

réunions et banquets

au Centre national des Arts



bulles

BOUTEILLE

Méthode Cuve Close, Brut, Jackson-Triggs Reserve, VQA, Canada	40
Prosecco DOC, Ruffino, Veneto, Italy	50
Champagne Brut, Fleur De Prestige, Beaumont Des Crayères, France	120
Champagne Brut, Dom Pérignon, Moët & Chandon, France, 2003	325

blanc

Pinot Grigio, Pelee Island Winery, Pelee Island VQA, Ontario	39
Pinot Grigio, Bolla, Delle Venezie I.G.T. Italie	40
Un-oaked Chardonnay, Inniskillin, Niagara Peninsula VQA, Canada	39
Sauvignon Blanc, Pelee Island Winery, Ontario VQA	39
Sauvignon Blanc, Reserve, Jackson-Triggs, Niagara Peninsula VQA, Canada	39
Sauvignon Blanc, Villa Maria, Private Bin, Marlborough, Nouvelle-Zélande	55
Chardonnay, Pelee Island Winery, Pelee Island VQA, Canada	40
Riesling, Late Autumn, Inniskillin, Niagara VQA, Canada	45
Chardonnay, Reserve, Jackson-Triggs, Niagara Peninsula VQA, Canada	40

rouge

Pinot Noir, Estate Series, Mission Hill Family Estate, Okanagan Valley VQA Canada	60
Valpolicella Classico, Folonari, Veneto, Italie	45
Cabernet, Pelee Island Winery, Pelee Island VQA, Canada	39
Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli, Italie	50
Merlot, Pelee Island Winery, Pelee Island VQA, Canada	39
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Reserve, Jackson-Triggs, Niagara Peninsula VQA, Canada	39
Merlot, Reserve, Jackson-Triggs, Niagara Peninsula VQA, Canada	45
Grenache Syrah, Marius, Michel Chapoutier, Pays d'Oc, France	40
Malbec, Trapiche, Mendoza, Argentine	45
Cabernet/Shiraz, Cliff 79, Australie	39
Cabernet Sauvignon, Tom Gore Vineyards, Californie	55

Nos vins sont sélectionnés et présentés en ordre d'intensité et de concentration

réunions et banquets

au Centre national des Arts



carte des boissons

VINS	8
AU VERRE (5 OZ)	
vin rouge et/ou vin blanc, les cépages changent mensuellement le vin rosé est également disponible mais un léger supplément s'applique	
BIÈRES	
DOMESTIQUES:	7
Alexander Keith's, Alexander Keith's Ambrée, Bud Light	
IMPORTÉES:	8
Corona, Stella Artois, Hoegaarden	
BIÈRES ARTISANALES LOCALES:	9
La Tuque de Broue, Cavalerie d'Houblons et Dorée, Mill Street Biologique et Tankhouse	
SPIRITUEUX	8
Rhum Bacardi noir et blanc, Gin Bombay Sapphire, Scotch Dewar's, Vodka Sobieski, Whiskey Canadien Niagara Falls Distiller's Craft	
SPIRITUEUX HAUT DE GAMME	12
Rhum Appleton, Wayne Gretzky No. 99 Rye, Hendricks Gin, Grey Goose Vodka, Glenfiddich 12ans.	
DIGESTIFS (1 oz)	9.50
Hennessy VSOP, Armagnac de Montal VSOP, Grand Marnier, Amaretto	
COOLERS	8
Palm Bay, Smirnoff Classic Caesar, Brickworks 1904 Cider	
BAR À MARTINIS	9.50
Martini dry classique, Cosmopolitan, Blue Sapphire (1 oz)	
BOISSONS GAZEUSES	4
Coke, Coke diète, Sprite, soda gingembre, eau tonique	
ASSORTIMENT DE JUS DE FRUITS	4
EAU	4
eau plate ou pétillante	

Des frais de tenue de bar de 25 \$ / l'heure pour un minimum de quatre heures seront facturés si les recettes sont inférieures à 400 \$.