

Nos vins « maison » du moment

VERRE (150ML) – 500ML – 1L

Donini, ITALIE – **6\$ – 14\$ – 25\$**

Les vins au verre

Rouges

Donini, Merlot, ITALIE – **6.00\$**

Corte Rossa, Sebastiano Ramello, Glemme SAS, ITALIE – **6.95\$***

Castillo Del Baron, Monastrell, ESPAGNE – **8.95 \$**

Cahors, Château Eugénie, Jean & Claude Couture, FRANCE – **8.50\$**

Campagnola le Bine, Valpolicella, ITALIE – **9.50\$***

Grayson Cellars, Cabernet Sauvignon, ÉTATS-UNIS – **12.95\$***

Blancs

Donini, Trebbiano-Chardonnay, ITALIE – **6.00\$**

Corte Rossa, Sebastiano Ramello, Glemme SAS, ITALIE – **6.95\$***

Masi, Pinot Grigio, Masi Agriola, ITALIE – **7.95\$**

Bourgogne aligoté, Bouchard Père & fils, FRANCE – **8.95\$**

Pfaffenheim, Pinot Blanc, Vignerons Pfaffenheim, FRANCE – **8.95\$**

Vin d'Alsace, Riesling **BIO**, Louis Hauller – **11.95\$**

Nos Bulles

Crémant de pommes, Cidrerie du Minot, QUÉBEC – 30\$

Codorniu, Classico Brut, ESPAGNE – 36\$

Domaine de Fourn, Blanquette de Limoux, Louis
Roche, FRANCE – 44\$

Moingeon, Crémant de Bourgogne, FRANCE – 45\$

Faustino, Cava Brut Reserva, ESPAGNE – 45\$*

Bernard-Massard rosé, Cuvée de l'Écusson Brut, LUXEMBOURG – 48\$

Champagne Chauvet Brut non millésimé FRANCE – 110\$*

Champagne Météyer Brut, Père & Fils, FRANCE – 150\$* Champagne

Bruno Paillard Brut, Première Cuvée,
n.m., Bruno Paillard, FRANCE – 200\$

Les vins rosés

Borsao, 2018, ESPAGNE – 36\$

Fronton, AOC, Château Bellevue La forêt, 2018, FRANCE – 36\$

Masciarelli, 2017, ITALIE – 39\$

Les vins rouges

FRANCE

- Mas des Tourelles, 2018, Guillaume Durand Vigneron – **23\$**
- Cap au Sud, 2019, Domaine Cazes **BIO** – **32\$**
- Minervois, *AOC*, Cuvée Morgane, 2019, Château de Gourgazaud – **32\$**
- Corbières, *AOC*, Château du Grand Caumont, 2018, Famille Rig – **36\$**
- Macon, *AOC*, 2017, Bouchard Père et Fils – **38\$**
- Cahors, *AOC*, Château Eugénie, 2017, Jean et Claude Couture – **38\$**
- Saumur, *AOC*, Domaine Langlois Château, 2017 – **42\$**
- Bourgogne Grand Ordinaire, *AOC*, La Princesse Maudite, 2018, Labouré-Roi – **44\$**
- Madiran, *AOC*, Tour Bouscassé, 2012, Brumont – **45\$**
- Brouilly, *AOC*, 2018, Georges Duboeuf – **46\$**
- Morgon, *AOC*, Château de Pizay, 2018, Domaine Pizay – **46\$**
- St-Émilion, *AOC*, La Fleur Anne, 2017, Union des Producteurs – **48\$**
- Premières Côtes de Blaye, *AOC*, 2015, Château Monconseil Gazin – **53\$***
- Montagne St-Émilion, *AOC*, 2014, Château Rocher Corbin – **60\$***
- Cahors, *AOC*, Château Haut-Montplaisir, 2014, Vigneron Duravel – **60\$**
- Haut Médoc contrôlée, 2015, Château Larose-Trintaudon – **64\$**
- Listrac-Médoc, *AOC*, Grand-Listrac, 2012, Louis Roche – **68\$**
- Bordeaux Supérieur, N°2 Alta Gaïa, 2012 – **76\$***
- Vacqueyras, *AOC*, Les Calades, 2017, Martine et Christian Vache – **78\$***
- Côtes de Bordeaux, *AOC*, Petrus Lambertini, 2015 – **84\$***
- St-Julien, *AOC*, Château du Glana, 2012, Au Château – **110\$**
- Pauillac, *AOC*, La Rose Pauillac, 2012, Au Château – **118\$**
- Pauillac, *AOC*, Château au Baron, 2003, SNCE Pichon-Longueville – **600\$**

Les vins rouges (suite)

ITALIE

Corte Rossa, Sebastiano Ramello, Glemme, *SAS* – **32\$***

Valpolicella Folonari, 2018, Folonari – **38\$**

Chianti Renzo, 2017, Renzo Masi – **42\$***

Valpolicella le Bine, DOC, 2018, Campagnola – **44\$***

Merlot Venezia Boron, 2018, Famiglia Boron – **45\$***

Mara, Valpolicella Ripasso, 2017, Cesar – **48\$**

Montepulciano d'Abruzzo, 2017, Costador, **BIO ET VEGAN** – **50\$**

Valpolicella, *DOC*, Campagnola Ripasso, 2017 – **55\$***

Nipozzano, Chianti, *DOC*, Riserva, 2015, Frescobaldi – **55\$**

Barolo, 2016, Beni Di Batasiolo – **78\$**

Amarone Della Valpolicella, 2017, Tedeschi – **99\$**

ESPAGNE

Piqueras, Almansa, DO, Syrah et Monastrell, 2017 – **28\$**

Cartillo Del Baron, Monastrell, 2017 – **44\$ ***

Cosme Palacio y Hermanos, 2016, Bodegas Palacio, *SA* – **44\$**

Marquès de Cacerès Vendimia Seleccionada,
2015, Union Viti-Vinicola, *SA* – **44\$**

El Bonhomme, Cabernet-Sauvignon et
Monastrell, 2019, Valencia – **47\$**

Gran Coronas, Cabernet Sauvignon, 2015, Maison Torres – **48\$**

Coto de Imaz, Rioja, *DOC*, 2015, El Coto – **54\$**

Marquès de Riscal Reserva, 2015, Bodegas
de Los Herederos Del – **60\$**

Resalte Crianza, Ribera del Duero, 2012, Bodegas – **110\$***

Divers pays rouges

Animus, Douro, *DOC*, 2018, Vicente Faria, PORTUGAL – **32\$**

Mosa, 2015, Vignoble Lano D'Or, QUÉBEC – **35\$***

Woodbridge, Merlot, 2017, Robert Mondavi, ÉTAT-UNIS – **35\$**

Barco Negro, Douro, 2016, Vindima, PORTUGAL – **38\$**

Red Label, Shiraz-Cabernet, 2018, Wolf Blass, AUSTRALIE – **38\$**

Ménage à Trois, 2018, Folie à Deux Winery, ÉTATS-UNIS – **42\$**

Max Reserva, Cabernet Sauvignon, 2017, Vina Errazuriz, CHILI – **46\$**

Old Vine Lodi, Zinfandel, 2016, Brazin Cellars, ÉTATS-UNIS – **50\$***

Grayson, Cabernet-Sauvignon, 2018, Grayson Cellars, ÉTATS-UNIS – **60\$***

Boom Boom, Syrah Washington Estate, 2015, Charles Smith, É-U – **66\$**

Pétales d'Osoyoos, 2016, Osoyoos Larose, CANADA – **70\$**

Osoyoos Larose, Le Grand Vin, 2015, Osoyoos Larose CANADA – **110\$**

La Cumbre, Shiraz Errazuriz, 2014, Vina Errazuriz, CHILI – **210\$**

Opus One, 2001, Robert Mondavi et Baron Philippe de
Rothschild, ÉTATS-UNIS – **600\$**

Les vins blancs

FRANCE

- Côte de Gascogne , AOC, Domaine Tariquet – **30\$**
- Pfaff, Pinot Blanc, AOC, 2018, Vignerons de Pfaffenheim – **38\$**
- Saumur, AOC, 2017, Domaine Langlois – **42\$**
- Pfaff, Pinot Gris, 2018, Vignerons de Pfaffenheim – **42\$**
- Bourgogne aligoté, 2018, AOC, Bouchard Père & fils – **42\$**
- Touraine, AOC, 2018, Domaine Bellevue, Earl Vauvy – **42\$**
- Entre-Deux-Mers, AOC, Château les Arromans, 2018, J. Duffau – **44\$***
- Alsace , AOC. Riesling ,2016 , Famille Hugel – **45\$**
- Petit Chablis, AOC, Domaine Millet, 2018, Millet – **48\$**
- Côtes du Rhône, AOC, Guigal, 2017, Guigal – **48\$**
- Vin d'Alsace, Riesling, AAC, 2017, Louis Hauller **BIO** – **50\$***
- Saint-Véran, AOC, Duboeuf, 2017, Georges Duboeuf – **50\$**
- Côtes de Bourg, AOC, Grand Launay, 2015 – **60\$**
- Sancerre, AOC, Château de Sancerre, 2018, Marnier-Lapostolle – **60\$**
- Pouilly Fuissé, 2017, AOC, Chardonnay, Jean claude Boisset – **64\$**
- Saint-Bris, AOC, Vieilles vignes, 2014, Clothilde Davenne – **68\$**
- Mercurey, AOC, Château de Chamirey, 2015, R. de Jouennes – **74\$**
- Vaulignot Chablis Premier Cru, 2018, Domaine Louis Moreau – **85\$**
- Vin de Savoie, AOP, Grand Orgue, 2011 – **99\$**
- Meursault, AOC, Bouchard père et fils, 2016, Château de Beaune – **110\$**

Divers pays blancs

Corte Rossa, Sebastiano Ramello, Glemme, *SAS*, ITALIE – **32\$***

Chaminé, Vinho Regional, 2018, Family, PORTUGAL – **32\$**

Carmen, Chardonnay, 2018, Vina Carmen, CHILI – **32\$**

Masi, Pinot Grigio, *IGT*, 2017, Masi Agriola, ITALIE – **35\$**

L'Est-Terre, 2016, Vignoble Lano D'Or, QUÉBEC – **35\$***

Tosco, *IGT*, Trebbiano-Chardonnay, 2018, Renzo Masi, ITALIE – **36\$***

Ovierto Classico, *DOC*, 2015, Ruffino, ITALIE – **36\$**

Hanns Christof Deinhard Liebfraumilch, 2018, Deinhard, ALLEMAGNE – **36\$**

Layers Adelaide, 2019, Peter Lehmann, AUSTRALIE – **40\$**

Errazuriz, Chardonnay, Estate Series, 2017, CHILI – **40\$**

Basa, *DOC*, Rueda, 2017, Telmo Rodriguez, ESPAGNE – **42\$**

Villa Maria, Sauvignon Blanc, 2017, Estate, NOUVELLE-ZÉLANDE – **44\$**

Gran Vina Sol, Chardonnay, 2017, Société Vinicola Miguel Torrès, ESPAGNE – **44\$**

Rustenberg, Chardonnay, 2018, Stellenbosh, AFRIQUE – **50\$**

Domaine de Tournon, Mathilda, 2015, Michel Chapoutier, AUSTRALIE – **50\$**

La
Montagne Coupée
AUBERGE CHAMPÊTRE
★★★★

Les parties

Blancs

Ramos Pinto Lagrima Vinhos SA – **6.95\$** *(2oz)

Rouges

Dow's LBV, Symington Family Estates – **35\$** (375ml)

Sélection LBV – **6.95\$** (2oz) – **52\$** (750ml)

Sélection Tawny 10 ans – **8.95\$**(2oz) – **85\$** (750ml) Sélection

Tawny 20 ans – **11.95\$**(2oz) – **120\$** (750ml) Sélection Tawny

30 ans – **17.95\$** (2oz) – **160\$** (750ml)

Le liquoreux, vins de desserts et digestifs

Errazuriz Late Harvest, sauvignon – **35\$** (375 ml)

Inniskillin Ice Wine Vidal, 2006, Inniskillin Wines inc
– **15.95\$**(2oz) – **120\$** (375ml)

Château des Charmes Riesling Vendanges Tardives, 2005, Famille Bosc
– **110\$** (375ml)

Gaia, cidre de poires de glace, verger Philion, Québec
– **8.50\$**(2oz) – **60\$** (500ml)

Friga, cidre de pommes de glace, verger Philion, Québec
– **8.50\$**(2oz) – **60\$** (500ml)

Pedneault prunelle, prunelle de bourgogne, verger Pedneault, Québec –
5.75\$ (2oz) – **50\$** (750ml)