



TAVERNE FESTIVE
DEPUIS 2015

BIÈRES EN FÛT

NESTOR

avant 19h après 19h

LA BONNIE - blonde 5,2%

LA CLYDE - rousse 4,5%



5,00



7,75



8,25

CHEVAL BLANC - 5%

COLD IPA - Rj - 6,2%

COUP DE GRISOU - 5%

ST-AMBROISE CREAM ALE - 5%

ST-AMBROISE OATMEAL STOUT - 5%

FARNHAM 58 - NEIPA south burlington 5,8%



5,25



8,75

LA PLAZA DEL SOL / Simple Malt

Lager Mexicaine lime et sel - 4%

GOSE DU BARACHOIS / Pit Caribou

Gose - 3,8%

PILSNER ITALIENNE - Boréale

Pilsner - 4,9%

BIÈRE DE CAMPING / Rj

Lager légère - 2,5%

IMPÉRIAL GROS TIGRE / Grands Bois

Session IPA - 4%

POLOTMAVY / 4 Origines

Ambrée Tchèque - 6%

BRIGITTE BLANCHON / Simple Malt

Blanche - 5,5%

DOUBLE MANGO / Simple Malt

IPA - 8,9%

IPA TROPIQUES / Simple Malt

IPA Blanche aux ananas et pêches - 6,8%

SORBET FRAMBOISE / Simple Malt

Berliner sour - 3,5%

WONDERCRUSH / Beau's

New England Hazy IPA - 5%

CIDRE MCADAM - 4,7%



5,75



9,75

PAS EN FÛT

CORONA - 0,0%

HORS SENTIER BLONDE - 0,5%

HORS SENTIER BLANCHE - 0,5%



330ml

6,75

ST-AMBROISE IPA 0.5%

473ml



7,25

PETITE PAUSE -

GRANDS BOIS

(sans alcool) - 0.5%



PETITE PAUSE SÛRE À LA LIME -

473ml

GRANDS BOIS

(sans alcool) - 0.5%

9,75

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 - N'importe quel spritz
ou
12 - Shooter de piscine (72\$)



NEGRONI SOUR 11
Gin, Vermouth rouge
Campari
Jus de lime



SPRITZ CANNEBERGE 11
Amer Amer, Cava
jus de lime,
jus de canneberge



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



LAST WORD 11
Calendula du MTL plaza,
Gin, Luxardo Maraschino
jus de lime



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
tequila, jus de lime, sirop
simple + MEZCAL 2\$

BLOODY CAESAR 11
gin ou vodka au choix

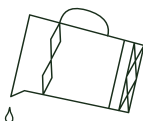
◆ LES SPRITZ ◆

AMERMELADE
AMER AMER
CAMPARI 12
APEROL
SUREAU
LIMONCELLO

GIN DU QUÉBEC

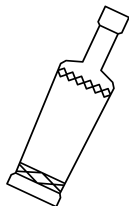
- 11 UNGAVA
- 11 JARDIN VERDE
- 11 ROMEO
- 11 MADISON PARK
- 11 WABASSO
- 11 ROSEMONT
- 11 MARIE-VICTORIN
- 11 TRAIT CARRÉ
- 11 WABASSO FLORIDA
- 11 WABASSO GIN CONIFÈRE
- 11 GIN EMPRESS
- 11 RADOUNE
- 11 MUGO
- 11 GIN.ETTE
- 11 KM 12
- 11 ST-LAURENT
- 11 CIRKA GIN SAUVAGE
- 11 SAGA
- 11 UBALD

C
EN
PICHET



29 SANGRIA
rouge
blanche
bière blanche

TEQUILAS



SAUZA GOLD
HORNITOS 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

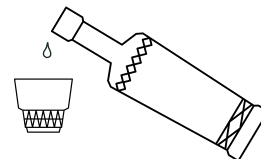
- Japon
- 12 SUNTORY TOKI



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
- 16 AUCHENTOSHAN 3 WOOD
- 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\$



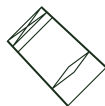
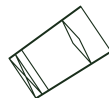
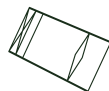
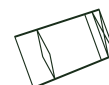
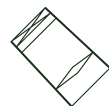
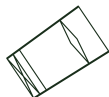
VODKA BISON
JÄGERMEISTER
PROPER #TWELVE
AMARETTO SOUR } 4,25\$



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



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

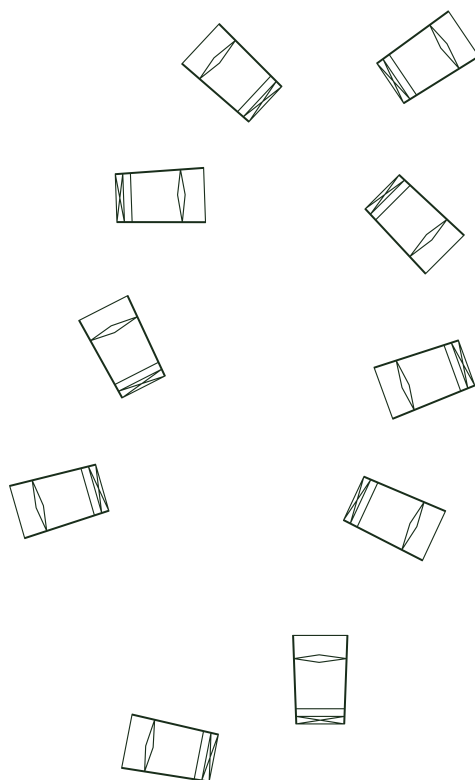


LE MOIS
DU
CC RYE !



♦ SHOT ♦

EN TOUT TEMPS
3,75\$



À MANGER

SAC DE CHIPS (NATURE OU BBQ) 3,25

SAC DE DORITOS 4,00

2 GROS 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

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

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10

Cheddar fort 2 ans + croûtons

GRILLED CHEESE 10,25

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

SMASH BURGER PLAZA 10,25

2 boulettes, fromage, cornichons,
mayo épicée, ketchup, laitue,
servi dans un pain Martin's au patates

CHILI DORITOS 11

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

3 POGOS + CHIPS 12

moutarde baseball, ketchup

PIZZAS 15

Margherita

(Tomates, mozzarella, basilic)

Putanesca

(Tomates, olives, anchois, câpres, parmesan)

Pepperoni, fromage

PLATEAU VÉGÉ 19

Hummus, crudités (carottes, céleri),
fromage cheddar 2 ans, légumes marinés,
olives, chips de tortilla

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
CHAPEAU MELON, France Sauvignon, Melon de Bourgogne	11 / 49
ALSACE, PFAFF, Black tie, France Riesling	13 / 59
CHABLIS, SEGUINOT-BORDET, France Chardonnay	13 / 59



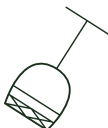
BULLES

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

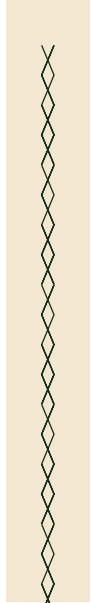


ROUGES

LE NATUREL, Espagne Grenache, Merlot, (bio)	10 / 45
VINO A GOGO, Sicile, Italie Syrah	11 / 49
CHAPEAU MELON, France Gamay	11 / 49
CHEVALIER DE BEAUSÉJOUR, Bordeaux France, Cab Sauv, Merlot	12 / 55
BAROLO, SAN SILVESTRO Italie, Nebbiolo	14 / 65

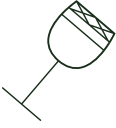


SANS ALCOOL



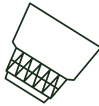
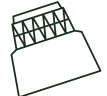
CORONA 0,0% 6,75
HORS SENTIER BLONDE 0,5% 6,75
HORS SENTIER BLANCHE 0,5% 6,75
ESKA GAZEUSE 4
KOMBUCHA éclats d'orange 6
KOMBUCHA limonade framboise 6
HARRINGTON 3,50
eau gazeuse au thé des bois

SPRITZ 8
NEGRONI 9
MOJITO 8
BLOODY CAESAR 8
DARK 'N' STORMY 8
AMARETTO SOUR 8
RHUM AND COKE 8
GIN TONIC 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 ---->

