

# LE CELLIER

- petit-déjeuner
- pauses-café
- brunchs
- déjeuners
- dîners
- réceptions
- menu express
- le cellier
- renseignements  
généraux



petit-déjeuner  
 pauses-café  
 brunchs  
 déjeuners  
 dîners  
 réceptions  
 menu express  
 le cellier  
 renseignements  
 généraux

## Le Cellier

### SÉLECTION DE VIN BLANC

#### Sélection Maison

Sauvignon Blanc Astica, Trapiche	32,00\$
----------------------------------	---------

#### Italie

Torre di Giano, Lungarotti	31,00\$
----------------------------	---------

#### France

La Sablette, Muscadet-Sèvre-Maine-sur-Lie	33,00\$
---	---------

Sauvignon Blanc, Tariquet, Côtes de Gascogne	37,00\$
--	---------

Gentil, Hugel	39,00\$
---------------	---------

Bourgogne Aligoté, Prince Philippe, Thorin	39,00\$
--	---------

Numéro 1, Bordeaux, Dourthe Frères	40,00\$
------------------------------------	---------

St-Véran, Duboeuf	46,00\$
-------------------	---------

Chablis, Joseph Drouhin	51,00\$
-------------------------	---------

Château de Sancerre, Marnier-Lapostolle	60,00\$
---	---------

#### Canada

Chardonnay, VQA, Péninsule du Niagara, Inniskillin	32,00\$
--	---------

#### Chili

Chardonnay, Vina Errazuriz	35,00\$
----------------------------	---------

petit-déjeuner  
 pauses-café  
 brunchs  
 déjeuners  
 dîners  
 réceptions  
 menu express  
 le cellier  
 renseignements  
 généraux

## Le Cellier (suite)

### SÉLECTION DE VIN ROUGE

#### Sélection Maison

Merlot Malbec Astica, Trapiche 32,00\$

#### France

Pinot Noir, Baron Philippe de Rothschild 35,00\$

Madiran Torus, Alain Brumont 40,00\$

Numéro 1, Bordeaux, Durthe Frères 41,00\$

Côte de Brouilly, Georges Duboeuf 42,00\$

Côtes du Rhône, Guigal 46,00\$

Crozes Hermitagea.c. Les Meysonniers 60,00\$

#### Canada

Cabernet Franc, Inniskillin 34,00\$

#### Chili

Cabernet Sauvignon, Valle de Aconcagua, Errazuriz 36,00\$

Merlot, Valle del Curico, Errazuriz 37,00\$

Cabernet Sauvignon, Max Reserva, Vina Errazuriz 44,00\$

#### Australie

Shiraz Bin 50, Lindemans 34,00\$

Cabernet Sauvignon, Yellow Label, Wolf Blass 44,00\$

#### États-Unis

Ca'Del Solo, Big House Red, Bonny Doon 55,00\$

#### Italie

Toscana, I.G.T., Barone Ricasoli 37,00\$

### ROSÉ

Château Bellevue Laforêt, France 33,00\$

- petit-déjeuner
- pauses-café
- brunchs
- déjeuners
- dîners
- réceptions
- menu express
- le cellier
- renseignements généraux

## Le Cellier (suite)



### CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Codorniu Seco Méthode Traditionelle	32,00 \$
Vouvray a.c. Château Moncontour Cuvée Prédilection Brut	46,00 \$
Mumm Cuvée Napa Brut Prestige	65,00 \$
Nicolas Feuillate 1er Cru Brut, Réserve Particulière	110,00 \$
Moët & Chandon Brut Imperial	145,00 \$
Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon	462,00 \$

petit-déjeuner  
 pauses-café  
 brunchs  
 déjeuners  
 dîners  
 réceptions  
 menu express  
 le cellier  
 renseignements  
 généraux

## Carte des boissons

### Boissons fortes

Gin	5,91 \$
Whisky	5,91 \$
Rhum	5,91 \$
Scotch	5,91 \$
Vodka	5,91 \$
Smirnoff Ice	7,05 \$
Bloody Caesar	6,10 \$
Cocktails	7,05 \$

### Punch en bol (50 personnes)

Punch au champagne	145,00 \$
Punch alcoolisé	145,00 \$
Punch aux fruits	95,00 \$

### Apéritifs

Apéritif et Vermouth	5,91 \$
Vin au verre, sélection maison	7,05 \$
Kir	7,50 \$
Martinis	7,63 \$

### Digestifs

Amaretto	6,49 \$
Baileys Irish Cream	6,49 \$
Cointreau	6,49 \$
Crème de cacao brune	6,49 \$
Crème de menthe blanche et verte	6,49 \$
Drambuie	6,49 \$
Kahlua	6,49 \$
Sambuca	6,49 \$
Schnapps aux pêches	6,49 \$
Tia Maria	6,49 \$
Triple Sec	6,49 \$
Grand Marnier	7,44 \$
Cognac V.S.	6,68 \$
Cognac V.S.O.P.	9,75 \$
Porto Taylor fladgate	6,49 \$

petit-déjeuner  
 pauses-café  
 brunchs  
 déjeuners  
 dîners  
 réceptions  
 menu express  
 le cellier  
 renseignements  
 généraux

## Carte des boissons (suite)

### Bières

Domestique (Coors Light, Labatt Bleue, Molson Canadian, Molson Dry et Molson Export)	4,96 \$
Importée (Beck's, Corona, Guinness, Heineken, Stella Artois)	5,72 \$
Micro-brasserie québécoise (Blanche de Chambly, Belle-Gueule, Boréale Noire, St-Ambroise)	5,25 \$

### Boissons non-alcoolisées

Café frais moulu régulier et décaféiné, sélection de thés et tisanes	3,50 \$
Thé glacé (bouteille)	3,25 \$
Boissons gazeuses (régulières et diètes)	2,86 \$
Jus assortis (bouteille)	3,63 \$
Eau minérale Perrier	4,00 \$
Bloody Caesar sans alcool, Bloody Mary sans alcool	4,20 \$
Eau de source (au bar seulement)	3,05 \$

Note : Si les ventes des bars, ouvert ou payant, sont inférieures à 400,00\$, des frais de main-d'oeuvre de 100,00\$ par bar seront ajoutés à la facture finale.



### SERVICE DE BAR DANS VOTRE SUITE

Gin - Beefeater	175,00 \$ /bouteille
Whisky - Canadian Club	175,00 \$ /bouteille
Rhum - Bacardi	175,00 \$ /bouteille
Scotch - J & B	175,00 \$ /bouteille
Vodka - Smirnoff	175,00 \$ /bouteille

Chaque bouteille de 40oz inclut: 12 verres, glace, fruits (citrons, limettes, cerises), bâtons pour mélanger et 8 cannettes de boissons gazeuses.

### Installation d'un bar @ 100,00\$ incluant les produits suivants

- Bac avec glace
- Pailles et bâtons pour mélanger (Stir Stix)
- Condiments : olives, limettes tranchées, citrons et cerises
- Épices : sel, poivre, sel de céleri, sauce Worcestershire, Tabasco
- Limonadier, ouvre-bouteille, shaker à martini sur demande

L'installation de bar sera rafraîchie quotidiennement, pour les réservations de plus d'une journée.

### Frais supplémentaires

Les verres	9,00 \$ /douzaine
Les bacs pour la bière	3,00 \$ /chacun