

# 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 et Beaufort Patrick Piuze  
Champagne Tradition Brut Jean Sandrin

## Vins blancs au verre

Vinos de Madrid Camino de Navaherreros 2022 Berna Beleva  
Côtes du Rhône Côté Jardin 2022 Véronique et Thierry Boudinaud  
Piemonte Mesdi 2022 Casina Bric 460  
Ontario Chardonnay 2017 Trois Moineaux  
Österreich Mulatschak 2022 Meinklang  
Vin de France Vin de Frantz Chenin 2022 Frantz Saumon  
St-Bernard de Lacolle Pinot Gris 2022 Domaine Camy  
Mosel Nonnengarten Riesling 2017 Clemensbusch  
Sancerre La Guiberte 2021 Alain Gueneau

## Expérience Coravin (2.5oz)

### Blancs

Swartland Golden Slopes 2021 Adi Badenhorst  
Arbois Ambre de Savagnin 2019 La Tournelle  
Alpilles 2020 Domaine du Trévallon

### Rouges

Terrasses du Larzac 2020 Domaine Saint-Sylvestre  
Molise Torre Kalena 2019 Steiger Kalena  
Toscana Pietradonice 2017 Casanova di Neri  
Pfalz Kirschgarten 2019 Knipser

### Vin Doux

Sauternes 1er Cru Sup. 1993 Château d'Yquem (1oz)

## Cocktail maison

Gimlet Annette: Gin / Lime / Huile d'Aneth  
Chico : Rhum / Ananas / Monténégro  
Mélissa: Griotte/ Gin km12/ Amaretto  
Red Blush: Pamplemousse, Vodka/ vermouth/ Cava  
Bizou Martini: Vodka / Saumure de Shishito/ Vermouth  
Dupré: Rhum Blanc/ Lillet/ Sureau/ Bitter  
Sol Sour: Mezcal/ Luxardo Cherry/ Main de Bouddha

## Bières et Cidres (Québec et Belgique)

Cidre Fleuri Willie (473 ml)  
Menaud : Tchèque/Anglaise/Immortelle/Myrique (473 ml)  
Hoogan et Beaufort : Farmhouse ( 473 ml)  
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: Nath, 21-22 (750ml)  
Cantillon : Saint Lamvinus, 21-22 (750ml)  
Cantillon : Fou'foune (750ml)  
Cantillon: 50N-4E, 21-22 (750ml)

## Sans Alcool

Annette 0 : Esprit de London / Huile d'Aneth 10  
Éléa : Esprit des Caraïbes / Argousier / Bière de Gingembre 12  
Mikkeler Limbo Framboise ( 330 ml ) 10  
Mikkeller Weird Weather IPA (440 ml) 12  
Mikkeller Henry & His Science ALE (440 ml) 12

## Vins maison

16 Blanc: Terre Siciliane Catarratto 2022 Ciello  
29 1/2 Carafon (250 ml) 16 Carafon (500 ml) 30  
Rouge: Pont du Gard Dans Le Sac 2022 Caves Vignerons D'Estézargues  
1/2 Carafon (250 ml) 16 Carafon (500 ml) 30

## Vins rouges au verre

11 Costières de Nîmes Générations 2022 Mas Carlot ( rosé ) 10  
12 Langhe Nebbiolo 2021 Vinum Vita Est 12  
13 Bordeaux Tire vin vite 2022 Château Tire-pé 13  
14 Ontario Fieldhand 2021 Redtail Vineyards 14  
15 Eisenberg Béla-Joska 2020 Wachter Wiesler 15  
16 Fronsac 2011 Château de Courraze 17  
19 Montsant Terroir Sense Frontere 2021 Terroir Al Limit 20  
20 Saumur 2022 Brendan Stater West 21  
21 Corbières Rozeta 2021 Maxime Magnon 22

## Tequila et Mezcal (1,5 oz)

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

## Vodka (1.5 oz)

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

## Gin (1,5 oz)

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

## SuperBowl LVIII Festif

Dimanche 11 février : Tailgate à 16h

Vins Américain d'envergure et cocktails thématiques

## Saint-Valentin

14-15-16-17 février

Menu 3 services et accords vins disponible  
60\$/pers

## Dégustation à venir

Nebbiolo VS Sangiovese

Mardi 20 février 18h

86\$/pers