

réunions et banquets

au Centre national des Arts



BOUTEILLE

bulles

Méthode Classique, Brut, Jackson-Triggs, Grand Réserve, VQA du Niagara	79
Cuvée Jean Louis Blanc de Blanc, Bourgogne, France	54
Prosecco DOC, Ruffino, Veneto, Italie	59
Champagne Brut, Veuve Clicquot, France	129

blanc

Pinot Grigio, Lakeview Wine Co., VQA du Niagara, Ontario	50
Pinot Grigio, Bolla, IGT delle Venezie, Italie	56
Chardonnay – étiquette grise, Vignoble 13 ^{ème} rue, VQA de la péninsule du Niagara, Canada	59
Sauvignon Blanc, Jackson-Triggs, VQA de la péninsule du Niagara, Canada	52
Sauvignon Blanc, Villa Maria, Cuvée Privée, Marlborough, Nouvelle-Zélande	59
Chardonnay non-boisé, Lakeview Wine Co., VQA du Niagara, Ontario	50
Riesling, Fin de l'Automne, Inniskillin, VQA du Niagara, Canada	52

rouge

Pinot Noir, Inniskillin, Vignoble Montague, VQA de 4 Mile Creek	62
Valpolicella Classico, Folonari, Veneto, Italie	54
Cabernet Noir, Lakeview Wine Co., VQA du Niagara, Ontario	50
Merlot Baco, Lakeview Wine Co., VQA du Niagara, Ontario	52
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Réserve, Jackson-Triggs, VQA du Niagara, Canada	54
Cabernet sauvignon /Nero d'Avola – Barone Montalto, Sicile, Italie	52
Merlot, Jackson-Triggs, VQA de la péninsule du Niagara, Canada	52
Malbec, Trapiche, Mendoza, Argentine	55

Nos vins sont sélectionnés et présentés en ordre d'intensité

Des frais de tenu de bar de **60\$/l'heure** pour un minimum de quatre heures seront facturés si les recettes sont inférieures à **500\$**.

TAXE, POURBOIRE, ET FRAIS D'ÉTABLISSEMENT EN SUS

réunions et banquets

au Centre national des Arts



carte des boissons

VINS by the glass (150ml – 5on)

Vin rouge et vin blanc canadiens

10

Le vin rosé est également disponible mais un léger supplément s'applique

BIÈRES (473ml – 16on)

DOMESTIQUES :

Lager Sleeman Original, Sleeman Claire 2.0 Légère, Sapporo 0.0 (355ml – 12oz)

10

PREMIUMS :

Stella Artois, Sapporo Premium, Sapporo Lager Noir

11

BIÈRES ARTISANALES LOCALES :

Mill Street Biologique, Overflow: Landlock IPA, Rearview Pilsner, Saveurs saisonnières

11.5

SPIRITUEUX (30 ml – 1 on) *De la distillerie Spring Mill, Guelph, Ontario*

Dealer's Choice: Rhum Blanc, Gin, Vodka, Whisky, Boisson spiritueuse d'Agave (Mise en bouteille au Canada) et Scotch Dewar's (Scotland)

10

SPIRITUEUX HAUT DE GAMME (30 ml – 1 oz)

Rhum Appleton, Crown Royal, Gin Hendricks, Vodka Grey Goose, Scotch Johnnie Walker Red Label, Tequila Cazadores Reposado

14

DIGESTIFS (30 ml - 1on)

Hennessy VSOP, Armagnac de Montal VSOP, Grand Marnier, Amaretto

14

COOLERS

Whisky Sortilège Fraise et Limonade (355ml – 12on), Caesar Classique Mott's (458ml – 15.5on), Cidre de pommes Shiny 7% alc. (Végétalien, sans gluten – 473 ml – 16on)

11

MOCKTAIL - sans alcool (355ml – 12on)

Atypique : Mojito, Amaretto Sour

10

BOISSONS GAZEUSES (355ml – 12on)

Pepsi, Pepsi diète, 7Up, Soda au gingembre, Soda Club

6.50

JUS DE FRUITS ASSORTIS (340 ml – 11.5 oz)

6.50

EAU (355ml -12on) Eau plate ou pétillante Montellier

6.50

TAXE, POURBOIRE, ET FRAIS D'ÉTABLISSEMENT EN SUS