

réunions et banquets

au Centre national des Arts



	BOUTEILLE	
bulles	Méthode Cuve Close, Brut, Jackson-Triggs Reserve, VQA, Canada	46
	Prosecco DOC, Ruffino, Veneto, Italy	50
	Champagne Brut, Veuve Clicquot, France	120
blanc	Pinot Grigio, Pelee Island Winery, Pelee Island VQA, Ontario	39
	Pinot Grigio, Bolla, Delle Venezie I.G.T. Italy	49
	Un-oaked Chardonnay, Inniskillin, Niagara Peninsula VQA, Canada	44
	Sauvignon Blanc, Jackson-Triggs, Niagara Peninsula VQA, Canada	42
	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, Jackson-Triggs, Niagara Peninsula VQA, Canada	39
rouge	Pinot Noir, Estate Series, Mission Hill Family Estate, Okanagan Valley VQA, Canada	60
	Valpolicella Classico, Folonari, Veneto, Italie	46
	Cabernet, Pelee Island Winery, Pelee Island VQA, Canada	39
	Merlot, Pelee Island Winery, Pelee Island VQA, Canada	39
	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Reserve, Jackson-Triggs, Niagara Peninsula VQA, Canada	45
	Merlot, Jackson-Triggs, Niagara Peninsula VQA, Canada	45
	Grenache Syrah, Marius, Michel Chapoutier, Pays d'Oc, France	49
	Malbec, Trapiche, Mendoza, Argentine	46
	Cabernet/Shiraz, Cliff 79, Australie	44
Cabernet Sauvignon, Tom Gore Vineyards, Californie	59	

Nos vins sont sélectionnés et présentés en ordre d'intensité 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	
BIÈRE	
DOMESTIQUES :	7
Alexander Keith's, Alexander Keith's Ambée, Bud Light	
IMPORTÉES :	8
Hoegaarden, Stella Artois	
BIÈRES ARTISANALES LOCALES :	9.50
Overflow Rearview Pilsner, Final Bow Porter, Mill Street Biologique et Tankhouse	
SPIRITUEUX	8
Rhum Bacardi, Gin Bombay Sapphire, Scotch Dewar's, Vodka Sobieski, Seagrams V.O.	
SPIRITUEUX HAUT DE GAMME	12
Rhum Appleton, Rye Wayne Gretzky No.99, Gin Hendricks, Vodka Grey Goose, Scotch 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 MARTINI	9.50
Dry classique, Cosmopolitan, Blue Sapphire (1 oz)	
BOISSONS GAZEUSES	4
Pepsi, Pepsi diète, 7Up, soda au gingembre, soda club	
ASSORTED DE JUS DE FRUITS	4
EAU	4
eau plate ou pétillante	

Des frais de tenue de bar de 40 \$ / l'heure pour un minimum de quatre heures seront facturés si les recettes sont inférieures à 400 \$.

TAXE ET SERVICE EN SUS