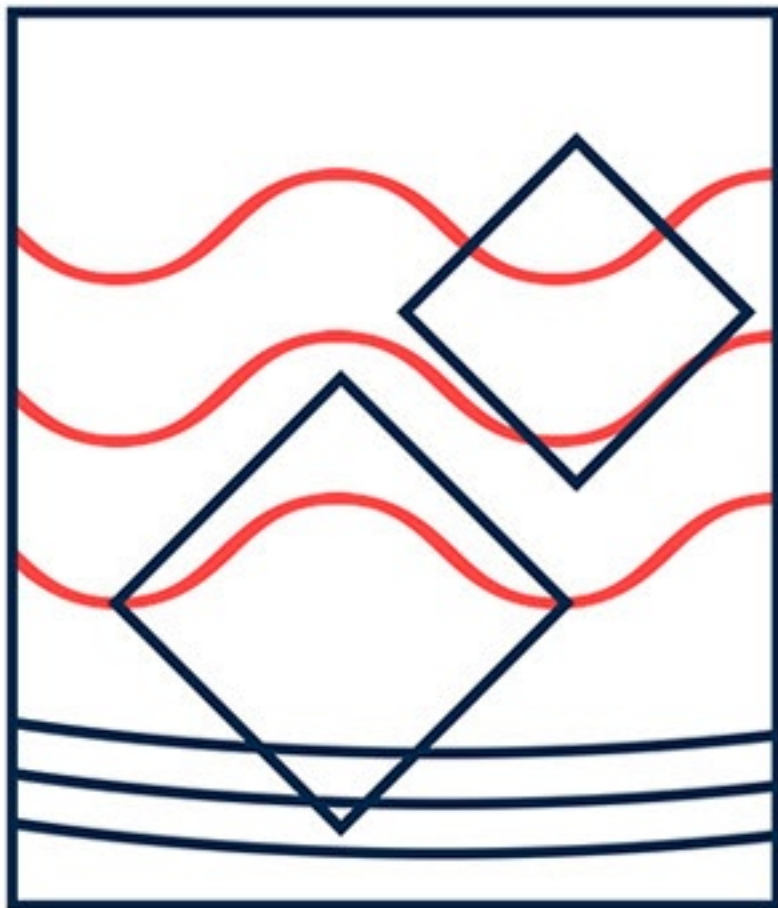


LE NEGRONI À VOTRE FAÇON

YOUR NEGRONI, YOUR WAY



GIN

Bombay Sapphire	9
Hendrick's	10
St. Laurent	10.50

VERMOUTH

Cinzano Rosso	+3
Dolin de Chambéry	+4
Rouge Gorge	+4.50

LES CLASSIQUES

THE ONE THAT MADE HISTORY

NEGRONI 12  48
Bombay Sapphire, Cinzano Rosso, Campari

AMERICANO 10 
Cinzano Rosso, Campari, soda



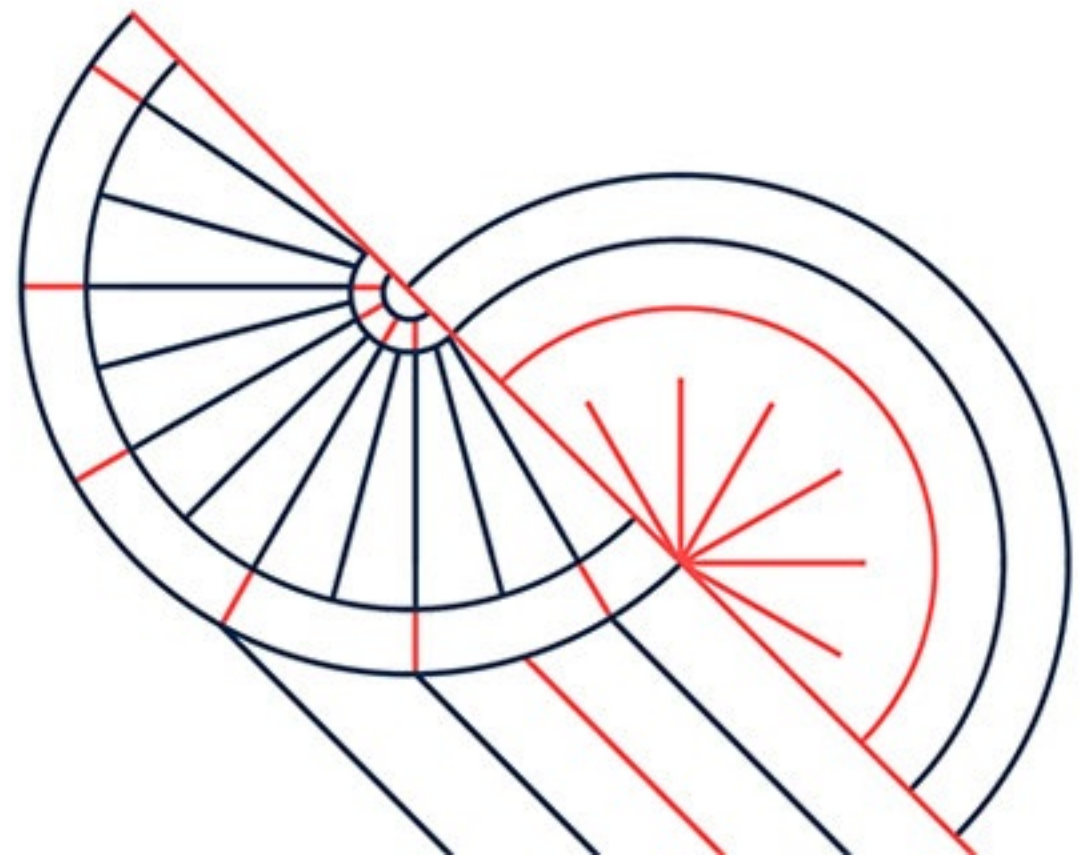
UN DOUX SACRILÈGE

Pour une version moins amère,
essayez l'Aperol en remplacement
du Campari.

COMMIT THE SWEETER CRIME

For sweeter and less bitter,
try Aperol instead of Campari.

 Pichet (6 verres)
Pitcher (6 glasses)



LES CRÉATIONS

THE BOLD VARIATIONS

NEGRONI BIANCO	■ 11	■ 45
<i>Gin Bombay, Dolan Blanc, Suze</i>		
SBAGLIATO	■ 12	■ 48
<i>Prosecco, Cinzano Rosso, Campari</i>		
THE FIRST TIMER	■ 12	
<i>Aperol, Gin Bombay, Lillet blanc</i>		
TRAMONTO	■ 13	
<i>Montenegro, Bourbon Maker's Mark,, Martini Rosso</i>		
BOULEVARDIER	■ 14	
<i>Bourbon Maker's Mark, Dolin de Chambéry, Campari</i>		
LE QUÉBÉCOIS	■ 15	
<i>St. Laurent, Rouge Gorge, Campari</i>		

BIRRA

PERONI NASTRO AZZURRO	8
<i>Blonde / Lager, 5.1%, 335ml, Italia</i>	
AMARCORD GRADISCA	9.50
<i>Blonde / Lager, 5.2%, 335ml, Italia</i>	
MICRO-BRASSERIE DU LAC	12
<i>Sélection saisonnière, Seasonal selection</i>	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	■ 10
<i>Aperol, soda, Prosecco</i>	
CAESAR	■ 12
<i>Clamato, vodka Skyy, lemon, prosciutto</i>	
CAMPARI MOJITO	■ 14
<i>Campari, rhum Appleton, tonic, menthe, lime</i>	
MANHATTAN	■ 14
<i>Bourbon, Cinzano, bitters, griotte</i>	
VESPER	■ 15
<i>Gin Bombay, vodka Skyy, vermouth Lillet</i>	
GIARDINO DI NONNA	■ 12
<i>Gin Ungava, Salers, basilic, concombre</i>	
FIZZY BUZZY	■ 12
<i>Soho, Prosecco, jus de citron</i>	
THE GODFATHER	■ 13
<i>Scotch, Amaretto</i>	
THE BOSS	■ 11
<i>Montenegro, Vodka, Coke, lemon juice, Tabasco</i>	
ITALIAN OLD FASHIONED	■ 13
<i>Bourbon, Montenegro, bitters, sucre, griotte</i>	
IL SERGIO LEONE	■ 13
<i>Téquila, bitters pamplemousse et pêche, sucre</i>	
BITTER FRENCH	■ 13
<i>Gin, Prosecco, Campari, citron, sirop simple</i>	
NASH ON THE BEACH	■ 13
<i>Rhum, Prosecco, sirop fruits de la passion</i>	