

Découvrez l'univers de

# Annette



BAR

À

VIN



MICHELIN  
2025



Gabriel DeRossi



@cravingcurator



@cravingcurator



@twofoodphotographers

Annette reçoit:  
« Apéro vite fait/  
verre de vin  
soigneusement  
sélectionné/ soirée  
qui s'étire/ plat  
délicieusement  
préparé/ nuit  
rythmée/ 100% bien  
accompagné. »



carte des vins de plus de  
500 références

dégustations de vin animées  
par Hugo Duchesne

menu de partage  
local et saisonnier

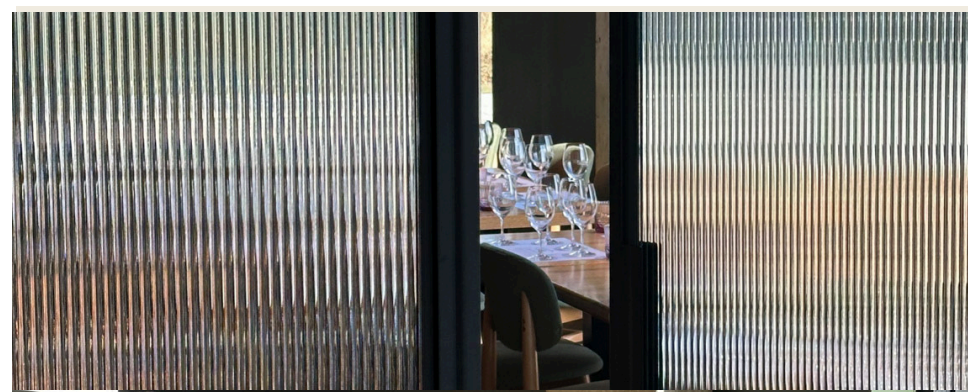
événements  
personnalisés



Alison Slaney



@cravingcurator



Gabriel DeRossi



@gabraiales\_mtl



@cravingcurator

Annette  
Pour planifier votre prochain événement, [cliquez ici!](#)



Gabriel DeRossi



@gigi:in.mtl



Gabriel DeRossi

## MENU 3 SERVICES

### EXEMPLE DE MENU

à partir de 85\$, avant taxes et service

(Menu à partager, varie selon les saisons et les arrivages)

#### Service 1

Champignon frit, Labneh, Herbe  
Mozzarella fraîche, Courge marinée, Coppa  
Gravlax de truite, Fenouil, Yuzu

#### Service 2

Cavatelli, Pintade, Maitaké, Noix de pin  
Boeuf de l'IPE, Panais, Chou de Bruxelles, Jus de viande  
Pain brioché, Beurre Annette

#### Service 3

Éclair, Chantilly, Rhubarbe

\*Le menu consiste à vous faire découvrir nos plats favoris, du salé au sucré, tout au long de votre soirée où les plats sont disposés au centre de la table pour que vous puissiez les partager de manière conviviale.

## MENU 5 SERVICES

### EXEMPLE DE MENU

à partir de 100\$, avant taxes et service

(Menu à partager varie selon les saisons et les arrivages)

#### Service 1

Pétoncle, Pomme, Céleri

#### Service 2

Champignon frit, Labneh, Herbe  
Mozzarella fraîche, Courge marinée, Coppa  
Pain brioché, Beurre Annette

#### Service 3

Ravioli, Ricotta, Chanterelle, Louis d'Or

#### Service 4

Boeuf de l'IPE, Carotte, Gingembre, Jus de viande  
Salade d'endive, Orange, Pacane

#### Service 3

Mille-Feuille, Ricotta, Framboise, Pistache

\*Le menu consiste à vous faire découvrir nos plats favoris, du salé au sucré, tout au long de votre soirée où les plats sont disposés au centre de la table pour que vous puissiez les partager de manière conviviale.

## COCKTAIL DINATOIRE

### EXEMPLE DE MENU

à partir de 90\$, avant taxes et service

Menu au passage, varie selon les saisons et les arrivages

#### Canapés

Tartare de boeuf, Avonlea, Craquelin  
Arancini à la courge, Mayo Gorria  
Maquereau confit, Chou-fleur mariné, Salsifi  
Barbajuan, Ricotta, Épinard  
Pétoncle, Pomme, Céleri  
Tataki de boeuf, Noisette, Café, Oignon brûlé mariné  
Rouleau croustillant, Truite confite, Caviar de truite  
Tartelette, Beurasse, Betterave

#### Bouchées généreuses

Ravioli, Ricotta, Topinambour  
Truite, Poireau, Beurre blanc

#### Station de fromages et mignardises

Tartelette, Citron, Meringue  
Chou, Rhubarbe, Chantilly  
Financier, Amande, Poire  
Alfred Le Fermier et Louis d'Or  
Craquelin et noix

\*Le menu consiste à vous faire découvrir nos canapés signatures, du salé au sucré, tout au long de votre soirée où les plats seront passés en salle à manger pour que vous puissiez en profiter de manière conviviale avec vos invités.

## DÉGUSTATION DE VIN

### EXEMPLE DE THÉMATIQUE

à partir de 70\$, avant taxes et service

(Menu à l'assiette, varie selon les saisons et les arrivages)

De la mer Méditerranée à l'océan Atlantique, la péninsule Ibérique renferme des trésors parfois méconnus même des amateurs. Sur la trace de cépages endémiques et emblématiques qui font la typicité d'un des terroirs les plus historiques d'Europe. Nous tenterons, à l'anonyme, d'identifier les crus.

\*L'expérience propose une dégustation de vins animée par notre sommelier. À votre arrivée, vous serez accueilli avec une verre de bulles, suivie d'une courte présentation autour d'une thématique soigneusement choisie.

### EXEMPLE DE MENU

à partir de 85\$, avant taxes et service

. Ajouter à votre soirée se poursuit un repas trois services, rythmé par une dégustation à l'aveugle de cinq vins, pour une expérience à la fois conviviale et interactive.

#### Service 1

Morue, Courge, Beurre blanc

#### Service 2

Magret de canard, Betterave, Cippolini, Jus de viande

#### Service 3

Tartelette, Chocolat, Noisette  
Cheesecake basque  
Pâte de fruits aux framboises  
Alfred Le Fermier, Craquelin de seigle, Noix



## PRIVATISATION DU BAR À VIN EN ENTIER

11h À 16h /// 16h À MINUIT

Jusqu'à 110 invités en mode banquet  
Jusqu'à 120 invités en mode cocktail dînatoire  
0 à 100 ans

Événements corporatifs et privés / Mariages / Célébrations

## PRIVATISATION DE LA SALLE ARRIÈRE

11h À 16h /// 16h À MINUIT

25 à 50 invités en mode banquet  
60 invités en mode cocktail dînatoire

Célébrations / Conférences / Réseautage



## SONORISATION

\*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER

## SCÈNE INTÉGRÉE

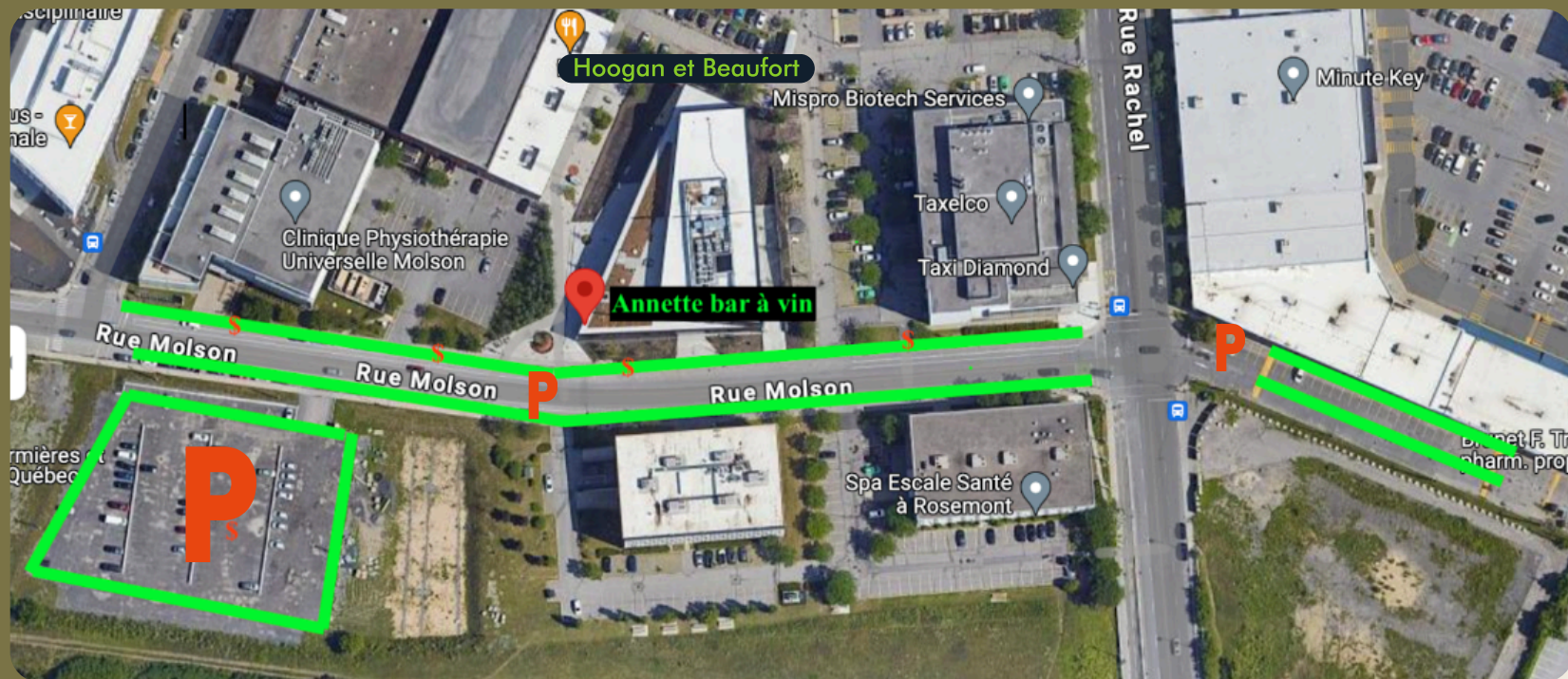
\*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER  
\*\*CONDITIONNEL À UNE PRIVATISATION COMPLÈTE

## ÉCRAN / PROJECTEUR

\*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER

Annette

COMMENT SE RENDRE  
EN VOITURE, STATIONNEMENTS AVOISINANTS



LUNDI - VENDREDI - 16H À MINUIT

SAMEDI - 16H À MINUIT

DIMANCHE - 16H À 22H

4051, RUE MOLSON, LOCAL 120  
MONTRÉAL (QUÉBEC) H1Y 3L1

Visitez notre site web pour plus d'information sur le menu et le calendrier d'événements [www.annettebaravin.com](http://www.annettebaravin.com)



EN AUTOBUS:  
29: COIN RACHEL ET MOLSON  
25: COIN MOLSON ET MONT-ROYAL  
97: COIN RACHEL ET MOLSON



EN MÉTRO:  
LIGNE VERTE,  
STATION PRÉFONTAINE

Annette dit : “Plaisir + partage + rigueur/  
Matière première / texture / saison/  
complicité cuisine+bar.”

Contactez nous, Annette adore recevoir !

