



TAVERNE FESTIVE
DEPUIS 2015

BIÈRES EN FÛT

NESTOR

PAS EN FÛT

LA BONNIE - blonde 5,2%
LA CLYDE - rousse 4,5%

	avant 19h	après 19h
		
	5,00	7,75
		
		8,25

CHEVAL BLANC - 5%
COLD IPA - Rj - 6,2%
COUP DE GRISOU - 5%
COUNTRY VIBE - Beau's - Ale ambrée - 5,5%
FARNHAM 58 - IPA south burlington 5,8%
ST-AMBROISE CREAM ALE - 5%
ST-AMBROISE OATMEAL STOUT - 5%

		
	5,25	8,75

BRIGITTE BLANCHON / Sm - Blanche - 5,5%
NANO IPA DES VALLÉES / Boréale - 2,5%
DOUBLE MANGO / Sm
IPA - 8,9%
WONDERCRUSH / Beau's
Hazy IPA - 6,5%
KÖLSCH / POINCARÉ - GRANDS BOIS
Kölsch - 5%
IMPÉRIAL GROS TIGRE / GRANDS BOIS
Session IPA - 4%
GOSE MANGUE ET GOYAVE / 4 ORIGINES
Gose - 4,8%
IPA TROPIQUES / Sm
IPA Blanche aux ananas et pêches - 6,8%
LA CERVEZA - GRANDS BOIS
Lager Mexicaine lime et sel - 4,2%
SORBET FRAMBOISE / Sm
Berliner sour - 3,5%
CIDRE MCADAM - 4,7%

BELLE GUEULE BLONDE 0.5%
BELLE GUEULE IPA 0.5%

473ml
7,25



BECK'S 0,0% - 330ml

330ml
6,75



PETITE PAUSE - GRANDS BOIS
(sans alcool) - 0.5%

WILLS ÉMERGENTE
IPA, Galaxy, Riwaka, Simcoe - 6,5% 473ml

WILLS SOLO : SIMCOE
Pale ale - 5%

WILLS LOUKA LUCA
Lager - 3,8%

WILLS X LE KETCH, TOUCHE DORÉE
IPA américaine - 7%

WILLS BROWN ALE
Ale américaine - 6%

WILLS ÉLOÏSE
Ipa citra motueka - 5%

SORBET BERLINER BLEUETS, CASSIS
Simple malt - 4,4%



9,75

CORONA 0,0% - 6,75\$
PRESTIGE - lager forte - 5,6% - 355ml - 7,25\$
RED STRIPE - lager - 4,7% - 355ml - 7,25\$
SEAU DE 5 RED STRIPE - 30,00\$

SHOTS

À PARTIR DE 3,75
SANTÉ !



C

COCKTAILS

PALOMA 11
Tequila,
jus de pamplemousse,
jus de lime, soda,
bitters



BLOODY MEAT 12
Vodka, épices, tabasco,
sauce worcestershire,
clamato, saucisson



L'ARBRE À COCKTAIL 110
12 Spritz ou
12 Limoncello ou
12 verres de bulles



LIMONCELLO 11
Limoncello citron,
sirop simple, jus de lime



BLUE LAGOON 11
Vodka,
Curaçao Bleu
jus de lime,
soda



LITCHI MARTINI 12
Vodka, Soho,
jus de canneberges
blanches, jus de lime



SLUSH
LIMONADE SEALTEST 11,50
Tequila Sauza, Triple sec,
jus de lime, sirop simple

+ MEZCAL 2\$



ESPRESSO MARTINI 12
Vodka,
Kahlua au caramel salé,
espresso



ROMARIN SOUR 11
Gin Cirka Terroir
sirop de romarin maison
Jus de lime



DARK 'N' STORMY 11
Rhum brun,
sirop gingembre maison,
gingerale



LE PLAZA 11
Gin Bleu Royal, vodka,
lillet, citron,
jus de pamplemousse



LES CLASSIQUES

OLD FASHIONED 11
whisky au choix

NEGRONI 11
gin, verm. rouge, campari

DRY MARTINI 11,50
gin ou vodka au choix

CUCUMBER RICKEY 11
Gin, concombres, soda

WHISKY SOUR 11

PAPERPLANE 11
bourbon, amermelade,
amaro nonino

MARGARITA 11,50
tequila, jus de lime, sirop
simple

BLOODY CAESAR 11
gin ou vodka au choix

MOJITO 11

AMARETTO SOUR 10

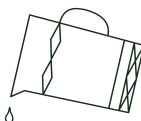
◆ LES SPRITZ ◆

AMERMELADE
AMER AMER 12
CAMPARI
APEROL
SUREAU

GIN DU QUÉBEC

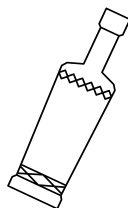
- 11 RÉDUIT DE LÉO
- 11 UNGAVA
- 11 JARDIN VERDE
- 11 ROMEO
- 11 MADISON PARK
- 11 MADISON BREAKFAST
- 11 WABASSO
- 11 ROSEMONT
- 11 MARIE-VICTORIN
- 11 TRAIT CARRÉ
- 11 WABASSO FLORIDA
- 11 WABASSO GIN CONIFÈRE
- 11 GIN EMPRESS
- 11 RADOUNE
- 11 MUGO
- 11 GIN.ETTE
- 11 KM 12
- 11 ST-LAURENT
- 11 CIRKA GIN SAUVAGE
- 11 SAGA
- 11 UBALD

C
EN
PICHET



29 SANGRIA
rouge
blanche
bière blanche

TIT-FORT



13oz - 45\$

UNGAVA

TEQUILAS

SAUZA GOLD
HORNETOS PLATA
TRES GENERACIONES
MEZCAL ALDEN

WHISKYS

- Canada
- 10 CANADIAN CLUB 100% RYE
 - 11 CANADIAN CLUB 12 ANS
 - 11 COUREUR DES BOIS
 - 11 BARIL CACHÉ
 - 11 CROWN ROYAL
 - 12 LOT 40
 - 12 WHISKY ROSEMONT
 - 12 1769 SMALL BATCH
 - 12 WHISKY CIRKA
 - 12 BEARFACE
 - 13 ST-LAURENT WHISKY

- Irlande
- 10 PROPER #TWELVE
 - 12 GLENDALOUGH
 - 12 JAMESON

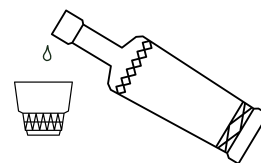
- Japon
- 12 SUNTORY TOKI



SCOTCHS

SINGLE MALTS

- 12 TÉ BHEAG
- 13 DEVERON 12 ANS
- 13 ABERFELDY 12 ANS
- 13 GLENLIVET 1824 FOUNDER'S RESERVE
- 14 GLENLIVET 12 ANS
- 14 BOWMORE 12 ANS
- 14 ABERLOUR 12 ANS
- 15 ARRAN 10 ANS
- 15 GLENMORANGIE 10 ANS
- 16 HIGHLAND PARK VIKING EDITION
- 16 AUCHENTOSHAN 3 WOOD
- 16 CRAGGANMORE 12 ANS
- 16 CRAIGELLACHIE 13 ANS
- 18 TALISKER ISLE OF SKYE 10 ANS
- 18 LAGAVULIN 8 ANS
- 19 BOWMORE DARKEST 15 ANS



SHOOTERS !



CC RYE
RHUM ÉPICÉ
VODKA LIME
FIREBALL } 3,75\$



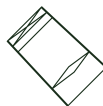
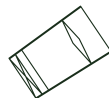
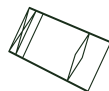
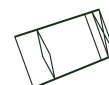
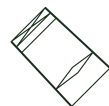
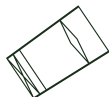
VODKA BISON
JÄGERMEISTER
PROPER #TWELVE
AMARETTO SOUR } 4,25\$



GIN DU QUÉBEC
TEQUILA
JAMESON
STINGER } 4,75\$



CHARTREUSE
CALVADOS
MEZCAL ALDEN
JAGERBOMB
HOT SHOT
PISCINE
IRISH CARBOMB } 5,75\$

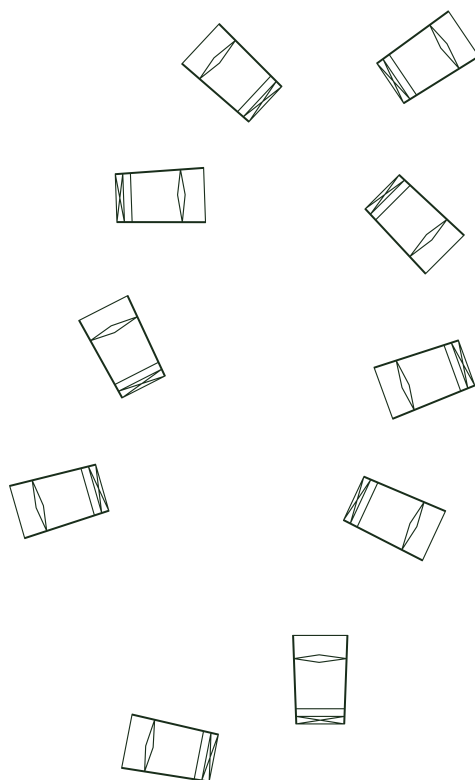


LE MOIS
DU
CC RYE !



♦ SHOT ♦

EN TOUT TEMPS
3,75\$



À MANGER

SAC DE CHIPS (NATURE OU BBQ) 3,25

SAC DE CHEETOS 3,75

2 PICKLES ÉPICÉS SUR BÂTON 4,75

FROMAGE TORTILLON 5,50

OLIVES MARINÉES 5,50

CHORIZOS CHAUDS 5,50

GROS PRETZEL CHAUD 5,75

Servi avec moutarde baseball ou dijon

CHIPS DE TORTILLAS 7,50

Servi avec une trempette
de fromage queso

MOZZARELLA FRAÎCHE 12,75

Pesto, crumble de noixettes, tomates,
servi avec pain

LE GROS NACHOS VÉGÉ 19,75

Olives, piments bananes, oignons rouges,
fromage cheddar, crème sûre, salsa

LE GROS NACHOS CHORIZO 24

Olives, chorizos chauds,
piments bananes,
oignons rouges,
fromage cheddar, crème sûre, salsa

2 PÂTÉS JAMAÏCAINS 10

Végés + mayo épicée

GRILLED CHEESE 10,25

Cheddar fort 2 ans + pain de ménage au sésame,
pesto, servi avec chips nature ou bbq

CHILI FRITOS 11

Sac de fritos avec chili chaud, fromage râpé,
crème sûre et jalapenos

3 POGOS + CHIPS 12

moutarde baseball, ketchup

PIZZAS 14

Tomates, roquette, parmesan (végé)
Pepperoni, fromage
4 fromages (végé)

PLANCHE VÉGÉ 21

Pâté végétarien de lentilles, hummus,
aubergines marinés, olives, feuilles de vigne,
servi avec croûtons

PLATEAU DE CHARCUTERIES 25

Coppa, saucisson au fromage de chèvre
et capicollo de la charcuterie Scotstown,
rillette de porc et mousse de foie
de la Queue de cochon,
marinades, servi avec croûtons

SANDWICH PLAZA 13

Capicollo et jambon de la charcuterie Scotstown,
aubergines, cornichons, piments forts,
pain de ménage au sésame
servi avec chips nature ou bbq

LES VINS



BLANCS

BIOKULT, Autriche Grüner Veltliner, 2023	10 / 45
À L'ORIGINE, LA PERRIÈRE, Loire, France Sauvignon blanc	11 / 49
TERRA MADRE, Italie Pinot Grigio	11 / 49
ALSACE, LÉON BOESCH, France Riseling	-- / 59
CHABLIS, SEGUINOT-BORDET, France Chardonnay	13 / 59



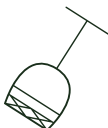
BULLES

CLOS AMADOR, CAVA, Espagne Xarel-lo	10 / 45
CHAMPAGNE TRIBAUT Blanc de Blanc, Chardonnay	90



ROUGES

MITONO, Espagne Tempranillo, (bio)	10 / 45
VENDEMIA, Domaine de Brin, Gaillac France, Duras, Brocol	12 / 55
LES MARCELLINS, FR, Beaujolais Gamay	12 / 55
TRÈS PRÉCIEUX SANG, BEC ET ONGLES Québec, Marquette, Radisson	-- / 59
CHEVALIER DE BEAUSEJOUR BORDEAUX, Cab sauvignon, merlot	13 / 59
BAROLO, SAN SILVESTRO Italie, Nebbiolo	-- / 95



SANS ALCOOL

CORONA 0,0% 6,75	SPRITZ 8
HORS SENTIER 0,5% 6,75	NEGRONI 8
ESKA GAZEUSE 4	MOJITO 8
KOMBUCHA éclats d'orange 6	BLOODY CAESAR 8
KOMBUCHA limonade framboise 6	DARK 'N' STORMY 8
MATE LIBRE 5	SELTZER MARGARITA 8
menthe et lime ou gingembre zéro	SELTZER PALOMA 8
HARRINGTON 3,50	SELTZER MANGUE CHILI 8
eau gazeuse au thé des bois	BLUFF GIN TONIC 0,5% 9



RÉSERVATION DE SALLE PRIVÉE

Party, groupe, meeting, retrouvaille,
début, quart, mi, fin de session,
nouvelle job, plus de job,
c'est vendredi ou lundi, 5 à 7, 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

Tu as aimé ton séjour chez nous ?

Laisse nous un bon avis ICI ---->

