

Annette

Annette dit: L'apéro= le meilleur moment de la journée / le vin démocratisé / à l'once / au carafon /
/ vins d'artisans / des bouteilles rares / des vins classiques / vin maison / large soif /

Vins Mousseux au verre

Vin de France Hoogan & Beaufort NM Patrick Piuze
VDF Le Petit Beaufort Brut Réserve NM Alice et Quentin Beaufort
Champagne Brut NM Ullens

Vins blancs au verre

Gavi Rovereto 2022 Ernseto Picollo
Côtes du Rhône Roulepieerre 2022 Pierre Amadiou
Penedes And the Winner Is... 2022 Cellar Credo
VDF Coeur de Loup Chenin 2022 Vini be good
VDF Les Chênes 2021 Nicolas Grosbois
California Jeanne-d'Arc 2022 Folk Machine
Etna Bianco 2022 Tenuta delle Terre Nere
St-Bernard de Lacolle Pinot Gris 2022 Domaine Camy
Bourgogne 2019 Arnaud Baillot

Expérience Coravin (2.5oz)

Molise Torre Kalena 2019 Steiger Kalena
Swartland Golden Slopes 2021 Adi Badenhorst
Arbois Ambre de Savagnin 2019 La Tournelle
Saint-Véran 2021 Les Héritiers du Comte Lafon
Beaune 1er Cru Clos des Vignes Franche 2020 Domaine Charrière
Toscana Pietradonice 2017 Casanova di Neri
Corton Bressandes 2019 Antonin Guyon
Sauternes 1er Cru Sup. 2016 Château d'Yquem (1oz)
Pessac-Léognan 1998, Château Smith Haut-Lafite

Cocktail maison

Gimlet Annette: Gin / Lime / Huile d'Aneth
Mélissa: Griotte/ Gin km12/ Amaretto
Smith: Téquila Reposado/ Pomme/ Cannelle
Bizou Martini: Vodka / Saumure de Shishito/ Vermouth
Tempête Musquée: Rhum épicé/ Gingembre/ Courge
Mont Blanc: Génépi Menaud/ Vermouth Poli/ Bitter Bianco
Old Fashioned Staff: Mezcal/ Téquila Anejo/ Bitter Cacao

Bières et Cidres (Québec et Belgique)

Cidre Fleuri Willie (473 ml)
Menaud : Clayton/Anglaise/Immortelle/Myrique (473 ml)
Hoogan et Beaufort : Farmhouse (473 ml)
Boon : Oude Geuze 18-19 (375ml)
Boon : Geuze Mariage Parfait 2019 (375ml)
Tilquin : Geuze Oude (375ml)
Cantillon : Rosé de Gambrinus 21-22 (375ml)
3 Fontainen, Cuvée Armand & Gaston, 18-19 (375 ml)
3 Fontainen, Oude Kriek, 19-20 (375 ml)

Cantillon : Rosé de Gambrinus, 21-22 (750ml)
Cantillon : Vigneronne, 21-22 (750ml)

Cantillion: Nath, 21-22 (750ml)
Cantillon : Saint Lamvinus, 21-22 (750ml)

Cantillion: Fou' Foune, 21-22 (750ml)
Cantillion: 50N-4E, 21-22 (750ml)

Sans Alcool

Annette 0 : Esprit de London / Huile d'Aneth
Olipunch: Esprit des Caraïbes/ Piment Jamaïque/ Orange
Mikkeler Limbo Framboise (330 ml)
Mikkeller Weird Weather IPA (440 ml)
Mikkeller Henry & His Science ALE (440 ml)

Vins maison

16 Blanc: Österreich Gruner Libre 2022 Meinklang
20 1/2 Carafon (250 ml) 19 Carafon (500 ml) 37
29 Rouge: Vin de France Coeur de Loup Pinot Noir 2021 Vini be Good
1/2 Carafon (250 ml) 18 Carafon (500 ml) 35

Vins rouges au verre

11 Costière de Nîmes Générations 2022 Mas Carlot (rosé) 10
11 Vino Rosso Nu 2022 Gian Luca Colombo 11
12 Rioja Vina Ilusion 2021 Alonso Etayo 12
13 Bordeaux Fruits d'Automne 2020 Château Bouillerot 12
14 Beamsville Bench Small Lot Gamay 2020 Malivoire 13
17 Rias Baixas DoUmia 2020 Pedralunga 14
18 Rosso di Montepulciano 2022 Maria Catarina Dei 15
20 St-Bernard de Lacolle Pinot Noir 2021 Domaine Camy 19
24 Corbières Rozeta 2021 Maxime Magnon 22

Tequila et Mezcal (1,5 oz)

18 Tequila Blanco, Cazadores, Mexique 11
19 Tequila Blanco, Tromba, Mexique 13
20 Mezcal, El Tinieblo, Mexique 15
22 Mezcal, Sueno de Alden, Mexique 15
23 Tequila Reposado, Tromba, Mexique 16
33 Mezcal, Santa Ana del Rio, Mexique 19
42 Tequila Blanco, Don Julio, Mexique 21
51 Tequila Reposado, Don Julio, Mexique 23
60

Vodka (1,5 oz)

13 Kamouraska, Canada 9
15 Ketel One, Pays-Bas 10
15 Aupale, Distillerie BluePearl, Montréal 11
16 Bizou, Distillerie de Montréal 11
16 Pur Ultra Premium, Montréal 12
17 Menaud, Charlevoix 16
18

Gin (1,5 oz)

13 Bombay Sapphire, Royaume-Uni 10
10 Rosemont, Distillerie de Montréal 11
13 Champ Gauche, Euphorie, Distillerie Fils du Roy 11
15 Portage, Microdistillerie Oshlag 12
21 Mugo, Distillerie Mitis, Mont-Joli 12
24 KM 12, Distillerie du Fjord 12
27 Récif, Distillerie Marigot, Caplan 13
35 Menaud, Charlevoix 17
35

Ouverture 7|7 dès 16h

Trio Jazz

Dimanche le 3 décembre, 18h à 21h

Dégustation à venir : Cépages Nobles d'Alsace

Animée par Hugo Duchesne

Mardi 5 décembre, de 18h à 19h30, 125\$

Accompagnés de snack à partager

Réservez votre place au annettebaravin.com