

# 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

Cava Cami de Flors NM Josep Massachs  
Champagne Brut NM Delamotte

## Vins blancs au verre

Valencia Verdejo 2022 Marsilea  
Veneto Masieri 2022 Angiolino Maule  
Balatonboglar Oliver 2021 Kristinus  
Anjou Le vent dans les saules 2023 Domaine Pas St-Martin  
Vin de France Mogul 2021 Mr & Mrs Théo  
Bourgogne Aligoté 2022 Arpents  
Sancerre L'authentique 2022 Thomas Labaille  
Vin de France Or Ange 2022 Mark Kreydenweiss (orange)  
Bourgogne 2019 Decelle & fils

## Vins blancs au verre expérience Coravin (2.5oz)

Willamette Valley Avni Chardonnay Lingua Franca  
Collines Rhodaniennes Entre les murs 2020 Le Devay  
Arbois Ambre de Savagnin 2019 Domaine de la Tournelle  
Chablis Mont de Milieu 2021 Raoul Gautherin  
Alpilles 2020 Domaine du Trévallon  
Sauternes 1er Cru Sup. 1993 Château d'Yquem (1oz) (doux)

## Vodka (1,5 oz)

Kamouraska, Canada  
Ketel One, Pays-Bas  
Aupale, Distillerie BluePearl, Montréal  
Bizou, Distillerie de Montréal  
Pur Ultra Premium, Montréal  
Menaud, Charlevoix

## Tequila et Mezcal (1,5 oz)

Tequila Blanco, Cazadores, Mexique  
Tequila Blanco, Tromba, Mexique  
Mezcal, El Tinieblo, Mexique  
Mezcal, Sueno de Alden, Mexique  
Tequila Reposado, Tromba, Mexique  
Mezcal, Santa Ana del Rio, Mexique  
Tequila Blanco, Don Julio, Mexique  
Tequila Reposado, Don Julio, Mexique

## Gin (1,5 oz)

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

## Sans Alcool

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

## Vins maison

14 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

10 Bordeaux 2019 Chateaux Tire-Pé 12  
12 Osterreich Beck Pink 2023 Judith Beck (rosé) 13  
14 Piemonte Mesdi 2023 Casina Bric 13  
14 Côtes du Rhône Ô font 2022 Les deux cols 14  
15 Côtes Catalanes On s'en fish 2022 Domaine Gardiès 15  
18 Baden Kaiserstuhl 2022 Holger Koch 17  
19 Eisenberg Béla-Joska 2020 Wachter-Wiesler 18  
20 Saumur-Champigny Autrement 2016 La Folie Lucé 22  
23 Vin de France Pacha 2022 Jean-Phillipe Padié 25

## Vins rouges au verre expérience Coravin (2.5oz)

16 Molise Torre Kalena 2019 Steiger Kalena 18  
17 Mount Veeder Half'N'half Sky Vineyard 18  
18 Chateauneuf-du-Pape 2020 Domaine de Courtedune 22  
19 Brunello di Montalcino 2017 Casanova di Neri 24  
32 Alexander Valley Geyserville 2020 Ridge 25  
73 Central Otago Tinker's field 2018 Rippon 34

## Cocktail maison

9 Gimlet Annette: Gin / Lime / Huile d'Aneth 13  
10 Chico : Rhum / Ananas / Monténegro 14  
11 Red Blush: Pamplemousse/ Vodka/ Vermouth/ Cava 15  
11 Bizou Martini: Vodka / Saumure de Shishito/ Vermouth 16  
12 Dupré: Rhum Blanc/ Lillet/ Sureau/ Bitter 16  
16 Mehdi: Gin Km12/ Concombre/ Menthe/ Yogourt 17

## Bières et Cidres (Québec et Belgique)

11 Cidre Fleuri Willie (473 ml) 13  
13 Menaud : Tchèque/Anglaise/Immortelle/Myrique (473 ml) 10  
15 Hoogan et Beaufort : Grisette (473ml) 12  
15 Boon : Kriek Mariage Parfait (375ml) 26  
16 Tilquin: Oude Rhubarbe (375ml) 33  
19 3 Fontainen, Cuvée Armand & Gaston, 18-19 (375 ml) 35  
21 3 Fontainen, Oude Kriek, 19-20 (375 ml) 35  
23 Cantillon : Rosé de Gambrinus, 21-22 (750ml) 44  
Cantillon: Nath, 21-22 (750ml) 49  
Cantillon: 50N-4E, 21-22 (750ml) 85

## Bulles et Jazz

dimanche 28 avril

## Brunch fête des mères

dimanche 12 mai 11h30

\*18 ans et +

## Blanc Sec et Minéral

Dégustation avec Hugo Duchesne

Mardi 14 mai à 18h

66\$/Pers