



# MENUS BANQUET 2011

- sujet à changement sans préavis

3004, chemin de la Chapelle • Mont-Tremblant • Québec • J8E 1E1 • 1 866 425.3400  
[www.hotelQuintessence.com](http://www.hotelQuintessence.com)

# MENUS BANQUET

## TABLE DES MATIÈRES

Petit-déjeuner Quintessence	page 3
Les pauses-café	page 4
Les pauses-café A la carte	page 5
Menu Table d'hôte Lunch	page 6
Les lunches en salle ou en boîte	page 7
Repas buffet du midi (froid)	page 8
Repas buffet du midi (chaud)	page 9
Brunch	page 10
Souper	pages 11 et 12
Les canapés	page 13
Cocktail dînatoire	page 14
Stations Quintessence	pages 15 et 16
Bar banquet	pages 17 et 18
Carte des Eaux	page 19
Carte des Vins	page 20



# PETIT-DÉJEUNER QUINTESSENCE

20 \$ par personne

## VOTRE CHOIX D'ASSIETTE PRINCIPALE :

### **Crêpes Quintessence**

Faites de farine biologique de froment et de sarrasin  
Servies avec salade de fruits au miel

### **Pain doré**

Tranche de pain ménage avec noix de Grenoble caramélisées

### **Bagel Sésame et Saumon fumé**

Câpres, fromage à la crème, œuf dur, échalotes vertes

### **Oeufs « à votre façon »**

Bacon ou saucisse ou jambon à l'érable  
Servi avec pommes de terre rissolées champêtre du Q

### **Oeufs bénédictines**

À votre choix, classique au jambon, florentin aux épinards ou au saumon fumé  
Sauce hollandaise, Servi avec pommes de terre rissolées champêtre du Q

### **Omelette « selon votre bon désir »**

Poivron, champignon, oignon, asperge, épinard, fromage, jambon  
Servi avec pommes de terre rissolées champêtre du Q

### **Croque matin**

2 œufs sur pain de ménage, jambon et fromage gratiné

## **LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL :**

(Pour le buffet continental seulement : 15 \$)

Variétés de céréales, granola, yogourt, fromage cottage, baies et fruits  
Croissants, chocolatines, Bagels de Montréal, fromages, noix et confitures maison

service et taxes en sus

# LES PAUSES-CAFÉ

## **En toute simplicité (6 \$)**

Café, thé et infusion, jus de fruits et boissons gazeuses

## **Collation minute (8 \$)**

Café, thé et infusion, biscuits variés, bouteilles d'eau et jus de fruits

## **La Parisienne (10 \$)**

Café, thé et infusion, jus de fruits, croissants et chocolatines

## **La continentale (12 \$)**

Café, thé et infusion, jus de fruits, assiette de fruits tranchés, croissants, pain aux bananes et noix

## **Collation santé (12 \$)**

Café, thé et infusion, jus de fruits et bouteilles d'eau  
Fruits tranchés, barres granola, yogourt nature, mélange de noix et de fruits séchés

## **Assiette de mignardises et chocolat (16 \$)**

Variété de 8 chocolats et de 8 biscuits maison  
(2 \$ de plus pour chaque ajout de la paire, mignardise et chocolat)  
Les fraises au chocolat (3,75 \$ par 3 unités)

## **Pâte à tartiner de cacao et noisette « Gianduja » de la célèbre maison Fauchon (35 \$)**

Le pot de 300 g

## **La pause Häagen-Dazs (30 \$ par 6 unités)**

Cette crème glacée de grande qualité est servie sur bâtonnets (parfums variés)

## **Bar à smoothies (12 \$)**

(votre choix de fruits doit se faire à l'avance)

Lait de soja, yogourt nature, lait, gingembre frais à la râpe, et votre choix de fruits parmi :  
ananas, mangue, papaye, fraises, mûres, banane, kiwi

## **La Limou des Limos (10 \$)**

Limonade maison faible en sucre à la feuille de menthe fraîche  
Servie avec des brochettes de fruits

prix par personne, service et taxes en sus

# LES PAUSES-CAFÉ

## ...à la carte

Fruits frais tranchés	2,95 \$	
Yogourt 0 % ou fromage cottage 1 %	2,95 \$	
Bagel et fromage à la crème	4,25 \$	
Fromage cheddar et craquelins	3,95 \$	
Pain aux bananes	2,50 \$	
Croissants – petits	5,75 \$/6	10,50 \$/12
Pains au chocolat – petits	6,75 \$/6	12,50 \$/12
Biscuits maison	2,85 \$/6	5,50 \$/12
Pâtisseries françaises	10,50 \$/6	20,00 \$/12
Barres granola	3,75 \$	
Mélange du randonneur de noix et fruits séchés	2,50 \$/50 g	
Mélange de noix salées	3 \$/50 g	
Croustilles en paquets individuels	18 \$/12	27 \$/18

Assiette de crudités et trempettes  
(yogourt et bleu; crème sur ail; ciboulette) 4,25 \$

Tortillas servis avec salsa de tomates  
et légumes, guacamole et crème sure 6 \$

### BOISSONS

Café filtre	3 \$
Café filtre - 10 tasses	24 \$
Thé / Infusions	3,50 \$
Chocolat chaud	3,50 \$
Chocolat chaud - 10 tasses	28 \$
Boisson gazeuse	3,75 \$
Eau Eska 500 ml	3,75 \$
Jus de fruit	4,75 \$

prix par personne, service et taxes en sus

# TABLE D'HÔTE - LUNCH 3 SERVICES

## servie au restaurant

26 \$ par personne

### ENTRÉES (1 choix)

Salade variée, vinaigrette maison aux noix de Grenoble  
Salade romaine et accompagnement César classique  
Feuilles de « bébés épinards », vinaigrette au porto  
Tomates, cœurs de palmier, œufs durs et haricots, vinaigrette dijonnaise  
ou  
Potage de tomates à l'estragon  
Velouté de courgette au cumin et muscade  
Potage de carottes, orange et gingembre

\*\*\*\*

### PLATS PRINCIPAUX (2 choix)

Pappardelles printanières aux olives Kalamata arrosées d'amandes rôties au miel  
Risotto aux champignons et chiffonnade d'épinards, coulis de poivrons deux couleurs  
  
Roulade de sole farcie de mousseline de crevettes roses, crémeuse de safran  
Filet de truite à l'huile d'olive, salade de roquette, tomates cerise et olives Kalamata  
  
Poitrine de volaille marinée et grillée servie sur salade « Californie »  
Rôti de porc farci aux pommes et champignons  
Cuisse de canard confite, servie sur jeune salade variée, vinaigrette aux noix de Grenoble  
Brochette de filet de bœuf et légumes avec poêlée de pommes de terre grelots au gras de canard et salade

\*\*\*\*

### DESSERTS (1 choix)

Crème brûlée à la vanille  
Salade de fruits et petits sablés au beurre  
Reine Élisabeth  
Gâteau Opéra  
Mousse de fruits et fromage  
Gâteau aux trois chocolats

service et taxes en sus

# LES LUNCHS EN SALLE OU EN BOÎTE

## ASSIETTE COMBO

servie en salle de réunion seulement  
16 \$ par personne

Potage du jour  
Demi-ciabatta club  
Salade de jeunes pousses variées, vinaigrette maison  
Sablés au beurre et biscotti servis avec le café

## LA BOÎTE À LUNCH POUR VOS SORTIES EXTÉRIEURES

18,50 \$ par personne

Salade de légumineuses et olives Kalamata, herbes fraîches  
Bâtonnets de carottes, céleri et fromage cheddar  
Mélange de noix et fruits séchés en sachet  
Une pomme  
Deux biscuits aux brisures de chocolat

Votre choix de sandwich sur pain ciabatta :  
Jambon, brie, moutarde de Dijon et laitue  
Jambon, cheddar, beurre, moutarde de Dijon  
Rôti de bœuf fumé et fromage suisse, moutarde de Dijon  
Légumes grillés, tapenade d'olives et tomates séchées

Bouteille d'eau  
Jus d'orange ou boisson gazeuse

## « LES SANDWICHS DU CHEF » - SUPPLÉMENT DE 5 \$

Filet mignon grillé, beurre, moutarde de Dijon et cornichons français sur pain ciabatta  
Saumon fumé et asperges blanchies, fromage à la crème et crème sure à la ciboulette sur wrap de sarrasin

service et taxes en sus

# BUFFET FROID / MIDI

25 \$ par personne - minimum de 10 personnes

Crudités et trempettes (crème sure et bleu, yogourt et ciboulette)  
Plateau de légumes grillés et condiments méditerranéens  
Bol de salade verte, vinaigrette maison aux noix de Grenoble

## LES SALADES (3 choix)

Salade de taboulé, agrumes et menthe  
Plateau de garnitures de salade grecque  
Endives et crevettes de Matane  
Légumineuses et tomates cerise  
Pommes de terre grelot, fenouil et échalote  
Nouilles chinoises et poulet au tamari  
Calmars à l'huile de sésame rôti et roquette  
Épinards, pommes et canard confit

## LES SANDWICHES (3 choix)

### Les carrés pas de croûte

-Jambon - Œufs - Fromage - Thon

### Open face

Sur pain multigrains : Bœuf fumé, beurre et cornichons  
Sur pain baguette : Jambon, fromage suisse, moutarde de Dijon  
Sur pains aux olives : Légumes grillés  
Sur croissant : Saumon fumé, fromage à la crème et ciboulette

Ajout de potage du jour 1,25 \$/pers.

## DESSERTS

Assortiment de pâtisseries, mignardises et biscuits  
Salade de fruits  
Yogourt nature

service et taxes en sus

# BUFFET CHAUD / MIDI

28 \$ par personne - minimum de 10 personnes

## ENTRÉES

Crudités trempettes (crème sure et bleu, yogourt et ciboulette)  
Plateau de légumes grillés et condiments méditerranéens  
Bol de salade verte, vinaigrette maison aux noix de Grenoble  
Potage du moment

## LES SALADES (3 choix)

Salade taboulé, agrumes et menthe  
Plateau garniture de salade grecque  
Endives et crevettes de Matane  
Légumineuses et tomates cerise  
Pommes de terre grelot, fenouil et échalote  
Nouilles chinoises et poulet au tamari  
Calmars à l'huile de sésame rôti et roquette  
Épinards, pommes et canard confit

## LES PLATS PRINCIPAUX (2 choix)

Lasagne aux épinards et béchamel gratinée au fromage suisse  
Penne printanière provençale, huile d'olive et citron (variété de légumes, sans sauce)  
Pavé de saumon, beurre blanc à l'orange et gingembre  
Roulade de sole farcie à la mousse de crevettes du Bas du fleuve  
Filet de truite en peau croustillante sur un lit de courgettes grillées  
Poulet de Cornouailles simplement rôti, sauce à l'estragon  
Filet de porc aux pommes et miel  
Émincé de veau aux olives et poivrons  
Petit gigot d'agneau farci aux champignons  
Haut de côte de bœuf braisé longuement, sauce aux poivres

## SERVIS AVEC

Pommes de terre grelots confites, thym et citron  
Légumes variés au petit beurre d'herbes

## DESSERTS

Assortiments de pâtisseries, mignardises et biscuits  
Salade de fruits  
Yogourt nature  
Café, infusions

service et taxes en sus



# BRUNCH

38 \$ par adulte • Enfants de 5 à 12 ans : 19 \$  
Enfants de 4 ans et moins : gratuit  
minimum de 25 personnes

## DÉJEUNER

Station œufs (avec un chef)  
Crêpes et pain doré, viennoiseries  
Bacon, saucisse et jambon à l'érable

## LES SALADES COMPOSÉES

Salade de céleri rave, pommes et amandes rôties  
Jeunes pousses d'épinards, poires au miel et canard confit  
Plateau d'asperges et haricots fins, cœurs de palmier et tomates cerises, vinaigrette dijonnaise  
Salade de légumineuses  
Salade maraîchère  
Salade de calmars grillés et crevettes roses du Bas du fleuve, citron et aneth  
Plateau d'Italie (légumes marinés et grillés, Kalamata, bocconcini)  
Plateau d'œufs mimosa (garniture variée)

Planche de saumon fumé maison à l'érable  
Tataki de saumon de l'Atlantique  
Charcuteries, viandes froides et terrines  
Garnitures et condiments appropriés

## LES PLATS CHAUDS

Rôti de bœuf au jus (tranché en salle)  
Roulade de sole farcie à la mousse de crustacés  
Lasagne aux épinards et tomates  
Pommes de terre grelot confites au gras de canard, thym et citron  
Jardinière de légumes à l'huile d'olive

Atelier de pains et de fromages  
Table de desserts et de fruits

service et taxes en sus

# SOUPER

55 \$ (3 services) 1 choix dans « Potages et salades » + 2 choix dans « Plats principaux » et 1 dessert

65 \$ (3 services) 1 choix d'« Entrées » + 2 choix de « Plats principaux » et 1 dessert

75 \$ (4 services) 1 choix dans « Potages et salades » + 2 choix d'« Entrées » + 2 choix dans « Plats principaux » et 1 dessert

## POTAGES ET SALADES

Velouté d'asperges, garni de champignons variés au petit beurre aromatique

Velouté de panais, garniture d'épinards et noix de Grenoble

Crème de poireaux et patates douces, croûtons au parmesan

Méli-mélo de fine verdurette, vinaigrette maison aux noix de Grenoble, huile d'olive et vieux balsamique

Salade César classique, chips de prosciutto

Jeunes pousses d'épinards, vinaigrette au porto et fromage bleu

## ENTRÉES

Risotto aux champignons et chiffonnade d'épinards, coulis de poivrons deux couleurs

Étagé de betteraves, fromage de chèvre, olives noires Kalamata et noix de pins rôties

Bouquet de crevettes roses du Bas du fleuve, au yogourt et aux fraises

Deux crevettes tigre cocktail assaisonnées au tamari et miel, carapace d'amandes grillées

Tataki de saumon, purée de fenouil au cumin sur une tranche de courgette grillée

Lardons de magret de canard et ananas poêlés sur un mélange de roquette et salade niçoise

Terrine de lapin maison, accompagnements appropriés et croûtons

## PLATS PRINCIPAUX

Pappardelles printanières aux olives Kalamata arrosées d'amandes rôties au miel

Risotto aux champignons et chiffonnade d'épinards, coulis de poivrons deux couleurs

Tian de légumes grillés, sauce au fromage de chèvre

Saumon au four, tombé de poireaux aux lardons, risotto de couscous

Filet de doré saisi sur peau, fenouil braisé au sirop d'érable

Feuilleté de pétoncles et crevettes, bouillon de crustacés au safran réduit et crème

Poitrine de volaille fermière de Mont-Laurier farcie de ratatouille, prosciutto et fromage bleu

Cailles farcies aux raisins et morilles, glace de viande au porto, quinoa aux légumes

Duo de canard, Parmentier au confit et magret cuit rosé, sauce aux figues et porto

Jarret d'agneau braisé aux écorces d'orange et romarin, servi avec ragoût de lentilles

Le lapin de ma grand-mère, garniture au vin rouge et pruneaux

Pavé de veau et ses crevettes tigrées, crèmeuse à la vanille et poivre vert

Filet de bœuf (7oz) cuisson médium, garniture champêtre, sauce vin rouge et échalotes

prix par personne, service et taxes en sus



# SOUPER (suite)

## DESSERTS

Duo de crème brûlée, une à la vanille, l'autre aux épices et mangue

Gâteau fromage et chocolat blanc

Étagé de crème bavaroise aux trois chocolats

Un classique; Le reine Élisabeth

Le très aimé moelleux mi cuit au chocolat noir

Gâteaux mousses. L'un au chocolat pralin, l'autre à la framboise

Les deux sorbets du moment servi avec sablés au beurre salé

Salade de fruits à la menthe fraîche, miel et porto réduit, accompagné de biscottis



# LES CANAPÉS

30 \$ / douzaine

## FROIDS

Guacamole et brunoise de tomate au basilic  
Courgette grillée farcie d'houmous au cumin  
Bruschetta à la menthe  
Tartare de bison à la moutarde de Meaux  
Tataki de bœuf et roquette  
Terrine de canard, chutney aux épices  
Ceviche de turbot au tobiko rouge et noir  
Émincé de calmar grillé aux olives Kalamata  
Tomate cerise farcie de crabe

## CHAUDS

Ballotin de champignons à la marjolaine  
Mini quiche épinard et fromage  
Brochette de volaille au tandoori Masala  
Filet de porc aux épices satay  
Bonbons de saumon à l'érable

## LES CANAPÉS « EXÉCUTIFS » – 42 \$/douzaine

## FROIDS

Foie gras torchon maison aux épices, compotée de figues au porto  
Blinis, crème sure et caviar de saumon  
Homard et aioli  
Huître en écaille (selon arrivage et saison)  
Crevette tigre aux saveurs de Siam à la carapace d'amande grillée  
Pétoncle princesse en coquille à la coriandre et à l'orange

## CHAUDS

Côte d'agneau sur l'os marinée aux épices à raïta  
Filet de bœuf en brochette mariné à la provençale  
Rouleau printanier au canard confit et pommes  
Gâteau de crabe au curry  
Dumpling de flétan à la truffe  
Homard à la mangue et vanille  
Huître Rockefeller (selon arrivage et saison)

Divers caviars d'esturgeon sont disponibles (prix sur demande)

Caviar d'Abitibi 30 g

Caviar de Russie 30 g

service et taxes en sus

# COCKTAIL DÎNATOIRE

65 \$ par personne  
minimum de 20 personnes

21 canapés par personne servis sur plateau tout au long de votre cocktail

## Cuillère chinoise

Tartare de bison  
Pétoncle fumé à la coriandre et à l'orange  
Céviche de turbot au tobiko rouge et noir

## En verrine

Guacamole, brunoise de tomate au basilic  
Crevette bouquet au yogourt, fraise et aneth  
Émincé de calmar grillé aux olives Kalamata

## Sur fourchette

Courgette grillée farcie d'houmous au cumin  
Crevette tigre aux saveurs de Siam à la carapace d'amande grillée  
Tataki de bœuf et roquette

## Sur croûtons

Bruschetta à la menthe  
Foie gras torchon maison aux épices, compotée de figues au porto

## Chaud

Brochette de volaille au tandoori Masala  
Filet de porc aux épices satay  
Côte d'agneau sur l'os marinée aux épices à raïta  
Bonbons de saumon à l'érable  
Gâteau de crabe au curry  
Dumpling de flétan à la truffe

## Fromages

Chèvre fondant sur ratatouille délicate au chorizo  
Migneron de Charlevoix en croûte de musli, chutney de poire

## Desserts

Fraises chocolat  
Crème brûlée vanille et rhum

service et taxes en sus

# LES STATIONS QUINTESSENCE

...complètent à merveille votre cocktail dînatoire, vos choix de canapés ou votre menu buffet.

**Minimum 10 personnes**

## **AMUSEMENTS SUR DES « SUSHIS BRETONS » – 20 \$/PERS. (12 MORCEAUX/PERS.)**

Pas de riz. mais des crêpes et des galettes...

Saumon, saumon fumé, crevette...

Prosciutto, canard fumé...

Légumes grillés, asperges...

## **STATION LYONNAISE (CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES) – 22 \$/PERS. (250 G/PERS.)**

Rôti de porc et de bœuf

Rosette de Lyon, salami, saucisson à l'ail

Prosciutto, pastrami

Terrines de gibier maison, mousse de foie de volaille

Condiments appropriés (moutardes, mayonnaise, cornichons...), pains et croûtons

## **STATION DE SIAM – 30 \$/PERS. (12 MORCEAUX/PERS.)**

Variété de sushis, makis, sashimis et tatakis

Wasabi, gingembre mariné, tamari, wakamé (salade d'algues au sésame)

## **Station B.B.Q - 40\$/pers (250G/PERS.)**

Salade de céleri rave, pommes et amandes rôties

Plateau d'asperges et haricots fins, cœur de palmier et tomates cerises vinaigrette dijonnaise

Salade maraîchères

Plateau d'Italie (légumes grillés et marinés, Kalamata, bocconcini)

Salade verte et vinaigrette maison

Sur le grill :

Poulet fermier du Mont-Laurier aux épices satay

Filet de bœuf, roulade aux champignons

Filet de porc au miel et ail rôti

Bison mariné aux herbes salées du bas du fleuve

Crevettes à la Thai

Calmar Portugais

Brochette de légumes / pommes de terre grelots confites au thym et citron

service et taxes en sus



Quintessence  
TREMBLANT SUR LE LAC

# LES STATIONS QUINTESSENCE (suite)

...complètent à merveille votre cocktail dînatoire, vos choix de canapés ou votre menu buffet.

**Minimum 10 personnes**

## **ATELIER MERS ET OCÉANS – 48 \$/PERS.**

Huîtres – 2/pers.

Pinces de crabe cocktail – 2/pers.

Crevettes tigre – 2/pers.

Tataki de saumon – 4/pers.

Calmar au sésame

Saumon fumé

Mais aussi :

Homard à l'unité (prix selon la saison)

Plateau d'huîtres, 12 unités à partir de 36 \$, 24 à partir de 70 \$ (selon arrivage et saison)

Pattes de crabe des neiges, 45 \$ le kg

Pattes de crabe d'Alaska, 125 \$ le kg

Plateau de saumon fumé et garnitures (crème sure, échalotes, câpres, 11 \$ pour 100 g)

## **STATION DE FROMAGES (150 G/PERS.)**

Sélection classique : cheddar blanc, Oka, brie, chèvre paillot – 14 \$/pers.

Sélection Quintessence (fromages fermiers au lait cru du terroir québécois) – 22 \$/pers.

Riopelle de l'Isle, Le Douanier, Le Rassembleu, La Sauvagine, chèvre Le Cendrillon,

Alfred Le Fermier

Servis avec fruits, noix, baguette, pains aux noix et croûtons

## **TABLE SUCRÉE – 15 \$/PERS.**

Variété de gâteaux, tartes, biscuits, mignardises et chocolats

Salade de fruits.

**Fontaine de chocolat et brochettes de fruits – 18 \$/pers.**

service et taxes en sus

# BAR QUINTESSENCE

## BIÈRES

Bleue	6 \$
Budweiser light	
Budweiser	
St-Ambroise blonde	
Stella Artois	8 \$
Stella Light	
Keith Red's	
Carlsberg	9 \$

## APÉRITIFS

Campari	8 \$
Ricard	
Pernod	
Martini blanc	7 \$
Martini rouge	

## ALCOOL DE BASE

Vodka SKYY	8 \$
Gin Beefeater	
Rhum Bacardi blanc	
Scotch J&B	

## BREUVAGES

Coke / Sprite	3,75 \$
Jus	4,75 \$

## DIGESTIFS STANDARDS

Amaretto	8 \$
Bailey's	
Crème de menthe	
Cognac VS	
Peach Schnapp's	
Grand Marnier	10 \$

## PREMIUM

Bowmore 12 ans	10 \$
Bombay Sapphire	
Glenmorangie The Original	12 \$
Glenlivet 18 ans	18 \$
Macalan 12 ans	13 \$
Rémy Martin VSOP	15 \$
Rémy Martin XO	28 \$
Grey Goose L'Original	10 \$
Shooter	5 \$
Martinis	10 \$
Cosmopolitain	12 \$
Martinis Premiums	14 \$
Porto Tawny 20 ans	16 \$

## PUNCH (25 VERRES)

Punch Rhum avec alcool	120 \$
Punch aux fruits sans alcool	75 \$
Vodka et jus de canneberge	120 \$
Sangria	150 \$

service et taxes en sus

# BAR QUINTESSENCE (suite)

## SUITE HOSPITALITÉ - Boisson et préposé bar de l'hôtel

Mise en place de bar :	75 \$ 3 douz. de verres
	Sel/poivre Tabasco Sauce Worcestershire Ouvre-bouteille Serviettes cocktail Sceau de glace
Verres additionnels	10 \$ par douz.

## BAR OUVERT

	Cocktail	Soirée
Première heure	18 \$ par personne	22 \$ par personne
Heures supplémentaires	9 \$ par personne	10 \$ par personne

## SÉLECTION

### Bières

Bleue  
Budweiser light  
Budweiser

### Vins

Verre de vin maison  
Rouge  
Blanc

## ALCOOLS DE BASE

Vodka SKYY  
Gin Beefeater  
Rhum Bacardi blanc  
Scotch J&B

## DIGESTIFS

Amaretto  
Bailey's  
Crème de menthe  
Cognac VS  
Peach Schnapp's

service et taxes en sus

# CARTE DES EAUX

## EAUX TRANQUILLES

Eska ( 750ml) « Québec » 8 \$  
Aux confins d'une région froide et lointaine au nord du Québec,  
Jaillit ESKA, une eau de source naturelle dont la pureté reste inégalée

Evian ( 1l) « France » 8 \$  
Filtrée par des sables glaciaires, elle jaillit à une température constante  
de 11,6 °C et aide à combattre l'obésité et l'hypertension

## EAUX PÉTILLANTES

Eska ( 750ml) « Québec » 8 \$  
Aux confins d'une région froide et lointaine au nord du Québec,  
Jaillit ESKA, une eau de source naturelle dont la pureté reste inégalée

San Pellegrino ( 1l) « Italie » 8 \$  
Pétillante grâce à un rajout de gaz carbonique, elle devient souple et  
fluide et aide à la digestion

service et taxes en sus

# CARTE DES VINS

## VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

Champagne, Moët & Chandon, France	145 \$
Champagne, Veuve Clicquot Ponsardin, France	155 \$
Mousseux, Blanc de Noirs, Domaine Chandon, États-Unis	65 \$

## VINS ROSÉS

Montepuliano d'Abbruzzo, Podere Castorani, Italie	50 \$
Costières de Nîmes, Château de Nages, France	50 \$

## VINS BLANCS

Fumé Blanc, Errazuriz, Chili	50 \$
Chardonnay, Errazuriz, Chili	50 \$
Alsace, Gewurztraminer, Arthur Metz, France	55 \$
Côtes-du-Rhône, Guigal, France	55 \$
Chablis, Château de Maligny, France	60 \$
Pinot Blanc/Riesling, Domaine Marcel Deiss, France	70 \$
Sancerre, Domaine La Moussière, France	80 \$

## VINS ROUGES

Cabernet Sauvignon, Errazuriz, Chili	50 \$
Merlot, Errazuriz, Chili	50 \$
Tempranillo, Coronas, Torres, Espagne	50 \$
Côtes-du-Rhône, Guigal, France	55 \$
Zinfandel, Ravenswood, États-Unis	55 \$
Pinot Noir, Louis Jadot, France	60 \$
Chianti, Riserva Ducale, Ruffino, Italie	70 \$
Lalande de Pomerol, Château La Croix des Moines, France	75 \$
Barolo, Follia, Podere Castorani, Italie	80 \$
St-Estèphe, Cru Bourgeois, Château La Croix, France	85 \$

## PORTO, VIN LIQUOREUX ET CIDRES

Cidre, La Face Cachée de la Pomme, Québec (375ml.) au Verger	70 \$
Porto, LBV, Taylor Fladgate, Portugal	60 \$
Porto, Tawny 10 ans, Taylor Fladgate	80 \$
Porto, Tawny 20 ans, Taylor Fladgate	150 \$
Muscat, Beaumes-de-Venise, France	60 \$
Sauternes, France (sur demande)	prix selon le choix

service et taxes en sus