



BIÈRES

avant 19h après 19h

LA BONNIE - blonde 5,2%

LA CLYDE - rousse 4,5%



4,75



7,50



8,00

CHEVAL BLANC - 5%

COLD IPA - Rj - 6,2%

COUP DE GRISOU - 5%

COUNTRY VIBE - Beau's Brewery - Ale ambrée - 5,5%

FARNHAM 58 - IPA south burlington 5,8%

ST-AMBROISE CREAM ALE - 5%

ST-AMBROISE OATMEAL STOUT - 5%



5,00



8,50

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 DOWN EASY / 4 ORIGINES

Gose - 4,8%

IPA TROPIQUES / Sm

IPA Blanche aux ananas et pêches - 6,8%

HOUMBOMBE - 4 ORIGINES

AIPA - 6,5%

SORBET FRAMBOISE / Sm

Berliner sour - 3,5%

CIDRE MCADAM - 4,7%



5,50



9,50

SHOTS

À PARTIR DE 3,50
SANTÉ !



PAS EN FÛT

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 BROWN ALE - ale américaine - 6%

473ml

WILLS ÉLOÏSE - ipa citra motueka - 5%

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



9,75

BECK'S 0,0%

- 6,75\$

PRESTIGE - lager forte - 5,6% - 355ml

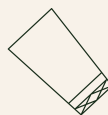
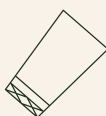
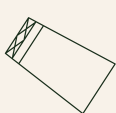
- 7,25\$

RED STRIPE - lager - 4,7% - 355ml

- 7,25\$

SEAU DE 5 RED STRIPE

- 30,00\$



C

COCKTAILS

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



L'ARBRE À COCKTAIL 110
12 Spritz ou
12 French 75 ou
12 verres de bulles



LIMONCELLO 11
Limoncello citron,
sirop simple, jus de lime



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



MARGARITA 11,50
Tequila, Triple sec,
jus de lime, sirop simple

+ MEZCAL 2\$



LAST WORD 12
Gin, Chartreuse,
Luxardo Maraschino,
jus de lime



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



BLOODY MEAT 12
Vodka, épices, tabasco,
sauce worcestershire, cla-
mato, saucisson



ESPRESSO MARTINI 12
Vodka,
Kahlua au caramel salé,
espresso



SPICEROL 11
Aperol, rhum blanc,
jus de lime,
jus de pamplemousse



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



◆ LES CLASSIQUES ◆

OLD FASHIONED 11
whisky au choix

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

NEGRONI 11
gin, verm. rouge, campari

BLOODY CAESAR 11
gin ou vodka au choix

DRY MARTINI 11,50
gin ou vodka au choix

MOJITO 11

BOURBON SOUR 11

AMARETTO SOUR 10

PAPERPLANE 11
bourbon, amermelade,
amaro nonino

CUCUMBER RICKEY 11
Gin, concombres, soda

◆ LES SPRITZ ◆

AMERMELADE, AMER AMER, CAMPARI ou APEROL 12

GINs DU QUÉBEC

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

WHISKYS & BOURBONS

Canada

- 10 CANADIAN CLUB 100% RYE
- 11 CANADIAN CLUB 12 ANS
- 11 COUREUR DES BOIS
- 11 BARIL CACHÉ
- 12 LOT 40
- 12 WHISKY ROSEMONT
- 12 1769 SMALL BATCH
- 12 WHISKY CIRKA



Irlande

- 10 PROPER #TWELVE
- 12 GLENDALOUGH
- 12 JAMESON



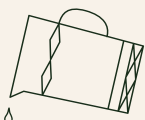
Japon

- 12 SUNTORY TOKI



C

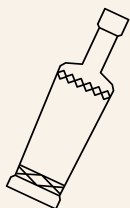
EN
PICHET



29

SANGRIA

rouge
blanche
bière blanche



TIT-FORT

13oz - 45\$
JAMESON
ou
UNGAVA

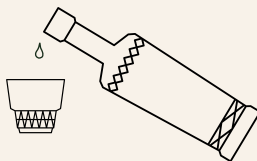
TEQUILAS

SAUZA GOLD
HORNITOS PLATA
TRES GENERACIONES
MEZCAL ALDEN

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 16 ANS
- 19 BOWMORE DARKEST 15 ANS



SHOOTERS !

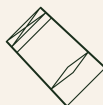
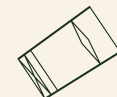
CC RYE
SOUR PUSS
AMERNOIR
RHUM ÉPICÉ
VODKA LIME
FIREBALL

3,50\$



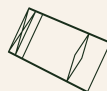
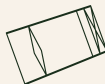
VODKA BISON
JÄGERMEISTER
PROPER #TWELVE
AMARETTO

4,25\$



GIN DU QUÉBEC
TEQUILA
JAMESON
STINGER

4,75\$



CHARTREUSE
CALVADOS
MEZCAL ALDEN
JAGERBOMB
HOT SHOT
PISCINE
IRISH CARBOMB

5,75\$



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

OLIVES MARINÉES 5

MÉLANGE SALÉ 5

CHORIZOS CHAUDS 5

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

À MANGER

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

Tomates, roquette, parmesan (végé) 14

Pepperoni, fromage 14

4 fromages (végé) 14

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, rilette 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

VINS



BLANCS

BIOKULT, Autriche Grüner Veltliner, 2023	10 / 45
CHAPEAU MELON, France Melon de bourgogne (muscadet)	11 / 49
TERRA MADRE, Italie Pinot Grigio	11 / 49
MANN, Allemagne Müller Thurgau	-- / 59
ALSACE, LÉON BOESCH, France Riseling	-- / 59
CHABLIS, SEGUINOT-BORDET, France Chardonnay	13 / 59



BULLES

PACO, Espagne Xarel-lo	10 / 45
CHAMPAGNE TRIBAUT Blanc de Blanc, Chardonnay	90





VINS



ROUGES

LA VILLA REAL, Espagne
Tempranillo, (bio) 10 / 45

VINO A GOGO, Italie
Syrah 11 / 49

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



SÉLECTION DE BIÈRES SANS ALCOOL

BLUFF RHUM 0,0%

BLUFF GIN 0,0%

ESKA GAZEUSE

KOMBUCHA gingembre, citron

KOMBUCHA limonade framboise

MATE LIBRE

menthe et lime ou gingembre zéro

HARRINGTON

- eau gazeuse -
thé des bois

VIRGIN SPRITZ

VIRGIN MOJITO

VIRGIN CAESAR

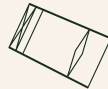
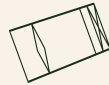
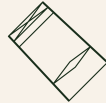
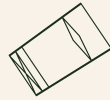
VIRGIN DARK 'N' STORMY



◆ ————— ◆
LE MOIS
DE
L'AMERNOIR !

◆ SHOT ◆
EN TOUT TEMPS
3,00\$

◆ ————— ◆





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 ?

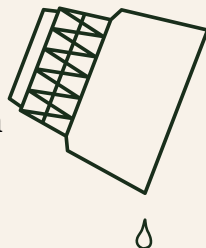
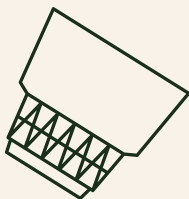


Toutes les raisons sont
bonnes pour réserver ton
NESTOR !

[Clique ici !](#)

contact@nestorbar.com

514-272-3753



Tu as aimé ton séjour chez nous ?

Laisse nous un bon review !

[ICI](#)