

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
Sémillon/Sauvignon Blanc, Astica, Argentine	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
Pinot Gris, Pfaff, Alsace AOP, France	50

rouge

Pinot Noir, Inniskillin, Montague Vineyards, Four Mile Creek 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, Broquel, 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 Red Amber Ale, Bud Light	
IMPORTÉES:	8
Beck's, Stella Artois	
BIÈRES ARTISANALES LOCALES:	9
La Tuque de Broue, Doree (accent aigue) et Cavalerie d'Houblons, Mill Street Organic et Tankhouse Ale	
SPIRITUEUX	8
rhum Bacardi, Gin Beefeater, Canadian Club, Scotch J&B, Vodka Stolichnaya	
SPIRITUEUX PREMIUM	12
VODKA: Grey Goose, Belvedere, Chopin GIN: Hendrick's SCOTCH: Macallan Gold, Dalwhinnie 15, Glenmorangie 12 ans	
DIGESTIFS (1 oz)	9.50
Amaretto , Grand Marnier, Courvoisier VS, Armagnac de Montal VSOP	
COOLERS	8
Palm Bay Coolers, cidre Brickworks 1904	
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 \$.