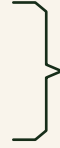




BIÈRES

LA BONNIE (blonde 5,2%)
LA CLYDE (rousse 4,5%)
CHEVAL BLANC (5%)
ST-AMBROISE IPA (6,2%)
COUP DE GRISOU (5%)



4,50

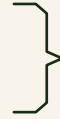
avant 19h
6,75



7,50

après 19h

FARNHAM 58 (pale ale estivale 4,5%)
ST-AMBROISE CREAM ALE (5%)
ST-AMBROISE OATMEAL STOUT (5%)
KOMBUCHA CITRON GINGEMBRE (0%)



4,50



8,00

4 ORIGINES / CIRKA BOTANIK
(blanche botanique-5,5%)

4.ORIGINES STEEP OF FAITH
(witbier au thé-6,5%)

GRANDS BOIS GRISETTE DU MIDI (3,5%)

CHAMP LIBRE SURETTE
(sour citron, romarin-4%)

SIMPLE MALT BERLINER FRAMBOISES (3,5%)

STEAM WHISTLE (pilsner 5,2%)

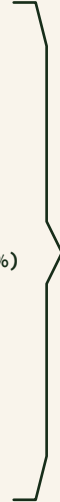
GRANDS BOIS IMPÉRIAL GROS TIGRE
(session IPA-4%)

BROOKLYN LAGER (lager ambrée-5%)

1664 BLONDE (lager-5,5%)

1664 BLANC (blanche-5%)

CIDRE MCADAM (4,7%)



4,50

8,75



PAS EN FÛT

GUINNESS
KILKENNY

1664 BLANC 0,0%

CARLSBERG 0,0%



SHOTS



À PARTIR DE 3,00
SANTÉ !



C

COCKTAILS

PAPERPLANE 10
Bourbon, Amermelade,
Averna Amaro,
jus de lime



BULLES ROYALES 10
Vodka d'Irma, sirop de
gingembre maison,
jus de lime, mousseux brut



CUCUMBER RICKEY 10
Gin, concombres, lime,
sirop simple, soda



PALOMA 10
Tequila,
jus de pamplemousse,
bitter à la lavande,
lime



MARTINEZ 11
Gin, vermouth rouge,
liqueur de Maraschino,
Angostura bitters



TOMBUCHA 10
Gin, Kombucha gingembre
et citron, sirop simple,
jus de lime



DARK 'N' STORMY 10
Rhum brun,
sirop gingembre maison,
gingerale



BLOODY MEAT 11

Vodka, épices, tabasco,
sauce worcestershire, cla-
mato, saucisson



PIMM'S CUP 10

Pimm's n°1, orange,
citron, concombre,
gingerale



SPRITZ AMER 11

Amer Amer, jus de lime
sirop de sapin beaumier,
cidre du Québec



LE PLAZA 10

Gin Bleu Royal, vodka,
lillet, citron,
jus de pamplemousse



◆ **LES CLASSIQUES** ◆

OLD FASHIONED 10

whisky au choix

LE SPRITZ 10

amermelade, bulles

NEGRONI 10

gin, vermouth rouge,
campari

MARGARITA 11

tequila, jus de lime, sirop
simple

DRY MARTINI 11

gin ou vodka au choix

BLOODY CAESAR 10

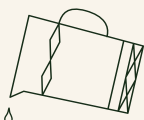
gin ou vodka au choix

BOURBON SOUR 9

MOJITO 10

C

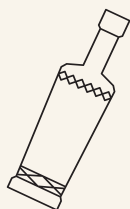
EN
PICHET



22

SANGRIA

rouge
blanche
bière blanche



NAINES

13oz - 45\$
JAMESON
ou
UNGAVA

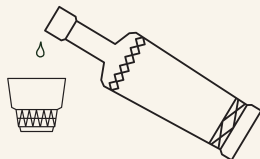
Une petite faim?

Consultez
notre menu

SCOTCHS

Single Malts

- 9 TÉ BHEAG
- 10 ABERLOUR 10 ANS
- 10 GLENLIVET 12 ANS
- 10 ABERFELDY 12 ANS
- 12 BOWMORE 12 ANS
- 12 LAPHROAIG QUARTER CASK
- 12 HIGHLAND PARK 10 ANS
- 13 BALVENIE 12 ANS
- 13 TALISKER 10 ANS
- 13 AUCHENTOSHAN 3 WOOD
- 14 GLENKINCHIE 12 ANS
- 14 CRAGGANMORE 12 ANS
- 14 MACALLAN GOLD 12 ANS
- 16 GLENLIVET NADURRA
- 16 OBAN 14 ANS
- 16 GLENFIDDICH 15 ANS
- 16 DALWHINNIE 15 ANS
- 16 MACALLAN AMBER
- 18 GLENLIVET 18 ANS
- 18 BOWMORE DARKEST 15 ANS
- 19 LAGAVULIN 16 ANS



À MANGER

CHIPS 2

FROMAGE TORTILLON 4

OLIVES MARINÉES 5

NOIX ÉPICÉES 5

2 POGOS + CHIPS 7

Servis avec moutarde baseball et ketchup

NACHOS CON QUESO 7

Sauce fromagée aux jalapenos

FOCCACIA MAISON 7

Fleur d'ail du QC, pesto de betteraves,
noix de grenoble (végé)

SALADE BROCOLI ET KALE FRISÉ 12

Vinaigrette tahini sésame, zaatar, grains mélangés, noisettes, canneberges, citron (végé)

CROQUETTES DE PORC + SÉSAME (3) 12

Pancetta fumé, jambon et capicollo Scotstown, fromage mozzarella, épices cajun maison, sésame

PIZZAS 13

Fines herbes et fromage (végé)

Chèvre et tomates séchées (végé)

Flammekueche, crème, lardons et oignons

Pepperoni, fromage

Saumon, crème et aneth

À PARTAGER

MOZZARELLA BUFFALA DU QC 17

Tomates fraîches, pesto aux herbes, noisettes, huile d'olive à l'ail confit, pain occitan grillé (végé)

DUO DE TARTINADES MAISON, LÉGUMES MARINÉS 17

Bruschetta aux tomates et prunes, hummus classique à l'ail confit et sumac, dukkah, servi avec pain pita grillé (végé)

PLANCHE VÉGÉ 18

Pâté végétarien maison de lentilles, hummus classique à l'ail confit et sumac, confit d'oignons, olives, navets marinées, carottes nantaise au carvi, servi avec pain occitan grillé

PLATEAU DE FROMAGES D'ICI 19

2 fromages fin du moment, 1 fromage La Beurrasse à tartiner, servi avec tomates cerises torchés, chutney aux fruits, noix, pain occitan grillé

PLATEAU DE CHARCUTERIES DU QUÉBEC 25

Saucisson Le Pieux de Charlevoix, Pancetta fumé Scotstown, terrine du moment, mousse de foie de volaille maison, carottes marinées, confit d'oignons, moutarde forte maison, pain occitan grillé

Notre menu est élaboré en collaboration
avec l'équipe de TON QUARTIER
(allez les visiter sur Rosemont près de St-Hubert !)
et met en valeur des producteurs locaux québécois

VINS



MIRANIUS, Espagne, Penedes
Xarel-lo 2019 (bio) 10 / 45

RABL, LÖSS, Autriche
Grüner Veltliner 2020 (bio) 10 / 45

SUR LE GRANIT, BULLIAT, Beaujolais
Chardonnay 2020 (bio) 10 / 45

EN VRAC, France, Alsace
Riesling, sylvaner, (bio, ip) 12 / 55

BLANCS



CIDRE JIMI CIDRIX, France, Bretagne
Île de Groix (bio, ip) - / 29



CAVA PARÉS BALTÀ, Espagne
Parellada, Macabeu, Xarel-lo (bio) 9 / 40

DOM. BERGEVILLE, Québec
vandal-cliche, frontenac, seyval, swenson (body) -- / 45

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE
Pinot noir (bio) -- / 99

BULLES

VINS



LES GRIOTTINES, Touraine, FR
Gamay, 2019 (ip, bio)

10 / 45

MESDI, Italie, Piemont
Nebiollo, 2020 (ip, bio)

10 / 45

LA MALDICION, Marc Isart, Espagne
Tempranillo, 2016 (bio, ip)

11 / 49

ROUGES



CHEVALIER DE BEAUSÉJOUR, Bordeaux - / 50
Merlot, Cab. sauv, Cab franc 2017 (biody, ip)



GINs DU QUÉBEC

- | | | | |
|----|-------------------|----|----------------------|
| 9 | RÉDUIT DE LÉO | 10 | MARIE-VICTORIN |
| 9 | UNGAVA | 10 | WABASSO FLORIDA |
| 9 | TRÉSOR NO13 | 10 | WABASSO GIN CONIFÈRE |
| 9 | ROMEO | 10 | BLEU ROYAL |
| 9 | TOUNDRA | 10 | RADOUNE |
| 10 | MADISON PARK | 11 | KM 12 |
| 10 | MADISON BREAKFAST | 11 | ST-LAURENT |
| 10 | TRAIT CARRÉ | 11 | ST-LAURENT CITRUS |
| 10 | WABASSO | 11 | CIRKA GIN SAUVAGE |

WHISKYS & BOURBONS

Canada

- 8,5 CANADIAN CLUB 100% RYE
- 9 CANADIAN CLUB 12 ANS
- 9 COUREUR DES BOIS
- 9 LOT 40



Irlande

- 9 JAMESON
- 9 JAMESON CASKMATES
- 12 REDBREAST 12 ANS



États-Unis

- 8,5 JIM BEAM
- 8,5 JIM BEAM BLACK
- 9,5 BULLEIT BOURBON
- 9,5 BULLEIT RYE
- 9,5 KNOB CREEK 9 ANS
- 9,5 MAKERS MARK
- 11 WOODFORD RESERVE BOURBON



Japon

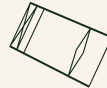
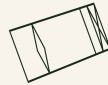
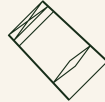
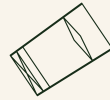
- 15 NIKKA



NOS SHOTS !

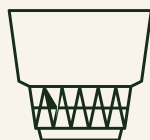
EN TOUT TEMPS 3\$

CC 100% RYE
AMERNOIR
CHIC CHOC
VODKA LIME

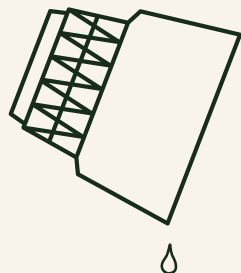
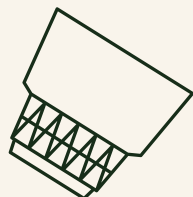




Party, groupe, meeting, retrouvaille,
début, quart, mi, fin de session, nouvelle job,
pu de job, c'est vendredi ou lundi, 5à7, 8, 9, 10,
ta fête ?, une date, Noël, la fête des fleurs ?



**Toutes les raisons sont
bonnes pour réserver ton
NESTOR**



contact@nestorbar.com

514-272-3753