVANDULA

Gin Empress, liqueur à l'orange, lavande
Empress Gin, orange liquor, lavender syrup

17



ESPRESSO MARTINI

Vodka Absolut, liqueur de café, crème d'érable, espresso
Absolut Vodka, coffee liquor, maple, espresso

17



LE PHOCÉEN

Ricard, sirop d'orgeat, citron
Ricard, orgeat syrup and lemon juice

16



LA CÔTE D'AZUR

Tequila, curaçao bleu, sirop de bleuets, lime
Tequila, blue curaçao, blueberry syrup and lime juice

16



GIN STRATTON

Absinthe, Gin Beefeater, citron, romarin, soda
Absinthe, Beefeater Gin, lemon rosemary, soda

17

Absinthe



SAIKA

Cognac, liqueur à l'orange, citron, orgeat, cardamome
Cognac, orange liquor, lemon, orgeat, cardamome

19



RED RAID MARTINI

Vodka absolut, purée de fraise, citron, basilic, gingembre
Vodka absolut, strawberry purée, lemon juice, basil, ginger

16



SARAH LA DIVINE

Absinthe, limoncello, vodka, citron
Absinthe, limoncello, vodka, lemon

17

Absinthe



1844 MARGARITA

Tequila, liqueur à l'orange, absinthe, érable
Tequila, orange liquor, absinthe, maple

18

Absinthe

COCKTAILS CLASSIQUES
CLASSIC COCKTAILS

	SEX ON THE BEACH	16
	Vodka, liqueur d'orange, jus d'orange, jus de canneberge <i>Vodka, orange liqueur, orange juice, cranberry juice</i>	
	MOSCOW MULE	16
	Vodka, lime, bière au gingembre <i>Vodka, lime, ginger beer</i>	
	PINA COLADA	16
	Rhum, jus d'ananas, crème de coco <i>Rum, pineapple juice, coconut cream</i>	
	MOJITO	16
	Rhum blanc, menthe, lime, glace pilée, eau pétillante <i>White rum, mint, lime, crushed ice, sparkling water</i>	
	MAI TAI	16
	Rhum, liqueur d'orange, lime, sirop d'orgeat <i>Rum, orange liqueur, lime, orgeat syrup</i>	
	BLOODY CESAR	16
	Vodka, jus clamato, sauce Worcestershire, tabasco, lime <i>Vodka, clamato juice, Worcestershire sauce, tabasco, lime</i>	
	MANHATTAN	18
	Rye Whiskey, vermouth doux, angostura bitter <i>Rye Whiskey, sweet vermouth, angostura bitter</i>	
	OLD FASHIONED	18
	Whiskey, bitter angostura, orange, citron <i>Whiskey, bitter angostura, orange, lemon</i>	
	NEGRONI	18
	Gin, campari, vermouth rouge <i>Gin, campari, red vermouth</i>	
	DRY MARTINI	20
	Gin, vermouth sec, olive <i>Gin, dry vermouth, olive</i>	

COCKTAIL SANS ALCOOL
NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

	LE SOLEIL À LA FRANÇAISE	
	Limonade pétillante au sirop d'orgeat <i>Sparkling limonade with orgeat syrup</i>	14
	PLAISIR D'ÉTÉ À MONACO	
	Purée de fraise, citron, sirop de basilic, bière au gingembre <i>Strawberry purée, lemon, basil, ginger</i>	14
	MOJITO PAMPLEMOUSSE	
	Jus de pamplemousse, jus de lime, eau pétillante, sirop sucre de canne, branche de menthe fraîche <i>Grapefruit juice, lime juice, sparkling water, cane sugar syrup, fresh mint sprig</i>	14
	PINA COLADA	
	Jus d'ananas, jus de lime, lait de coco non sucré, crème de coco sucré <i>Pineapple juice, lime juice, unsweetened coconut milk, sweetened coconut cream</i>	14
	LAVENDER LEMONADE	
	Limonade, sirop de lavande, jus de citron, sirop d'orgeat <i>Lemonade, lavender syrup, lemon juice, orgeat syrup</i>	14

VINS ROUGES

RED WINES



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Valle Martello (Montepulciano) - Italie

16

BORDEAUX CÔTE DE BLAYE

Mayne Valentin - France - Merlot

19

BODEGAS DAVID MORENO RIOJA

Reserva Espagne

20

BOURGOGNE LES 3 PETITS BOURGEONS

France - Pinot Noir

22

VINS BLANCS

WHITE WINES



PINOT GRIGIO

Terre Di Chieti - Italie

17

CHABLIS LES 3 PETITS BOURGEONS

France - Chardonnay

23

GEWURZTRAMINER

Pfaff Cuvée Bacchus, France
(Vin moelleux / sweet wine)

21

SANCERRE DOMAINE THIERRY MERLIN CHERRIER

France - Chardonnay

20

MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



MONTMARTRE

Brut blanc de blanc - cœur de France - Ugni blanc

15

SERENA WINES 1881

Treviso brut nature - Prosecco

18

DEVAUX

Brut cœur des bar Blanc de noirs - Pinot noir

23

BOLLINGER

Spécial cuvée Brut

42

BIÈRES EN BOUTEILLE

BOTTLED BEERS

MOLSON EXPORT (QUÉBEC)

10

MOLSON CANADIAN (QUÉBEC)

10

COORS LIGHT (USA)

10

HEINEKEN (PAYS BAS)

11

HEINEKEN 0%ALC (PAYS BAS)

11

BIÈRES EN FÛT

12oz / 20oz

DRAUGHT BEERS

BELGIAN MOON (USA)

9 / 12

AMER IPA (QUÉBEC)

9 / 12

GRIFFINTOWN (QUÉBEC)

9 / 12

RICKAR'S RED (CANADA)

9 / 12

HEINEKEN (PAYS BAS)

10 / 13

SPIRITUEUX 1.5oz

SPIRITS 1.5oz

Gin

BEEFEATER LONDON DRY GIN (UK)	<u>12</u>
TANQUERAY (UK)	<u>12</u>
BOMBAY SAPPHIRE (UK)	<u>12</u>
WENDIGO GIN (QUÉBEC)	<u>12</u>
UNGAVA (QUÉBEC)	<u>12</u>
TRESOR (QUÉBEC)	<u>12</u>
ROMEO'S (QUÉBEC)	<u>12</u> ^{.50}
LE GIN DE MARIE VICTORIN (QUÉBEC)	<u>13</u>
MUGO GIN (QUÉBEC)	<u>13</u>
THE BOTANIST (ECOSSE)	<u>13</u>
BLEU ROYAL (QUÉBEC)	<u>14</u> ^{.50}
SAINT-LAURENT (QUÉBEC)	<u>14</u> ^{.50}
PANORAMIX (QUÉBEC)	<u>14</u> ^{.50}
EMPRESS GIN (BRITISH COLOMBIA)	<u>14</u> ^{.50}
HENDRICK'S (ECOSSE)	<u>15</u>
HENDRICK'S NEPTUNE (ECOSSE)	<u>17</u>
MENAUD GIN (QUÉBEC)	<u>18</u>
MONKEY 47 (ALLEMAGNE)	<u>28</u>

Vodka

ABSOLUT (SUÈDE)	<u>12</u>
ABSOLUT LIME (SUÈDE)	<u>12</u>
POMODORO (QUÉBEC)	<u>12</u>
QUARTZ (QUÉBEC)	<u>12</u> ^{.50}
CIRKA TERROIR (QUÉBEC)	<u>13</u>
KETEL ONE (PAYS BAS)	<u>13</u>
GREY GOOSE (FRANCE)	<u>15</u>
BELVEDERE (POLOGNE)	<u>16</u>
MENAUD VODKA (QUÉBEC)	<u>19</u>

Tequila

EL JIMADOR REPOSADO	<u>12</u>
SAUZA SILVER	<u>12</u>
JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD	<u>12</u>
1800 SILVER	<u>13</u>
DON JULIO BLANCO	<u>17</u>
PATRON SILVER	<u>21</u>
SAMIGOS REPOSADO	<u>21</u>
PATRON REPOSADO	<u>21</u>
PATRON ANEJO	<u>24</u>

Rhum

TROIS RIVIÈRES CUVÉE L'Océan (MARTINIQUE)	<u>12</u>
PLANTATION BARBADOS 5 ANS GRAND TERROIR (BARBADE)	<u>12</u>
HAVANA BLANC ANEJO 3 ANOS (CUBA)	<u>12</u>
HAVANA CLUB ANEJO RESERVA (CUBA)	<u>12</u>
KRAKEN (USA)	<u>12</u>
CHIC CHOC (QUÉBEC)	<u>12</u>
BACARDI BLANC (ONTARIO)	<u>12</u>
BACARDI 8 ANS (PORTO RICO)	<u>12</u>
APPLETON ESTATE (JAMAÏQUE)	<u>12</u>
HAVANA CLUB 7 ANS (CUBA)	<u>13</u>
RON ZACAPA (GUATEMALA)	<u>22</u>

Cognac

COURVOISIER VS	<u>16</u>
HENNESSY VS	<u>19</u>
COURVOISIER VSOP	<u>23</u>
RÉMY MARTIN VSOP	<u>26</u>
HENNESSY VSOP	<u>31</u>
COURVOISIER XO	<u>60</u>
RÉMY MARTIN XO	<u>70</u>
HENNESSY XO	<u>80</u>

Whisky Canadien / Canadian

CROWN ROYAL	<u>12</u>
SEAGRAM'S VO	<u>12</u>
CANADIAN CLUB	<u>12</u>
JP WISER'S DELUXE WHISKY CANADIEN	<u>12</u>
LOT NO.40 RYE	<u>13</u>
SIVO LE RYE	<u>15</u>

Whisky Aromatisé / Flavored

FIREBALL (QUÉBEC)	<u>12</u>
SORTILÈGE (QUÉBEC)	<u>12</u>

Whiskey Irlandais / Irish

BUSHMILS	<u>12</u>
JAMESON	<u>12</u>
JAMESON STOUT EDITION	<u>14</u>

Whisky Français / French

MICHEL COUVREUR	<u>33</u>
-----------------	-----------

Scotch

ST LÉGER	<u>12</u>
DEWAR'S	<u>12</u>
BALLANTINE'S SCOTCH BLENDED	<u>12</u>
JOHNNIE WALKER RED	<u>12</u>
CHIVAS 12 ANS	<u>15</u>
JOHNNIE WALKER BLACK	<u>16</u>

Single Malt

GLENLIVET FOUNDER'S (ECOSSE)	<u>17</u>
GLENLIVET 12 ANS (ECOSSE)	<u>19</u>
BOWMORE 12 ANS (ECOSSE)	<u>19</u>
LAPHROAIG SELECT (ECOSSE)	<u>19</u>
GLENFIDDICH 12 ANS (ECOSSE)	<u>19</u>
GLENMORANGIE 10 ANS (ECOSSE)	<u>20</u>
LAPHROAIG 10 ANS (ECOSSE)	<u>22</u>
DEANSTON 12 ANS (ECOSSE)	<u>24</u>
LAGAVULIN 8 ANS (ECOSSE)	<u>24</u>
NIKKA MIYAGIKYO (JAPON)	<u>25</u>
GLENMORANGIE 14 ANS (ECOSSE)	<u>26</u>
TALISKER 10 ANS (ECOSSE)	<u>26</u>
DALWHINNIE 15 ANS (ECOSSE)	<u>33</u>
LAGAVULIN 16 ANS (ECOSSE)	<u>44</u>
ARDNAMURCHAN (ECOSSE)	<u>46</u>

Apéritifs

AMARETTO DISARONNO (ITALIE)	<u>10</u>
CAMPARI (ITALIE)	<u>10</u>
MARTINI ROUGE / RED MARTINI (ITALIE)	<u>10</u>
MARTINI BLANC / WHITE MARTINI (ITALIE)	<u>10</u>
LIMONCELLO LUXARDO (ITALIE)	<u>11</u>
PERNOD (FRANCE)	<u>11</u>
RICARD (FRANCE)	<u>11</u>
LEBLON CACHAÇA (BRÉSIL)	<u>12</u>
COUREUR DES BOIS (QUÉBEC)	<u>13</u>
PORTO TAYLOR FLADGATE (PORTUGAL)	<u>13</u>
MANDARINE NAPOLEON (BELGIQUE)	<u>13</u>
LILLET (FRANCE)	<u>13</u>
CARIBOU VIN FORTIFIÉ (QUÉBEC)	<u>13</u>
PINEAU DES CHARENTES (FRANCE)	<u>13</u>
PORTO OFFLEY REI TAWNY 2009 (PORTUGAL)	<u>21</u>

A manger

À PARTAGER & ENTRÉES TO SHARE & STARTERS

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES LOCAUX / ASSORTMENT OF 3 LOCAL CHEESES  **28**
Chutney de figues, graines de citrouille épicées, croûtons
Fig chutney, spicy pumpkin seeds, croutons

ASSORTIMENT DE 3 CHARCUTERIES ITALIENNES / ASSORTMENT OF 3 ITALIAN COLD CUTS  **29**
Moutarde, câprons, graines de citrouille épicées, croûtons
Mustard grains, caper berries, spicy pumpkin seeds, croutons

CHARCUTERIES ITALIENNES & FROMAGES LOCAUX / ITALIAN COLD CUTS & LOCAL CHEESES  **39**
Moutarde, câprons, graines de citrouille épicées, croûtons
Mustard grains, caper berries, spicy pumpkin seeds, croutons

BOL D'OLIVES MÉLANGÉES ET MARINÉES / MIXED MARINATED OLIVES BOWL **14**

CRUDO DE THON ALBACORE / YELLOWFIN TUNA CRUDO   **24**
Mousse de pois cassés, wasabi, tomates cerises, pistaches, bergamote, yuzu, micro pousses
Split pea and wasabi mousse, cherry tomatoes, pistachios, bergamot, yuzu, microgreens

TARTARE DE BŒUF ANGUS / CAB BEEF TARTAR  **21**
Crème d'oignons caramélisés, sauce piquante tomate et poivron rouge, persil, câpres, jaune d'œuf
Caramelized onion cream, spicy tomato and roasted red pepper sauce, parsley, fried capers, cured egg yolk

KOFTA D'AGNEAU DU QUÉBEC / QUÉBEC LAMB KOFTA **21**
Muhammara aux noix de Grenoble, yogourt à la menthe fraîche, salade de persil, oignon, fenouil
Walnut muhammara, fresh mint yogurt, parsley, onion and fennel salad

CARPACCIO DE PÉTONCLES / SCALLOP CARPACCIO   **22**
Mélasse de grenade et yuzu, salicornes des Îles-de-la-Madeleine, radis marinés, sumac, huile de ciboulette
Pomegranate and cumin sauce, Magdalen Islands salicornia, pickled radishes, sumac, chive oil

Promo

Huitres

MERCREDI ET JEUDI

6 pour 9\$

12 pour 16\$

Oysters

WEDNESDAY AND THURSDAY

6 for 9\$

12 for 16\$

INCONTOURNABLES OUR CLASSICS

PIZZA MARGHERITA / MARGHERITA PIZZA **26**
Fior di latte, sauce tomates et basilic frais
Fior di latte, tomato sauce, and fresh basil

POUTINE CLASSIQUE / CLASSIC POUTINE **21**

SMASH BURGER CANADIEN ANGUS / CAB CANADIAN SMASH BURGER **29**
Double galette, Havarti jalapeño, relish d'oignons doux, pain brioché, sauce maison, frites, cornichons marinés sucrés
Double patty, jalapeño Havarti, sweet onion relish, brioche bun, house sauce, fries, sweet pickled cucumber, fries or green salad

TARTARE DE SAUMON ATLANTIQUE / ATLANTIC SALMON TARTARE **21⁵⁰**
Caviar de Mujol, labné au citron Meyer, échalotes, persil italien
Mujol caviar, labneh with Meyer lemon, shallots, Italian parsley

EN PLAT, AVEC FRITES OU SALADE / AS A MAIN, WITH FRIES OR SALAD **33**

SALADE CÉSAR / CEASAR SALAD **19**
Cœur de romaine, croûtons, bacon, copeaux de parmesan
Romaine hearts, croutons, bacon, parmesan flakes

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE / ONION GRATINEE SOUP **19**
Fromage suisse, parmesan, croûtons de baguette
Swiss cheese, Parmesan cheese, baguette croutons

CLUB SANDWICH **29**
Pain multigrain, tomates, poulet, bacon, laitue Boston, sauce Oso!, frites
Multigrain bread, tomatoes, chicken fillet, bacon, Boston lettuce, Oso! sauce, fries

STROZZAPRETI AUX TOMATES RÔTIES/ STROZZAPRETI PASTA WITH ROASTED TOMATOES **26**
Olives, aubergines, oignons verts, fior di latte, roquette
Olives, fried eggplant, green onions, fior di latte, summer arugula

NY CONTRE-FILET ANGUS 10OZ / 10 OZ NY CAB STRIPLOIN STEAK **52**
Accompagnement et choix de sauce poivre ou Chimichurri 
Sides and choice of Pepper sauce or Chimichurri sauce



Approvisionnement local
Locally sourced



Végétarien
Vegetarian



Sans lactose
Lactose-free



Sans gluten
Gluten-free

